

UNSERE FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISSWEINE

1 DL

7,5 DL

Räuschling «Bergwein» 2018/19 Schweiz (trocken)

Fr. 7.00

Fr. 48.00

**Weingut am Zürichsee, Familie Bachmann in Stäfa
Räuschling**

Die Räuschling-Traube ist die älteste und ursprünglichste (autochthone) Sorte aus unserer Region. Diese Spezialität wurde bereits im 15. Jahrhundert erwähnt. Die eher saure Sorte liegt gegenwärtig wieder im Trend. Durch die Fortschritte im Keller wird sie heute sehr elegant und finessenreich ausgebaut. So entsteht ein Kosmos an Aromen von saftigen Melonen und Bergamotte. In der Berglinie ist der Räuschling eine Selektion aus den besten Lagen aus den steilen Terrassen. Der ideale Begleiter zu unserer regionalen Küche.

Wähle mich zu: Apéro, Fisch, regionalen Käsespezialitäten, herzhaften Suppen, Salaten und Vorspeisen.

«Varius» 2019 Schweiz (leicht süss)

Fr. 6.50

Fr. 45.00

**Daniel Müller am Schlüssberg in Grüningen ZH
Riesling & Sylvaner und Sauvignier Gris**

Ein sehr spritziger Weisswein aus dem Zürcher Oberland, der sehr gut zum Apéro oder Vorspeisen passt.

«Chardonnay Unplugged» 2019 Österreich (kräftig)

Fr. 7.50

Fr. 49.50

**Hannes Reeh, Andau Österreich
Chardonnay**

Duftet herrlich nach Blüten und saftigen Birnen, aber auch leicht nach Nüssen. Am Gaumen geschmeidig und cremig. Kurz: Kraft und Frische verführen zum Weingenuss. Bei Hannes Reeh steht «Unplugged» für Sortenweine, die «Andauer Natur pur» ausdrücken. Im Weingut Reeh werden mittlerweile Trauben von knapp 40 Hektar gekeltert. Davon sind 25 Hektar aus eigenen Rebergen (80% Rotwein, 20% Weisswein).

Die unter «Unplugged» geführten Topweine des Weinguts werden ohne Zugabe von Reinzuchthefer, Enzymen usw. hergestellt, damit der typische, unverwechselbare Charakter der einzelnen Weine unverfälscht erhalten bleibt. Was ursprünglich als Liebhaberei 1997 begann, entwickelte sich über die Jahre zu einer kleinen aber feinen Kellerei. Im eigenen kleinen Gewölbekeller arbeitet der junge und dynamische Weinbauer Hannes Reeh und verarbeitet seine geernteten Trauben zu naturnahen und sehr fruchtbetonten Weinen. Im Laufe der Zeit wurde die Produktion gesteigert. Ebenso der Anteil der eigenen Trauben. Trotz der höheren Mengen blieb die Verbundenheit zur Natur. «Wir begleiten die Traube auf dem Weg in die Flasche», so Hannes Reeh und diese Nachhaltigkeit ist seine Philosophie.

ROTWEINE

1 DL

7,5 DL

«Panorama» Bergwein 2018 (Schweiz)

Fr. 7.50

Fr. 49.50

**Weingut am Zürichsee, Familie Bachmann in Stäfa
Cabernet Dorsa und Pinot noir**

Tiefdunkles Granatrot betont diese Rotweinassemblage mit ihrem delikaten Duftspektrum von dunklen Früchten wie Cassis, Wachholderbeeren und Sauerkirschen. Mit einer schonenden Pressung werden die Tannine der Hauptsorte Cabernet Dorsa samtig und füllig. Nur reifes und bestes Lesegut übertragen die wunderbaren Fruchtaromen von der Traube in den Wein. Die Panoramasicht der Trauben an deren sonnigen Lagen, verleihen dem Wein Komplexität und Struktur für ein vollmundiges Gaumenerlebnis.

Wähle mich zu: Kalb, Wild, Geflügel und Gemüsegerichte

Léon Millot & Siramé Barrique 2018

Fr. 7.50

Fr. 49.50

**Daniel Müller am Schlüssberg in Grüningen ZH
Léon Millot & Siramé**

Diese gelungene Assemblage aus einer sehr alten und einer sehr neuen Rebsorte ist ein komplexer Wein mit guter Struktur. Schöne eingebundene Barrique-Note. Ein eher südländischer Weintyp wurde hier an der Südseite des Schlüssbergs in Grüningen gekeltert. Er passt zu kräftigem Fleisch, Gulasch oder einem schönen Sonntagsbraten sowie zu einem Käseplättli. Dieser Wein hat noch ein sehr gutes Alterungspotenzial.

«Sangiovese» Rosso Toscana IGT 2015/16

Fr. 7.00

Fr. 45.00

**Az. Agr. Elisabetta di Brunetti, Cecina Toscana
100% Sangiovese**

Der besondere Boden sowie die Nähe zum Meer geben der Traubensorte Sangiovese die ganze Kraft. Es handelt sich um einen Wein von mittlerem bis starkem Charakter, rubinroter Farbe, mit fruchtig nachhaltigem Aroma. Die Handlese beginnt Mitte September. Es erfolgen danach Abbeeren, Keltern, zehntägige Maischegärung, anschliessendes Umfüllen, zu 50% in französische Barriques und zu 50% in Edelstahlbehälter, wo dann die natürliche malolaktische Gärung stattfindet. Der Wein wird dann für weitere zwölf Monate in französischen Barriquefässern sowie in Edelstahlbehältern ausgebaut. Daraufhin erfolgt eine sechsmonatige Flaschenreife.

«Le Marze» Rosso Toscana IGT 2013/14

Fr. 8.80

Fr. 59.00

**Az. Agr. Elisabetta di Brunetti, Cecina Toscana
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot**

Der «Le Marze» hat eine sehr intensive rote Farbe, ein Ton, der fast bis ins Schwarze geht, mit süssem Duft, der an reife Früchte erinnert sowie einem Hauch von Kakao und Lakritz, der sich langsam öffnet. Am Gaumen hat er eine gute Tannin-Konzentration, die dem Wein keine Härte verleihen, sondern ihn nur noch voller machen, mit einem lang anhaltendem Abgang. Handlese, Abbeeren, Keltern, zwanzigtägige temperaturkontrollierte Maischegärung. Nach der alkoholischen Gärung wird der Wein in französische Eichenholzfässer umgefüllt, in denen er auf natürliche Art und Weise die malolaktische Gärung durchführt. Der Ausbau erfolgt während 18 Monaten in französischen Barriquefässern. Danach folgt eine zwölfmonatige Flaschen-Reifung. Passt zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen und Grilliertem.

«Zweigelt Unplugged» 2018 Österreich

Fr. 8.00

Fr. 51.00

**Hannes Reeh, Andau
Zweigelt**

Legendär und heissgeliebt! Mit dunklem Rubingranat und violetten Reflexen präsentiert sich dieser Wein. In der Nase Weichselfrucht und dunkelbeerige Anklänge, feine Edelholzwürze und etwas Vanille, begleitet von einem Touch Nougat. Am Gaumen intensive Kirschenfrucht und zarte Brombeernoten. Ein eleganter Zweigelt mit feiner Extrakt-süsse und weichen, gut integrierten Tanninen, die dem Wein ein feinwürziges, langes Finish schenken. Die alkoholische Gärung findet optimal temperaturgesteuert in Edelstahltanks statt. Der weitere Ausbau erfolgt während eines Jahres in neuen und gebrauchten französischen Barriques. Speziell geeignet zu Gerichten mit rotem Fleisch, aber auch zu Wild. Eine Rösti oder Suppenteller, wie auch eine breite Palette an verschiedenen Käsen sind schöne Begleiter. Der Begriff Unplugged steht in der Welt der Musik für Musizieren ohne jegliche Verstärker: Einfach, pur, ohne Elektronik. Bei Hannes Reeh steht «Unplugged» für Sortenweine, die «Andauer Natur pur» ausdrücken: Keine Eingriffe in die Weinwerdung, keine Hefen, Enzyme oder Schönungen zur Kosmetik der Weine. Ganz einfach: Authentische Weine! Mit durchschnittlich 2400 Sonnenstunden im Jahr ist Andau das heisseste Pflaster Österreichs. Hier reifen selbst späte Sorten wie der Cabernet Sauvignon zu vollkommener Reife. Doch das Liebling von Hannes Reeh ist und bleibt der Blaue Zweigelt. «Unplugged», von der Klassik-Variante bis zum «Unplugged», dem wichtigen Topwein des Hauses, der authentisch und unverfälscht mit typisch feiner Kirschenfrucht die Herzen der Burgenland-Fans erfreut.

UNSER HAUSWEIN**1 DL****7,5 DL****Rioja Special Selection 2015 (Spanien)**

Fr. 8.50

Fr. 53.00

**Bodegas Luis Alegre, Laguardia
Graciano & Tempranillo**

Die 95% Tempranillo und 5% Graciano Trauben wachsen an 60-jährigen Rebstöcken rund um Laguardia, angelegt an zwei kleinen Salzseen mitten in einem Naturschutzgebiet. Sehr ausgewogene Nase mit herrlichem Nuancenreichtum. Vorherrschende Aromen von eingelegter und sehr reifer schwarzer Frucht. Angenehm anklingende Balsamnoten (Zimt, Gewürznelke) der französischen Eiche. Ein geschmeidiger, ausgewogener Wein mit langem Finale.

Wichtig: Den Hauswein gibt es in 8 Flaschengrössen von 0,75 Litern bis zur 18-Liter-Flasche

Von den Weinen *Rioja Special Selection*, unserem Hauswein, sowie vom *Rioja Great Wine Pontac* haben wir von den Jahrgängen 2000 bis heute von fast jedem noch im Keller. Fragen Sie danach, gerne beraten wir Sie über diese «Schätze».

TOP-FLASCHENWEINE, DIE BESTENS ZU WILDGERICHTEN PASSEN

ROTWEINE

7,5 DL

«Blaufränkisch C8» 2011 (Österreich) «Top Preis-Leistung»

Fr. 54.99

Weingut Hans Iglar
100 % Blaufränkisch

Grafit und Schieferstein in der Nase; dann kommt eine Ladung dunkle Beeren und samtige Frucht dazu, voll ausgereift, mit enormer Frische und perfekter Definition. Gross! Der Wein wurde 30 Monate in Barriquefässern ausgebaut. Dies ist der achte Wein, darum C8, den Clemens Reisner, der Sohn des Weingutes, selber ausgebaut hat. Ein moderner und sensationeller Blaufränkischer der neuen Winzergeneration, der jetzt genau auf dem Höhepunkt seiner Reife ist.

Passione «Silver Edition» DOCG 2012/13 (Italien) «Ueli's Empfehlung»

Fr. 54.99

Plozza Vini, Brusio
Nebbiolo

Der Passione zeigt eine tiefe, purpurrote Farbe, ein Bouquet von grosser, raffinierter Fruchtigkeit, verbunden mit einer angenehmen Note von Vanille- und Röstaromen, an frische Brotrinde erinnernd und einen vollen, edlen Körper. Die Aromavielfalt verstärkt sich mit zunehmender Flaschenlagerung. Dieser Wein, Traubensorte ist Nebbiolo, wird nach einer Lagerung von vier bis fünf Jahren in Kastanienholzfässern noch während zehn bis zwölf Monaten in neuen, gerösteten Barriques aus französischer Eiche ausgebaut und mit grossem Aufwand gehegt und gepflegt.

«Aurelio Riserva Barrique» Merlot Ticino 2015/16 «Ueli's Schweizer Liebling»

Fr. 64.99

Cantina il Cavaliere, Gambarogno
Merlot

Dunkles Rot mit purpurnen Reflexen, die sich mit der Zeit verwischen. Im Gaumen vollmundig, warmherzig, ausdrucksvoll, herb aber samtig, harmonisch, ätherisch mit einem würzigen Nachgeschmack, typisch für die Teilverfeinerung in Holzfässern. Als Jungwein strahlt er ein komplexes, intensives und reiches Bouquet aus, duftend nach frisch gepflückten, reifen Früchten. Als reifer Wein entwickelt er komplexere Duftstoffe, leicht würziger, aber milder. Handlese bei optimalem Reifegrad der Trauben. Alle 30 Minuten sanfte Pressung und Abbeere in thermoregulierten horizontalen Vinifikatoren. Die Trauben werden einer 8-stündigen Kaltmazeration unterzogen, um ihre natürliche Frische und ihren charakteristischen fruchtigen Duft optimal zur Entfaltung zu bringen. Anschliessend wird die Maische auf 26°C erwärmt, um die Farbe zu extrahieren und die alkoholische Gärung zu beginnen. Täglich mehrere Zyklen der Verarbeitung der Häute, um die Tannine zu erweichen. 50% des Weines wird direkt in Barriquefässern des dritten und vierten Durchgangs umgefüllt und in Holzfässern mit einem Volumen von 30 Hektolitern gelagert. Die restlichen 50% des Weines werden in Stahltanks umgefüllt. Es werden Batonnage und Bearbeitung der Maische durchgeführt, um die Rundheit und die Komplexität zu verbessern. Die malolaktische Gärung wird abgeschlossen. Die Abfüllung erfolgt nach optimaler Assemblage, um eine gute Struktur, Eleganz, Finesse und Rundheit zu geben. Milder Wein mit seidigen Tanninen, eignet sich bestens zu rotem Fleisch, einem saftigen Ragù und zu nicht zu rezentem Alpkäse.

«Vallocaia» Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva 2013

Fr. 54.99

Bindella, Tenuta Vallocaia, Toscana
90 % Sangiovese und 10 % Colorino del Valdarno

Stolz sind wir auf unseren Vallocaia: Die besten Trauben aus den ältesten Rebgärten fliessen in diese Riserva ein. Sie reift 24 Monate teils in Tonneaux, teils in 50-Hektoliter-Fässern aus französischer Eiche. Ein konzentriertes, vielschichtiges, markantes Gewächs. Nach der Fasslagerung folgt eine einjährige Flaschenreife, bevor der Vallocaia Riserva in den Verkauf gelangt. Intensives Rubinrot mit purpurroten Reflexen. Die Nase ist konzentriert und vielschichtig. Mit intensiven Noten nach reifen, dunklen Beeren. Dazu gesellen sich phenolische Aromen, eine Prise Waldboden und warme Gewürze. Im Gaumen dicht, mit kernigen, aber feingeschliffenen Tanninen. Zwetschgen, Wildkirschen. Markant die Struktur, kräftig, mit grosszügiger Länge. Mediterrane Gewürzkräuteraromatik im Finale.

PLOZZA IGT 2009/10 (Italien) «Ueli's Plozza Liebling»

Fr. 94.99

**Plozza Vini, Brusio im Puschlav und Tirano im Veltlin
Nebbiolo**

Weitgefächert und intensiv ist das delikate Geschmackspanorama. Es dominieren verblühte Veilchen und reife Früchte, bald jedoch tendieren sie zu Tabakduft und Ledernuancen. Im Gaumen stattlich, verstärkt durch ein langanhaltendes Finale mit herben Tanninen. Er präsentiert sich in einer luxuriösen Flasche mit einem rustikalen Messingetikett und wartet geduldig – als wahrer Meditationswein – in einer wertvollen Holzverpackung auf den Weinkenner. Für die Herstellung des Spitzenweins Plozza I.G.T., der nur in den besten Jahrgängen produziert wird, verwendet man Nebbiolo-Trauben, die an fast hundertjährigen Rebstöcken reifen und vor der Pressung – wie bei der Sforzato-Produktion, drei Monate lang in Kisten trocknen. Von grundlegender Bedeutung ist der Ausbau von 24 Monaten in neuen französischen Holzfässern, zehn Monate im ersten neuen Barrique und vierzehn Monate im zweiten neuen Fass. Diese Umfüllmethode bezeichnen wir gern als «200% Barrique-Methode». Dabei sind wir uns wohl bewusst, dass dieser Reifeprozess nur sinnvoll ist, wenn die Trauben von höchster Qualität sind und eine Fruchtintensität besitzen, die mit den delikatsten Röstaromen ein perfektes Gleichgewicht bilden können. Passt zu rotem Fleisch, Wild, reifem Käse, Pizzoccheri oder Lamm.

«Brunetti» Rosso Toscana IGT 2014/15 «Ueli's Toscana Top Shot»

Fr. 52.99

**Az. Agr. Elisabetta di Brunetti, Cecina Toscana
Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese**

Der Brunetti-Rotwein ist ein Wein von sehr intensiver Farbe, von hoher Struktur und Körper. Er entwickelt während seiner Reifung ganz besondere Charakteristiken, wie beispielsweise ein sehr intensives Bouquet mit Kirsch- und Pflaumenduft sowie einer leichten Lakritz-Nuance. Handlese, Abbeeren, Keltern, zwanzigtägige temperaturkontrollierte Maischegärung. Nach der alkoholischen Gärung wird der Wein in grosse französische Eichenholzfässer umgefüllt, in denen er auf natürliche Art und Weise die malolaktische Gärung durchführt. Der Ausbau erfolgt während 18 Monaten in französischen Barriquefässern.

Lagrein Riserva «Castel Rinberg» DOC 2016 «Ueli's Südtirol-Liebling»

Fr. 74.99

**Elena Walch, Tramin im Südtirol
100% Lagrein**

Maischegärung während etwa 10 Tagen mit anschliessendem Säureabbau. 20 Monate Reifung in französischen Barriques, anschliessend Abfüllung und lange Flaschenlagerung. Ein tiefes, dunkles Rubinrot prägt den Lagrein Riserva. Komplexe, fruchtig-würzige Aromen von roten Beeren und Pflaumen, getrockneten Feigen, dazu etwas Schokolade und eine leicht rauchige Note. Dieses grossartige Gewächs überzeugt durch kerniges Tannin und eine ausgeprägte, kräftige Struktur in Verbindung mit geschmeidiger, weicher Fülle. Ein raffiniertes Aromenspiel mit Saft und Biss und langem Abgang.

Merlot Riserva Kastelaz DOC 2015/16 «Ueli's Top Empfehlung zu Wild»

Fr. 74.99

**Elena Walch, Tramin im Südtirol
100% Merlot**

Maischegärung während etwa 10 Tagen im Stahltank mit anschliessendem Säureabbau im Holzfass. Reifung für 18 Monate in französischen Barriques, danach lange Flaschenlagerung. Mit dichter, purpurner Farbe präsentiert sich der Merlot Riserva Kastelaz. In der Nase entwickelt er ein einladendes, vielschichtiges, würzig-fruchtiges Aromenspiel. Saftig und mit viel Rasse und Charakter präsentiert sich der Wein im Gaumen mit würziger Fülle, weichem Tannin und mit mineralischem, anhaltendem Abgang. Der perfekte Begleiter zu Wildgerichten und Rindfleisch.

**Tenuta Tignanello, Marchesi Antinori, Toscana
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc**

1971 brachte Marchese Piero Antinori den ersten Tignanello auf den Markt. Indem er Sangiovese mit internationalen Rebsorten vermählte und den Wein in Barriques reifen liess, schuf er den ersten «Super-tuscan». Ein kraftvoller Tropfen mit generösen Aromen – super eben. Die Lese erfolgt von Hand und getrennt nach Sorten. Als Erstes wurde der Cabernet franc geerntet, etwas später der Sangiovese und am Schluss der Cabernet Sauvignon. Nach dem sanften Entrappen und Anquetschen der Trauben gärt die Maische in 50-Hektoliter-Holzbottichen, gefolgt vom biologischen Säureabbau in neuen französischen Barriques. Die Reifung der jungen Weine, immer noch getrennt nach Rebsorten, erfolgt in französischen und ungarischen Barriques für 14 bis 16 Monate. Die Barriques sind teils neu, teils bereits einmal gebraucht. Nach der Assemblage der Partien ruht und verfeinert sich der junge Tignanello weitere Monate vor der Abfüllung in die Flasche. Sattes Rubinrot. In der Nase eine dichte Aromadecke, Zedernholz, warme Gewürze und Kräuter, gepaart mit Komponenten von Süssholz und schwarzer Frucht. Im Gaumen ein kraftvoller, energetischer Auftakt, aber trotzdem geschmeidig. Saftige Säure, strukturierende Tannine von Top-Qualität. Zu den Aromen der Nase gesellen sich eine kompakte Frucht und ein Touch Leder. Der Abgang ist ausgewogen und von langer, aromatischer Nachhaltigkeit. Grilliertes Rindfleisch mit herzhaften Beilagen oder Wildgerichte munden zum Tignanello besonders gut.