

Schweizer Flaschenweine

Weissweine

37.5 cl

70/75 cl

Lavaux

55 Epesses

51.00

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

51.00

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

55.00

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

37.5 cl

70/75 cl

Chablais

59 Yvorne

Chablais AOC Chant des Resses Artisans Vignerons d'Yvorne

52.00

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

52.00

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

37.5 cl

70/75 cl

Wallis

62 Onyx Blanc AOC Valais Sélection Cave Emery 48.00

Herkunft	Wallis (Schweiz)
Rebsorte/n	Chardonnay, Heida, Arvine, Malvoisie
Ausbauart	Tankgärung
Farbe	hellgelb
Weinbeschreibung	Im Bouquet Noten von exotischen Früchten und dezente Aromen von Walnüssen. Harmonisch und komplexe Assemblage mit Frische und guter Säurestruktur und anhaltendem Abgang. Ein trendiger und idealer Begleiter von leichten Speisen
geeignet zu	Aperitif, Vorspeisen, Fischgerichte und leichten Mahlzeiten
Trinktemperatur	10 -12

64 Johannisberg AOC l'Alizé Cave Emery 49.00

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

37.5 cl

70/75 cl

Tessin

65 **Ticino DOC Bianco di Merlot Terre Alte** **Gialdi SA, Mendrisio** **52.00**

Herkunft	Ticino DOC
Rebsorte/n	Merlot
Ausbauart	Inoxahltank
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** **53.00**

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

37.5 cl

70/75 cl

54 Arneis "Runcneuv" Langhe DOC

Roberto Sarotto

53.00

Herkunft	Italien, Piemont, Nевiglie
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 Spurenelemente wie Eisen, Kalium, Magnesium etc. geben dem Wein die Terroir-Note. Sie zeichnen sich durch eine präzente 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-tuffigen Akzent
Körper	Lebendig und frisch, gut eingebundene Säure, mittelkräftig im Körper, präzente Mineralität, leicht süsslich, angenehmes „Mouthfeeling“
Eindruck	Hoher Trinkspass
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur.	8 – 10 Grad
geeignet zu	Apéritif, leichten, sommerlichen Vorspeisen wie Rohschinken mit Melone, Champignon-Carpaccio, Avocadotartar

Weisswein Portugal

53 The WineHouse

Douro DOC

51.00

Herkunft	Douro Doc Portugal
Rebsorte/n	60% Viosinho, 20% Gouveio und 20% Moscatel Galego Branco
Ausbauart	Ausbau im Stahltank. Ein kleiner Part wird im französisch Eichenbarrique ausgebaut um an Komplexität zu gewinnen.
Farbe	blasses zitronengelb mit grünen Reflexen
Aroma	Ein elegantes fruchtiges Bouquet mit Noten von Aprikosen, Zitrusfrüchten mit Nuancen von weissen Blüten
Charakter	Am Gaumen lebhaft und harmonisch, mit einer einladenden Struktur und angenehmer Säure. rund mit weichen Schmelz und schöner Mineralik. Ausgewogener Weisswein, sehr elegant mit einem langen Ausklingen
Eindruck	Hoher Trinkspass, passt zu Fischgerichten, Meeresfrüchten, Salate, Pasta und Geflügel
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur.	8 – 10 Grad

Schweizer Flaschenweine

Rotweine

37.5 cl

70/75 cl

Wallis

86 Onyx Noir AOC Valais Sélection

Cave Emery

48.00

Herkunft	Wallis (Schweiz)
Rebsorte/n	Humagne rouge, Cornalin, Gamaret
Ausbauart	Maischgärung und Ausbau im Edeltank
Farbe	Dunkle, rubinrote Farbe
Ausbauart	Reife Waldbeeraromatik mit rassigen Würznoten sorgen für ein tolles Bouquet. Der Geschmack ist vielschichtig mit harmonisch eingebetteten Tanninen. Ein exklusives
geeignet zu	Grilladen, Wildgerichte
Service-temperatur	17 - 20° C

89 Merlot AOC Valais Silene

Cave Emery

52.00

Produzent	Cave Emery
Herkunft	Schweiz
Rebsorte/n	Merlot
Ausbauart	Traditionelle Maischegärung mit 10 monatigem Ausbau in neuen Barrique-Fässern
Farbe	Tiefrote Farbe mit violetten Reflexen
Weinbeschreibung	Noten von Roten- und Walbeeren und dezenter Röstaromatik. Im Gaumen kraftvoller Charakter mit weichen seidigen Tanninen, schöner Beerenaromatik und dezenter Vanillernote.
geeignet zu	Wildgerichte, Grilladen und kräftige Fleischspeisen, Hartkäse
Service-temperatur	16 - 18 ° C

Schweizer Flaschenweine

Rotweine

37.5 cl

70/75 cl

Waadtland

83 St. Saphorin AOC

53.00

Herkunft	St.Saphorin, Lavaux, Waadt
Rebsorte/n	Pinot noir
Ausbauart	in Edeltank
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

Schweizer Flaschenweine

Rotweine 37.5 cl 70/75 cl

Tessin

91 **Merlot Baiocco del Ticino DOC, Guido Brivio** 52.00

Herkunft	Tessin
Rebsorte/n	Merlot
Ausbauart	Ausgebaut nach traditioneller Methode des Bordeaux. Gärung von 10 bis 12 Tagen an der Maische bei 28°C in Edelstahltanks. Die Reifung erfolgt zu einem Teil (20 %) in Eichfässern von 34 bis 42 Hl, während 80% des Weins über 10 Monate in zwei- bis dreijährigen Barriques verfeinert wird
Farbe	sattes Rubinrot
Bouquet	Intensiv harmonisch und komplex. Mit Noten von reifen roten Beeren, untermalt mit delikaten Gewürznoten und Röstaromen..
Geschmack	Frisch und fruchtig, gut strukturiert. Ein ausgewogener Wein mit anhaltendem Abgang. Eindrucksgute Balance zwischen Körper, Säure und Gerbstoff
geeignet zu	Passt hervorragend zu Pasta-Gerichten, herzhaften Fleischgerichten und gut gereiftem Käse.
Servicetemperatur	16 ° C

Luzern

93 **Schloss Heidegg Cuvée vigneron Barrique B. und P Schuler, Gelfingen** 53.00

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

37.5 cl

70/75 cl

Piemont

112	Barbera d'Alba DOC "ELENA"	Roberto Sarotto	2018	63.00
	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		
121	Barbaresco "Gaia Principe" DOCG	Roberto Sarotto	2016	65.00
	Herkunft	Piemont. Neviglie		
	Rebsorten:	Nebbiolo		
	Ausbauart	18 Monate Ausbau im Barrique, anschliessend 18 Monate Reifung in der Flasche.		
	über den Wein	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, gedörrte 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		

Rotweine Italien

37.5 cl 70/75 cl

Veneto

123	Valpolicella classico DOC Ripasso Capitel della Crosara Montresor	2017		58.00
144		2016	31.00	

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°

124	Amarone della Valpolicella, DOC, dell Fondatore, Giacomo Montresor	2015		71.00
-----	---	-------------	--	--------------

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

Rotweine Italien

37.5 cl

70/75 cl

Emilia Romagna

125	Sangiovese di Romagna DOC Riserva	Umberto Cesari	2017/2018	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	2014	79.00
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

			37.5 cl	70/75 cl
127	Brunello di Montalcino DOCG La Casa	Tenuta Caparzo, Montalcino	2013	93.00
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			

Toscana

128	Vino Nobile di Montepulciano	2015	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 °		

Rotweine Italien

		37.5 cl	70/75 cl
133	Bolgheri DOC Donna Olimpia rosso Donna Olimpia 1898	2018	59.00
147		2019	32.00
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		

Apulien

131	Primitivo die Manduria DOP – 80 Vecchie Vigne Cigno Moro	2019	78.00
Produzent	Cigno Moro		
Herkunft	Teranto		
Rebsorte/n	100 % Primitivo		
Ausbauart	Die Ernte erfolgt per Handlesung. Temperaturkontrollierte Vinifikation in Stahltanks mit einer 1-monatigen Gärung auf den Schalen, um ein Optimum an Farbe zu extrahieren. Dann erfolgt eine 8 monatige Reifung in französischen Barriquefässern, welche mit einer 6 monatigen Reifung auf der Flasche ihren Abschluss findet.		
Farbe	Dicht dunkles Rot mit violettfarbenen Reflexen		
Bouquet	An der Nase dominieren Aromen nach dunklen Beeren mit intensiven Noten nach kompottartigen Früchten, gefolgt von Aromen wie Tabak, Kakao und Kaffee. Das Holz ist sehr gut eingebunden in den Wein. Im Gaumen vielschichtig, vollmundig, mit weicher Textur und lang anhaltendem Abgang mit Noten nach Vanille.		
geeignet zu	Rotes Fleisch, Wild und Grilladen		
Servicetemperatur	16 - 18 ° C		

Rotwein Frankreich

37.5 cl 70/75 cl

Listrac-Médoc AOC

142 Château Clarke Listrac AC Baron Edmond de Rothschild 2017 77.00

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, Beerendaromen, Eichenholznote
Geschmack	gehaltvoll, milde Tannine, voll, komplex, aromatisch mit dezenter Röstnote-
geeignet zu	festlichen Mahlzeiten, rotem Fleisch, Braten, Grilladen
Servicetemperatur	17°C

Rotweine Spanien

37.5 cl 70/75 cl

Rioja

135 Rioja Reserva Beronia 2013 58.00

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 Genussleistung 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, Rindfleisch (z.B Braten, Entrecôte, Stroganoff, Ragout) Federwild, gereifter Käse
Servicetemperatur	16 - 18 ° C

Rotweine Spanien

37.5 cl 70/75 cl

Ampurdà-Costa Brava

137 Castillo Perelada, Reserva, 2016 59.00

Herkunft	Ampurdà
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

Valencia

146 Valencia DO Finca Enguera Bodegas Enguera 2018 54.00

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

37.5 cl 70/75 cl

Kamptal

134 Blauer Zweigelt Vinum Optimum Rudolf Rabl 2018 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 Portugal

37.5 cl 70/75 cl

138 Terra do Zambujeiro Couinta do Zambujeiro 2015 65.00

Herkunft	Alentjo, Portugal
Rebsorte	34% Alicante Bouschet, 28% Aragonez, 9% Cabernet sauvignon, 14% Petit Verdot, 15% Touriga Nacional
Ausbau	Handlese, Traubenselektion von Hand, Vergärung im Stahltank, 24-monatiger Ausbau in französischen Barrique
Geschmack	Ein grosser Terra. Sattes, sehr dunkles Rot. Komplex und tiefgründig mit Noten von Orangen, verschiedenen Blüten, Blaubeeren, Toast. Dicht, mächtig und solide strukturiert mit feinkörnigem Gerbstoff. Viel cremig-weiches Fruchtextrakt mit einer gut ausgleichenden Säure machen den Wein unwiderstehlich, gleichzeitig frisch und nicht schwer wirkend. Ein fas endloser Abgang mit einem Hauch Vanille runden den Wein wunderschön ab.
Geschmack	trocken, üppig und voluminös
geeignet zu	rotes Fleisch, Hartkäse und für sich alleine
Alkoholgehalt	14.4 %&
Servicetemperatur	14 – 16 Grad

Rotwein USA

140 **Cabernet Sauvignon Allomi Vineyard – Napa Valley The Hess Collection Winery 2018** **59.00**

Herkunft	Kalifornien, Napa Valley
Rebsorte/n	Cabernet, Petit Verdot, Merlot, Malbec
Ausbauart	Nach der Weinlese gelangen die Weintrauben umgehend in die Kellerei. Hier werden sie selektiert und behutsam aufgebrochen. Anschließend erfolgt die Gärung im Edelstahltank und kleinen Holz bei kontrollierten Temperaturen. Nach ihrem Ende wird der Hess Allomi Cabernet Sauvignon noch für einige Monate in Fässern aus Eichenholz ausgebaut. Farbe Purpurrot mit violetten Reflexen
Bouquet	Der rubinrote Wein zeigt in der Nase Aromen von Johannisbeere und Brombeere wie auch balsamische Noten. Zudem kann man Zedernholz, Pilze und etwas vegetabiles erkennen. Im Gaumen überzeugt der eher körperreiche Wein mit seiner Struktur, welche erstaunlich samtig wirkt.
Geschmack geeignet zu	Gehaltvoll – Komplex Rindfleisch, Wild, Kalbsfleisch
Servicetemperatur	16 – 18 Grad

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