

Weisswein Schweiz

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 Ein Epesses der Spass macht
geeignet zu 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 rassischer 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** 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 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

Chablais

59 **Yvorne** 54.00

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

Weisswein Schweiz

Chablais

37.5 cl

70/75 cl

60 **Aigle AOC les Murailles Badoux** **54.00**

Herkunft Aigle (Chablais, Waadtland)

Rebsorte/n Chasselas

Ausbauart Stahltank

Farbe hellgelb

Bouquet 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

Eindruck ein fülliger Wein mit weichem Charme
geeignet zu Aperitif, Fisch, Terrinen und Rahmgerichte

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.

geeignet zu Ein trendiger und idealer Begleiter von leichten Speisen
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

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 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	56.00
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 Spurenelementen wie Eisen, Kalium, Magnesium etc. geben dem Wein die Terroir-Note. Sie zeichnen sich durch eine präsenle Mineralität aus. Die weisse Traubensorte Arneis, eine duftige Rarität, war in den 1970er Jahren aus den Rebgärten 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, präsenle Mineralität,	
l	eicht 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	

Weisswein Portugal

53	The WineHouse Douro DOC	54.00
Herkunft	Duro 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	

Rotwein Schweiz

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 Edelstahltank
 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 Vanillenote.
 geeignet zu Wildgerichte, Grilladen und kräftige Fleischspeisen, Hartkäse
 Servicetemperatur 16 - 18 ° C

Waadtland

83 St. Saphorin AOC 55.00

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

Rotwein Schweiz

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.
 Eindruckgute 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 Lakrtiz 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

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.

Rotwein 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 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

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 pfl egt 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 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

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°

Rotwein Italien

37.5 cl 70/75 cl

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

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 100 % Sangiovese
 Ausbauart in temperaturüberwachten Edelstahltanks; teilweiser Ausbau während 24 Monaten in Slavonia- und Allier-Eichenfässern
 Farbe intensives Rubinrot mit granatfarbenen Schattierungen
 Bouquet Delikatere 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 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

Rotwein Italien

37.5 cl 70/75 cl

127 **Brunello di Montalcino DOCG La Casa** 2013 **96.00**
 Tenuta Caparzo, Montalcino

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 reiffruchtigem 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 °

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
 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

Rotwein Italien

37.5 cl 70/75 cl

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 inahltanks mit einer 1-monatigen Grung auf den Schalen, um ein Optimum an Farbe zu extrahieren. Dann erfolgt eine 8 monatige Reifung in franzsischen Barriquefssern, 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 Fruchten, 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

Listrac-Mdoc AOC

142 **Chteau Clarke Listrac AC** Baron Edmond de Rothschild 2017/2018 **81.00**

Produzent Chteau Clarke
Herkunft Listrac-Mdoc, Bordeaux, Frankreich
Rebsorte/n Merlot (80%) Cabernet Sauvignon (20%)
Ausbauart Barrique
Farbe Rubinrot, tief, intensiv, violetter Rand
Bouquet konzentriert, fruchtig, wrzig, Beerenaromen, Eichenholznote
Geschmack gehaltvoll, milde Tannine, voll, komplex, aromatisch mit dezenter Rstnote-
geeignet zu festlichen Mahlzeiten, rotem Fleisch, Braten, Grilladen
Servicetemperatur 17°C

Rotwein 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 Portugal

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 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 USA

140	Cabernet Sauvignon – 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 Edeltank 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	Gehaltvoll – Komplex		
geeignet zu	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