

Schweizer Flaschenweine

Weissweine

37.5 cl

70/75 cl

Lavaux

55 Epesses

54.00

| | |
|-------------------------|---|
| 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 geeignet zu | Ein Epesses der Spass macht Apéro, kalten Platten, Süswasserfischen, Käsegerichten, weissem Fleisch |

56 St. Saphorin

54.00

| | |
|-------------------------|--|
| 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 geeignet zu | ein fülliger, fleischiger Wein mit einer guten Balance zwischen Frucht, Gehalt und Säure Apéro, Süswasserfische, Käse, Vorspeisen, weisses Fleisch/Geflügel |

58 Dézaley

59.00

| | |
|-------------------------|---|
| 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 geeignet zu | Er verbindet den authentischen Reichtum des Bodens mit köstlicher Fruchtigkeit. Ein Wein mit Klasse! 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

54.00

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 rassiger 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

54.00

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 GeschmackPrickelt 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** **51.00**

| | |
|------------------|--|
| 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** **51.00**

| | |
|-------------|---|
| 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

Luzern

66 Schloss Heidegg Pinot gris

B. und P Schuler, Gelfingen

56.00

| | |
|-------------------------|---|
| 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 geeignet zu | Kräftiger Weisswein, geeignet als Essensbegleiter 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

56.00

| | |
|------------------|--|
| Herkunft | Italien, Piemont, Niviglie |
| 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 präzise 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, präzise 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

54.00

| | |
|------------------|---|
| 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 51.00

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
Servicetemperatur 17 - 20° C

89 Merlot AOC Valais Silene Cave Emery 55.00

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
Servicetemperatur 16 - 18 ° C

Schweizer Flaschenweine

Rotweine

37.5 cl

70/75 cl

Waadtland

83 St. Saphorin AOC

55.00

| | |
|-------------|--|
| 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

56.00

| | |
|-------------------|--|
| 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 |

92 Merlot Riflessi d'Epoca del Ticino DOC, Guido Brivio

71.00

| | |
|-------------------|--|
| Herkunft | Tessin |
| Rebsorte/n | Merlot |
| Ausbauart | Traditionelle Kelterung mit verlängerter Maischestandzeit von 13 bis 17 Tagen bei 30° bis 32° C. Nach der Gärung verweilt der Wein über 13 Monate in Barriques aus französischer Eiche. Häufiges Umziehen der Barriques erlaubt eine Abfüllung ohne Schönung, Kaltstabilisierung und Filtrierung; als Zeichen dieses schonenden Umgangs kann sich ein leichtes Depot in der Flasche bilden. verfeinert wird |
| Farbe | Intensives, sattes Rubinrot. |
| Bouquet | Komplex und intensiv, mit Noten von Pflaumen und Sauerkirschen. Röstnoten die an Lakritz erinnern, verleitet mit leichten Gewürzduften. |
| Geschmack | Weiche, vollmundige Frucht. Frisch, elegant, reich mit einer guten Struktur und süsslichen Gerbstoffen. Der Abgang ist harmonisch, ausgewogen und lang. |
| geeignet zu | Fleischgerichte der raffinierten Küche: Wild, Geflügel, Roastbeef; auch herzhaftes Käsesorten. |
| Servicetemperatur | 18 ° C |

Schweizer Flaschenweine

Rotweine

37.5 cl

70/75 cl

Luzern

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

56.00

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 | 2020 | 66.00 |
| | 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 | Pastas, Fleisch, Käse | | |
| | | | | |
| 121 | Barbaresco "Gaia Principe" DOCG | Roberto Sarotto | 2016/2018 | 68.00 |
| | 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 pflegt die Familie leidenschaftlich ihre Rebgrärten. | | |
| | Farbe | Mitteldichtes Granatrot mit feinem Rotgoldschimmer | | |
| | Bouquet | Finessenreiches, intensives Bouquet, floral, Veilchen, Iris, tiefe, reife Nase nach schwarzen Beeren und Orangenesten, gedörrte Pflanzensamen, 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 | 2018 | | 61.00 |
| 144 | | 2017 | 33.00 | |

| | |
|-------------------|---|
| 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 | 2017 | | 74.00 |
|-----|---|-------------|--|--------------|

| | |
|-------------|---|
| 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 2018 59.00

| | |
|-------------|--|
| Herkunft | Weingüter um Castel San Pietro und Imola, Emilia-Romagna, Italien |
| Rebsorte/n | 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 DCG Caparzo Tenuta Caparzo, Montalcino 2016 82.00

| | |
|-------------|--|
| 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 | 96.00 |
| 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 | | 2017 | 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 | 2020 | 61.00 |
| 147 | | 2019 | 34.00 |
| 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 | | |
| Weinbeschreibung | 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 | 81.00 |
| 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

2017/2018

81.00

| | |
|-------------------|---|
| 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

37.5 cl 70/75 cl

Ampurdàn-Costa Brava

137 Castillo Perelada, Reserva,

2017

62.00

| | |
|-------------------|--|
| 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 |

Valencia

146 Valencia DO Finca Enguera

Bodegas Enguera

2020

56.00

| | |
|-------------|---|
| 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 2019 55.00

| | |
|-------------------|---|
| 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 2018 67.00

| | |
|-------------------|---|
| 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 2019 61.00

| | |
|--------------------------|--|
| 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 | 55.00 |
| Prosecco Cüpli | 10 cl | 9.00 |
| Moscato | 75 cl | 55.00 |
| | 10 cl | 9.00 |
| Moët & Chandon | 75 cl | 85.00 |