



## WEINKARTE

Viele gute und erlesene Tropfen aus unserem Weinkeller

Für einen Besuch im Weinkeller melden Sie sich einfach bei Ihrer Bedienung und wenn unser Chef Zeit hat, zeigt er Ihnen gerne seine Schätze.

Übrigens: Im Weinkeller hat es einen wunderschönen Eichen-Hochtisch, ideal für einen Apéro bis maximal zehn Personen.

Sie können jederzeit auch Weine bei uns über die Gasse kaufen.

Wer Wein trinkt, schläft gut.  
Wer gut schläft, sündigt nicht.  
Wer nicht sündigt, wird selig.  
Wer also Wein trinkt, wird selig.

William Shakespeare



## **Geschätzte Weinliebhaber**

**Die Weinkarte 2020/2021 ist ein Stück kleiner und wir haben uns viel mehr auf die Schweizer Produzenten konzentriert. Natürlich fehlt nichts aus dem Süden, aber das Angebot ist nicht mehr so breit, dafür kennen wir mit wenigen Ausnahmen die Weingüter persönlich. Wir denken, es ist uns gelungen, ihnen so vom Basiswein bis zu den Topweinen alles zu zeigen.**

Zuerst möchte ich Ihnen nun die 10 Weingüter und eine Weinbau-Region vorstellen, von denen wir verschiedene Weine im Keller haben, die wir persönlich sehr gut kennen, auch schon diverse Male besucht haben und zu denen wir auch eine freundschaftliche und nicht nur geschäftliche Beziehung pflegen. Für mich ist es beim Wein genauso wichtig wie in der Küche mit den Lebensmitteln, ich will wissen woher meine Produkte kommen und wie sie produziert werden. Nur so können wir Ihnen versichern, dass das, was Sie im Freihof im Glas oder auf dem Teller haben, eben wirklich das Beste ist. Darum lassen Sie mich eine paar Worte über unsere Wein-Freunde erzählen.

### **COTTINELLI WEINBAU, MALANS**

---

Cottinelli, dies ist für uns das Gütezeichen für Topweine aus der Herrschaft. Cottinelli ist nicht nur ein Topweinhaus mit einem wunderbaren Sortiment aus der ganzen Welt, nein, Cottinelli produziert auch selber Spitzenweine mit Lagen von Maienfeld bis Chur. Seit bald zwanzig Jahren dürfen wir mit dem Hause Cottinelli zusammenarbeiten und jedes Jahr ist es für uns beide eine neue Herausforderung, für Sie eine Weinkarte zusammenzustellen, die ausgewogen ist und mit einem fairen Preis-Leistungs-Angebot verzaubern kann.

### **BACHMANN, WEINBAU IN STÄFA**

---

Das junge Winzerpaar Theres & Jonathan Bachmann in Stäfa, welches in zweiter Generation das schöne Weingut führt, keltert Zürichsee-Weine, die so richtig Freude machen. Sie haben uns überzeugt, mit wie viel Liebe und Freude sie neue Wege gehen und mit super schönen Weinen einen riesigen Erfolg haben. Es stimmt einfach alles, vom Rebberg bis zum Keller und vom Auftritt mit schönen Flaschen bis, vor allem, deren Inhalt. Das macht richtig Lust auf Mehr, was da gekeltert wird! Die Beiden haben noch gewaltige Pläne, wie die Erweiterung des Weinkellers mit schönem Degustationsraum sowie neue Weine, die sie uns ab 2022 präsentieren werden. Solche jungen Unternehmer wollen wir sehr gerne unterstützen. Darum «Zum Wohl» und geniessen Sie die wunderbaren Weine vom schönen Zürichsee.

### **PLOZZA VINI, BRUSIO**

---

Veltliner kennt man seit Jahren als den Wein, der nur über 2000 m ü. M. aus dem «Veltlinerglas» getrunken wird. Aber Vorsicht, das gibt es heute auch noch, nur ist es heute so, dass Sie hier in Hinwil auf 575 m ü. M. Weine aus dem Valtellina trinken können, bei denen Ihnen die Schuhbündel der Wanderschuhe auf- und zugehen werden. Es ist für mich eines meiner Lieblingsweinanbaugebiete. Und vor allem die Weinkellerei Plozza macht aus meiner Sicht aus der Traubensorte Nebbiolo Unmögliches wunderbar möglich. Wenn Sie jemals einen Passione oder N° 1 getrunken haben, bin ich überzeugt, dass Sie mir recht geben. So viel Kraft, eine solch schöne Ausgewogenheit von Frucht und Holz, Alkoholgehalt und Tanninen habe ich bis heute nur in den Weinen von Plozza aus dem Valtellina gefunden. Es ist echt eine Sünde wert, die grosse Handarbeit, welche auf den kleinen Terrassen rund um Sondrio und Brusio geleistet wird, zu ehren.

### **CANTINA IL CAVALIERE, CONTONE IM TESSIN**

---

Von den Hängen des Monte Ceneri, über die Strasse, die von Cadenazzo zum alten Hafen von Magadino führt, erstreckte sich die Ortschaft Contone, einer der historischen Sitze des Ritterordens der Malteser im Kanton Tessin, heute ist es ein Ortsteil der Gemeinde Gambarogno. In dieser urbanen Gegend, mit ihren tiefgründigen und sandigen Böden, die seit alter Zeit von der Landwirtschaft genutzt werden, wird auch Weinbau betrieben. In den Weinbergen mit ihren noblen und althergebrachten Weinsorten, wird mit viel Ehrlichkeit, Hingabe, Geduld und Treue gegenüber dem Land wunderbares Traubengut gepflegt, aus dem dann hervorragende Weine gekeltert werden, die den Namen der Weinkellerei «IL CAVALIERE» auch verdient haben.

### **OBRECHT WEINBAU, JENINS**

---

Mit dem Hause Jürg Obrecht verbindet uns eine lange Freundschaft. Seit Jahren produzieren sie für uns den Jeninser Blauburgunder Auslese. Dieser Wein wird als Flaschenqualität extra für uns in Halbliterflaschen abgefüllt und als Choli Wy («Choli» war der Seniorchef und alt Metzgermeister vom Freihof) bei uns angeboten. Ein Familienbetrieb mit einem Topangebot aus der Bündner Herrschaft.

### **WEINBAU CORDULA MORGENEGG-POSCH, TWANN**

---

Cordula Morgenegg-Posch ist die Tochter von Peter Posch, unserem langjährigen Lieferanten der frischen Bielerseeweine. Sie übernahm das Weingut ihres Vaters und es macht sehr viel Freude, ihre Handschrift in den wunderbaren Weinen zu riechen. Mit sehr viel Engagement und Liebe hat es Cordula geschafft, neue Noten zu setzen und den sonst schon Topweinen noch einen oben drauf zu setzen. Wir freuen uns auf die weitere tolle Zusammenarbeit.

## **BODEGAS LUIS ALEGRE, LAGUARDIA**

---

Mit der Bodega Luis Alegre dürfen wir Ihnen einen Produzenten im Rioja vorstellen, auf den wir stolz sind, dass genau er unsere Hausweine keltert. Durften wir doch die Bodega in Laguardia kennen- und geniessen lernen. Eine persönliche Kleinkellerei mitten im Rioja Alta, der höchsten Region im Ebrobecken nahe der baskischen Grenze. Sie produziert ca. 1 % der gesamten Weinmenge aus dem Rioja. Bei unserem letzten Besuch waren wir alle überwältigt von der Klasse, der Seriosität und vor allem dem Herzblut, das diese Leute in die Reben, die Trauben und den Wein geben. Wir sprachen sofort die gleiche Sprache und haben es verstanden, nur das Beste aus dieser Bodega zu unserem Hauswein zu machen. So dürfen auch Sie, unsere Gäste, an dieser Freundschaft teilhaben. So viel Kraft und Ausgewogenheit findet man selten in einem Rioja Reserva. Es macht Freude, diese Weine zu kennen und vor allem zu geniessen.

## **WEINGUT BRUNETTI, TOSCANA**

---

Das Landgut Azienda Agricola Elisabetta Brunetti liegt im kleinen Ortsteil Collemezzano, der zu der Gemeinde Cecina in der Provinz Livorno gehört. Die Brunettis bewirtschaften auf 25 Hektaren Land Weinberge, Obstgärten und Olivenhaine. Die Nähe zum Meer und das trocken-warme Klima verleihen einen unvergleichlichen Geschmack. Es sind wirklich unvergleichliche Weine, welche die Brunettis keltern. Sei es ein frischer Weisswein oder der Le Marze in weiss oder rot. Der Le Marze Rot ist ja unser Jubiläumswein «25 Jahre Ueli & Renate Bräker auf dem Freihof» vom Jahre 2018. Für mich das beste Preis-Leistungsverhältnis in unserer Karte was die Toscana anbelangt. Aber auch den Rotwein «Brunetti» würde ich manchem Super-Toscaner vorziehen.

## **QUINTA DO CRASTO, DOURO PORTUGAL**

---

Die Ursprünge der **Quinta do Crasto** im **Douro** gehen zurück in das Jahr 1615. Auf 70 von insgesamt 130 Hektaren werden Rebstöcke angepflanzt. Traditionell wurde Mischpflanzung betrieben, seit 1986 werden sukzessive horizontale Terrassen angelegt. Die Benutzung traditioneller «**Lagares**» (offene Granitgärtanks) auf der einen Seite und modernste Vinifizierung in Stahltanks, auf der anderen Seite zeigen, dass die Quinta do Crasto bestrebt ist, den Terroirgedanken mit einem modernen Weinstil zu verbinden. Belohnt werden diese Anstrengungen mit zahlreichen internationalen Auszeichnungen. Die Weine zeichnen sich aus durch eine seltene Kombination von Verständlichkeit und Zuverlässigkeit und Tiefe in Struktur und Aromatik. Die Vereinigung von Douro-spezifischen Aromen, Modernität, Länge und Charme machen diese Weine unwiderstehlich.

## **DANIEL MÜLLER IM SCHLÜSSBERG AUS GRÜNINGEN ZÜRCHER OBERLAND**

---

Da Vinum, unter diesem Namen werden die hervorragenden Weine von Daniel Müller von der Platte in Grüningen verkauft. Wir sind stolz darauf, dass auch wir Ihnen von diesen Spezialitäten anbieten können. Im Jahre 1999 startete Daniel Müller mit Hilfe von enthusiastischen Helferinnen und Helfern mit der Neubepflanzung von Reben am Schlüssberg. Der Name «Schlüssberg» ist abgeleitet von «Schlossberg», wie der Drumlinhügel auf einer alten Landkarte von 1685 bezeichnet ist. Die Namensänderung ist um 1800 entstanden. Heute ist es der grösste Rebberg im Zürcher Oberland. Es ist echt einen Versuch wert, einen Solaris, übrigens mein Lieblingsweisswein aus diesem Rebberg, oder Seyval blanc zu versuchen. Auch ich als grosser Weinliebhaber war sehr positiv überrascht, als ich das erste Mal von diesen Weinen kosten durfte.

## **WEINLAND ÖSTERREICH**

---

Es fällt Ihnen vielleicht auf, dass wir unser Angebot an österreichischen Weinen sehr stark ausgebaut haben. Dies liegt einerseits daran, dass wir davon überzeugt sind, dass die Winzer in Österreich in den letzten Jahre sehr viele Fortschritte gemacht haben und heute mit Weinen daherkommen, die sich echt zeigen dürfen. Vor allem die Cuvées aus dem Burgenland und Neusiedlersee sind wunderschöne Weine. Auch Weissweine aus der Südsteiermark oder dem Mittelburgenland sind nicht zu verachten. Wagen Sie es, wir haben eine wirklich schöne und breite Auswahl auf unserer Karte, vom einfachen Zweigelt bis hin zu den Topweinen Österreichs. Ach... und wussten Sie, dass Österreich auf einer Fläche von rund 49 000 Hektaren (Schweiz 15 000 Hektaren) 65 % rote und 35 % weisse Trauben anpflanzt? Dass es noch knapp 20 000 Betriebe gibt (im Jahre 2000 waren es noch 32 000), die zusammen 2,5 Millionen Hektoliter Wein produzieren? Der grösste Teil dieser Weine wird in Österreich selber getrunken. Grösster Exportkunde ist die Schweiz. In den letzten 30 Jahren, seit dem Glykolskandal in Österreich, haben sich die Winzer mit ihren Produkten wieder einen Stellenwert auf dem europäischen Weinmarkt zurückerarbeitet. Da wir mittlerweile auch einige Betriebe kennengelernt haben und jährlich neue kennenlernen, können wir Ihnen diese edlen Tropfen wärmstens empfehlen. Auch von diesen Weinen haben wir einige in Grossflaschen. Es lohnt sich echt, durch die «Österreicher Seiten» auf unserer neuen Weinkarte zu streifen.

**Nun wünsche ich Ihnen viel Spass beim Aussuchen eines Weines. Gerne helfe ich Ihnen dabei, oder wir gehen zusammen in den Keller, um den passenden Tropfen zu finden. Bitte lassen Sie nach mir rufen.**

**Es grüsst mit einem herzlichen «Zum Wohl»  
Ueli Bräker**

# OFFENWEINE

## WEISSWEINE

	1 dl offen	5 dl Flasche
<b>Johannisberg «Le Pot»</b> aus dem Keller Obrist		Fr. 24.50
<b>Aigle «Le Pot»</b> aus dem Keller Obrist	Fr. 5.50	Fr. 25.00
<b>St. Saphorin «Le Pot»</b> aus dem Keller Obrist	Fr. 5.50	Fr. 25.00

## ROTWEINE

<b>Dôle «Graveline» AOC</b> «Graveline» die Bezeichnung für die beste Lage		Fr. 24.50
<b>Merlot del Ticino DOC</b> Boccale, einer der besten Merlot in der Halbliterflasche, aus dem sonnigen Tessin		Fr. 25.00

## DIE FLASCHENQUALITÄTS-SPEZIALABFÜLLUNG FÜR DEN FREIHOF IN 5 DL-FLASCHEN MIT KORK

<b>Chasselas «Bielersee AOC» 2019/20</b> Ein Chasselas von Cordula Morgenegg-Posch am Bielersee		Fr. 24.50
<b>Rosé «Bielersee AOC» 2019/20</b> Cordula Morgenegg-Posch am Bielersee		Fr. 26.50
<b>Ueli's Wy «Sauvignon Blanc Bielersee» 2019/20</b> Cordula Morgenegg-Posch am Bielersee		Fr. 26.50
<b>Choli's Wy «Jeninser Pinot Noir Auslese» 2019/20</b> Ein schöner, runder Rotwein aus der Herrschaft, von Jürg Obrecht, Jenins		Fr. 25.00
<b>Primitivo di Puglia 2018/19</b> Ein beeriger und fruchtiger Wein mit weichen Tanninen		Fr. 25.00
<b>Rioja Luis Alegre «Crianza» 2016/17</b> Ein Spitzen-Rioja aus Laguardia		Fr. 29.50

# HAUSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

<b>Rioja Special Selection 2015 von Luis Alegre</b>	1 dl	Fr. 8.50
	Flasche 7,5 dl	Fr. 53.00
<b>Ueli's Wy, Choli's Wy oder Rosé vom Bielersee</b>	1 dl	Fr. 6.00

# GESPRITZTE

<b>Gespritzter Weisswein</b>	2,5 dl	Fr. 7.50
<b>Gespritzter Rotwein</b>	2,5 dl	Fr. 7.50
<b>Gatembre</b>	2,5 dl	Fr. 7.50
<b>Aperol Spritz mit Prosecco</b>	2,5 dl	Fr. 11.50
<b>Americano Spritz mit Prosecco</b>	2,5 dl	Fr. 11.50

# WEISSWEINE UND ROSÉ

7,5 DL

## SCHWEIZ

### ZÜRICHSEE UND ZÜRCHER OBERLAND

---

#### **Räuschling «Bergwein» 2019/20**

Fr. 48.00

**Bachmann Weinbau 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

#### **Fischerliebi «Bergwein» 2019/20**

Fr. 45.00

**Bachmann Weinbau Stäfa**  
**Räuschling, Sauvignon blanc, Chardonnay**

Liebe und Sorgfalt prägen diese einzigartige Assemblage. «Fischerliebi» ist das Ergebnis einer lange währenden Freundschaft zwischen Winzerfamilie und Fischern. Was uns verbindet, ist die Liebe zur Natur, die Passion für Handwerk und Beruf sowie die geteilte Freude am Genuss. Sorgfalt und ein hohes Qualitätsbewusstsein prägen unsere tägliche Arbeit und seit diesem Frühjahr auch unseren gemeinsamen Wein.

«Fischerliebi» wird aus verschiedenen regionalen Rebsorten hergestellt, wobei sich die Erfahrung des Kellermeisters und des Fischers optimal ergänzen. Die erfrischende Frucht machen die Assemblage zum idealen Begleiter für Fischgerichte. «Fischerliebi» ist unsere persönliche Empfehlung zu Ihrem Fisch.

#### **Chardonnay «Bergwein» 2019/20**

Fr. 52.00

**Bachmann Weinbau Stäfa**  
**Chardonnay**

Die hochreifen Chardonnay-Trauben werden aus der sonnigen Lage am Lattenberg geerntet und erscheinen im Herbstlicht wie Gold. Durch den schonenden Ausbau im Holz mit stetiger Aufrührung der Hefe entsteht eine Balance zwischen Säure und Cremigkeit von buttrigen Vanille- und Kamillenbültenaromen.

Mit seiner anhaltenden Länge ist der Chardonnay ein wahres Genusserlebnis.

Wähle mich zu: Salzigen Blätterteiggebäcken, Pasta, weissem Fleisch mit herzhaften Saucen, Risotto, Hummer, Meeresfrüchten.

#### **Sauvignon Blanc «Bergwein» 2019/20**

Fr. 52.00

**Bachmann Weinbau Stäfa**  
**Sauvignon blanc**

Ein fruchtiges Feuerwerk mit exotischer Frische aus Stachelbeeren, Lychee und Passionsfrucht. Durch ein langsames und schonendes Ausbauverfahren mit einer konstant kühlen Gärung bleiben die wunderbaren Aromen der Traube erhalten.

Der Sauvignon Blanc beeindruckt durch die frische Säure und dem exotischen Bouquet in jedem Moment. Darum ist der Wein auch ohne Essbegleitung ein wahres Genusserlebnis.

Wähle mich zu: Spargeln, Asiatischer Küche, Salzigen Apéros und Vorspeisen, Meerestieren, Fisch in Salzkruste.

#### **«Solaris» 2019/20**

Fr. 49.50

**Daniel Müller, DA VINUM in Grüningen**  
**Solaris**

Die Rebsorte «Solaris» wurde 1975 im Weinbauinstitut Freiburg gezüchtet. Es ist eine Traube, die früh reift und auch in Regionen mit weniger Sonnenstunden schöne Öchslegrade erzielt. Auch diese Rebsorte ist sehr pilzresistent und gedeiht sehr gut in kälteren Regionen so auch am Schlüssberg in Grüningen. Aus diesen Trauben entsteht ein kräftiger Weisswein, voll im Gaumen und mit einem langanhaltenden Abgang. Geschmack nach exotischen Früchten und frisch gemähten Wiesen.

Ideal als Apéro-Wein, passt aber auch zu reifem Weichkäse und zu scharfen Gerichten.

### GRAUBÜNDEN

---

#### **«Malanser Cuvée Blanc» 2016/19**

Fr. 49.00

**Cottinelli Weinbau, Malans**  
**Freisamer, Sauvignon Blanc, Riesling-Sylvaner, Chardonnay**

Von glänzender, strohgelb-grünlicher Farbe. Ein dezent fruchtiges Aroma mit Nuancen von reifen Früchten. Die feine Holznote verleiht ihm eine spannungsreiche Struktur. Reif und füllig, mit einer frischen Säure im Abgang.

**Lürlibad Chardonnay «Reserve» 2017/18**

Fr. 58.00

**Cottinelli Weinbau, Malans  
Chardonnay**

Dunkelgelbe Farbe. In der Nase angenehmer Duft nach Ananas und Honigmelone. Im Gaumen Chardonnay-typische Aromen von grünen Äpfeln, vereint mit kräftigem Vanille-Aroma vom Ausbau im Barrique. Lang anhaltendes Finale.

Die Chardonnay-Trauben aus dem Lürlibad in Chur werden sorgsam von Hand gelesen und entrappt. Nach der sanften Pressung wird der Most in französischen Barriques vergoren und anschliessend in denselben Fässern während neun Monaten ausgebaut. Danach erfolgt eine möglichst feine und schonende Filtration und Abfüllung in die klassischen Burgunderflaschen. Nach einer Flaschenlagerung über einige Monate kommt der Wein in den Verkauf. Früheste Freigabe des Verkaufes bei einem Reserve bezeichneten Wein ist zwölf Monate nach dem 1. November des Produktionsjahres.

Passt zu Krustentieren, grillierten Fischen, gut gewürztem Kalbfleisch, Hartkäse.

**WESTSCHWEIZ UND WALLIS**

---

**«Morgentau» Cuvée Blanche – Bielersee AOC 2019/20**

Fr. 49.00

**Weinbau Cordula Morgenegg-Posch, Tüscherz  
Chardonnay, Pinot noir, Pinot Gris und Sylvaner Trauben**

Ein sehr breiter und fruchtiger Wein. Eine neue Cuvée von Cordula, die echt überzeugt mit einer wunderbaren Balance zwischen Säure, Süsse und Herbe. Passt sehr gut zum Einstieg in einen schönen Abend, hellem Fleisch und Spargelgerichten.

**Top-Neuentdeckung 2019 von Ueli****Yvorne Grand Cru «Clos du Rocher», Chablais AOC 2017/18**

Fr. 51.00

**Obrist SA, Vevey  
Chasselas**

Elegante, hellgelbe Robe. Fruchtig und harmonisch. Körperreich, ausgewogen, schmeichelnd, mit einer mineralischen Note. Reichhaltig in seiner ganzen Finesse.

**Aigle AOC «Les Murailles» Chablais 2017/18**

Fr. 49.50

**Henri Badoux, Aigle  
Chasselas**

Seidenweiche Textur umhüllt seine reiche Fruchtigkeit, dicht und schmeichelnd am Gaumen. Bemerkenswert in seiner Harmonie, seiner Rundheit und Intensität, vereint er Anmut, Eleganz und Lieblichkeit.

**Dézaley Grand Cru «Les Egralets», Lavaux AOC 2017/18**

Fr. 51.00

**Obrist SA, Vevey  
Chasselas**

Wunderbar hellgelbe Robe. Sehr fruchtig, ausdrucksstark, reichhaltig, jedoch lieblich. Schöne, harmonische Struktur, Honignoten. Angenehm lang anhaltendes, wohl abgerundetes Finale.

Traditionelle Weinbereitung, Ausbau in grossen Eichenfässern.

Ideal zum Aperitif und ein herausragender Begleiter zu Vorspeisen, Fisch- und Meeresfrüchteterrenen, Süsswasserfischgerichten, weissem Fleisch, Käsespezialitäten oder zu einer reichhaltigen, würzigen Käseplatte.

**«Heida du Valais» AOC, Valais d'Or 2018/19**

Fr. 49.50

**Maurice Gay, Chamoson  
Heida**

Wunderschöne strohgoldene Farbe. In der Nase rebsortentypische Aromen von Harz und Akazienholz. Weich und reichhaltig im Gaumen mit runder, optimaler Struktur. Lang anhaltendes Finale mit einer mineralischen Note.

**TESSIN**

---

**„Lansilo“ Merlot Bianco Ticino 2018/19**

Fr. 45.00

**Cantina il Cavaliere  
Merlot**

Vollmundig, frisch, leicht und ausgeglichen, Wein mit gut strukturierter Konsistenz und gutem Biss. Als Jungwein duftet er nach florealer Essenz, vor allem nach Blumen mit weisser Blüte.

Als gereifter Wein duftet er nach weissen Früchten, wie Pfirsichen.

**«Ottavo» Merlot Bianco Ticino 2017/18**

Fr. 52.00

**Cantina il Cavaliere  
Merlot**

Vollmundig, würzig, leichte Vanillenote, ausgeglichen in seiner Textur, mit einer Fülle anhaltend und aromatisch im Gaumen, mit einem langen, leicht würzigen Abgang. Ein Wein mit gut strukturierter Konsistenz und gutem Biss. Duft von exotischen Früchten, wie Ananas, Mango, Banane.

Handlese bei optimalem Reifegrad der Trauben. Alle 30 Minuten sanfte Pressung und Abbeeren mittels horizontaler Presse. Sanfte Pressung der Schalen mit pneumatisch betätigter Presse. Flotation des Traubenmostes. Erwärmung der Masse auf 16°C, Vorbereitung für den Beginn der Gärung in Holzfässern aus dem Burgund, um die alkoholische Gärung zu starten. Am Ende der Fermentation bleibt der Wein elf Monate im Barrique auf der Hefe liegen (Batonage) zwischen der alkoholischen Gärung und der malolaktischen Gärung. Vor der Abfüllung wird assembliert und filtriert.

Aperitifwein, ideal auch zu Fisch, frischem Käse und weissem Fleisch.

## ITALIEN

### VALTELLINA

---

**Chardonnay «White Edition» Alp Retiche IGT 2017/18**

Fr. 52.00

**Plozza Vini, Brusio  
Chardonnay**

Goldgelbe Farbe. Dichter Auftakt, der einen schmelzigen Chardonnay ankündigt. In der Nase und im Gaumen Aromen von Quittengelée, Honig, Vanille und gebrannten Mandeln. Im Abgang trocken und bodenständig.

Nach der sanften Pressung wird der Most in Barriques vergoren und in diesen während einigen Monaten auf der Hefe ausgebaut. So verbindet sich feines Holzaroma mit der vielschichtigen Struktur des Weines zu einer harmonischen Einheit. Passt zu Krustentieren, Muschelgerichten, Fischplatten sowie weissem Fleisch.

### SÜDTIROL

---

**«Haberle» 2017/19**

Fr. 49.00

**Alois Lageder, Alto Adige  
Pinot bianco**

Die Trauben stammen von Rebstöcken, die auf 480 bis 520 m ü. M. in ausgewählten Lagen von Buchholz und Penon wachsen. Ein fruchtiger, eleganter und gradliniger Pinot bianco mit zarten Holznoten. Die Reben sind zwischen 15 und 40 Jahre alt. 90% des Mostes wird im Stahltank vergoren, lange auf der Hefe belassen und anschliessend während sechs Monaten in grossen Holzfässern ausgebaut.

Die restlichen 10% werden in Barriques vergoren und darin während neun Monaten ausgebaut. Leuchtendes Hellgelb mit grünlichem Reflex. Feines, elegantes, ausgesprochen fruchtiges und sortentypisches Aroma nach gelbem Apfel und Pfirsich. Dazu gesellt sich eine feine Holzaromatik. Im Gaumen zeigt sich der Wein mit einem eleganten, ausgewogenen Körper. Frischer, saftiger und harmonischer Abgang. Zeigt seine Qualitäten zu Fisch oder Spargeln.

**«Pinot Grigio» 2018/19**

Fr. 49.00

**Elena Walch, Alto Adige  
Pinot Grigio**

Ein Teil der Trauben vergärt nach sanftem Pressen und statischer Klärung im Stahltank bei kontrollierter Temperatur von etwa 20 °C. Knapp 15 Prozent des Weins wird in Barriques aus französischer Allier-Eiche vergoren mit anschliessendem biologischem Säureabbau. Im Frühjahr erfolgt die Assemblierung. Der Pinot Grigio Vigna Castel Ringberg erstrahlt in einem leuchtenden, intensiven Strohgelb. Vielschichtige Aromen von Früchten, besonders von reifer Birne, etwas Salbei und Lindenblüten prägen das würzige Bouquet. Eleganz und Harmonie dominieren im Gaumen verbunden mit cremiger Fülle.

### PIEMONTE

---

**«Roero Arneis» DOCG 2019/20**

Fr. 47.00

**Prunotto  
Arneis**

Ein eleganter, vielschichtiger Weisswein mit Noten von Birne, Melone, Mandeln und etwas Bergamotte. Im Gaumen dank Gärung und Ausbau im Stahltank sehr frisch und mit floral-fruchtigen Aromen. Die Arneis-Trauben werden nach der Lese gepresst, der Most in Edelstahltanks kühl vergoren. Anschliessend wird der Jungwein vier bis fünf Monate in Stahltanks ausgebaut. Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase Noten von Birnen, Melonen, Mandeln und etwas Bergamotte. Elegant und finessenreich. Ein vielschichtiger und frischer Weisswein. Ein «Terrassenwein» par excellence. Auch zu Vorspeisen mit Fisch und Gemüse macht er eine gute Figur.



## TOSCANA

---

### «Arioso Vermentino» IGT 2018/19

Fr. 45.00

#### Campo alla Sughera Vermentino

Die Farbe weist strohgelbe Reflexe auf; der Duft ist süß und erinnert an Honig. Am Gaumen bewahrt er eine gute Säure und ist von angenehmer Struktur. Diese Traube wird von jeher an der toskanischen Küste angebaut. Sie zieht aus dem warmen und sonnigen Klima seine gesamte Fülle, die es erlaubt, langlebige Weine, von angenehmem Obst- und Blumenduft zu erhalten. Die Vermentino-Weinreben des Brunetti-Gutes sind jene, die näher am Meer sind. Sobald die Trauben eine fast braune Farbe haben, wird mit den Reifekontrollen begonnen, um somit eine vollkommene Reife zu garantieren, welche dem Wein alle Duft- und Geschmacknoten, die typisch für den Vermentino sind, verleiht. Die Lese erfolgt von Hand und es erfolgt anschliessend eine sanfte Pressung. Nach kurzem Dekantieren gärt der Most bei kontrollierter Temperatur. Zum Erhalt des Aromas findet die Flaschenabfüllung Anfang des Jahres statt. Eine sehr schöne Geschmacks-Begleitung zu grilliertem Fisch oder Meeresfrüchten, aber auch zu grilliertem Gemüse. Dieser Wein ist jedoch auch ein hervorragender Aperitif.

### «Le Marze» Bianco 2016/18

Fr. 49.00

#### Az. Agr. Elisabetta Brunetti Chardonnay, Greco, Viognier

Le Marze ist von kräftig gelber Farbe, süßem Duft mit Duftnoten von frischem Apfel bis zum Akazienhonig. Ein angenehm runder Geschmack, der dem Wein eine gewisse Bedeutung verleiht.

Die Lese erfolgt mit Kästen Anfang September. Die Trauben werden abgebeert und sanft gepresst. Dann werden sie kalt geklärt, um anschliessend bei kontrollierter Temperatur zu gären. Am Ende der Gärung lässt man den Wein auf seinem Bodensatz, wobei dieser leicht in Bewegung gebracht wird, um somit ein komplexeres Produkt zu erhalten.

## ÖSTERREICH

### BURGENLAND, NEUSIEDLERSEE

---

#### «Tetuna Rosé» 2018

Fr. 45.00

#### Robert Goldenits, Tatten am Neusiedlersee Zweigelt, Blaufränkisch, Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot

Ein wunderbarer, halbtrockener Rosé mit einer enormen Beerenfrucht. Finessenreicher Wein, der hervorragend zu einem Aperitif, zu Salatgerichten oder einfach so an einem warmen Sommertag zum Geniessen passt. Er ist sehr spritzig und erfrischend im Gaumen und erinnert an ein frisch duftendes Erdbeerenfeld im Morgentau.

## TROCKENBEERENAUSLESE UND SÜSSWEIN

#### Tetuna «Trockenbeerenauslese» 2015

5 cl 7.00

37,5 cl

Fr. 45.00

#### Robert Goldenits, Tatten am Neusiedlersee Chardonnay und Welschriesling

Diese Trockenbeerenauslese wurde erst am 11. November 2015 von Hand sorgfältig und selektionierend gelesen. Seine helle, bernsteinleuchtende Farbe entzückt im Glas. Nicht nur die Farbe, auch die feine, blitzsaubere Frucht nach reifen Pfirsichen und Botrytiswürze verzaubert die Nase und den Gaumen. Die enorme Süsse wird durch die Säure elegant ausbalanciert und ergibt einen endlosen Abgang. Dieser Wein könnte problemlos Jahre gelagert werden.

#### Dulcesco AOC «Süsswein» 2014

5 cl 7.00

37,5 cl

Fr. 45.00

#### Cottinelli Weinbau, Malans Chardonnay, Pinot gris, Riesling-Sylvaner und Sauvignon blanc

Goldgelbe Farbe. Der Pinot Gris verleiht dem Dulcesco seine süsse Frucht und vom Chardonnay hat er seine Struktur. Der Riesling-Sylvaner gibt ihm seine Leichtigkeit und die frische Nase. Der Sauvignon Blanc verleiht ihm die frische Säure. In der Nase wenig mit nicht allzu üppiger Süsse, aber viel frischer Frucht (Pfirsich und Äpfel). In Gaumen dann eine verführerische Süsse mit herrlichen Aromen von Cavailon-Melone und etwas Waldhonig. Sehr dezentes und doch präsenten Säure-Fruchtspiel. Langes und mundfüllendes Finale. Nur vollreife, süsse Trauben finden für diesen aussergewöhnlichen Süsswein Verwendung. Die Trauben werden sorgfältig kontrolliert und sorgsam mit den Stielen in Kisten gelegt. Während 30 bis 40 Tagen werden sie so gefroren. Nach einer kurzen Auftauphase werden die Trauben, wieder mit Stielen, gepresst. Der austretende Saft bringt es auf stolze 162° Öchsle. Die Gärung und der anschliessende Ausbau erfolgt ausschliesslich im Stahltank. Der Restzucker im fertigen Wein beträgt 178 g pro Liter. Für einen Liter Wein werden über sechs Kilogramm Trauben gebraucht. Passt zu Pasteten, Terrinen, Gänse- und Entenleber, Weichkäse (insbesondere Gorgonzala, Roquefort), Kuchen mit schwarzer Schokolade und Orangen, Rahmglace.

## SCHWEIZ

### ZÜRICHSEE

---

#### **Pinot Noir «Bergwein» 2018/19**

Fr. 52.00

**Bachmann Weinbau, Stäfa**  
**Pinot Noir**

Ehrwürdig stehen die Reben an dem steilen Südhang der Schlatterhalde und werden bis in die späten Stunden von der Abendsonne verwöhnt. Die intensiven Fruchtaromen, das samtige Tannin und der lange Nachhall begeistern. Durch die kalte Standzeit vor und nach der Gärung in den traditionellen Holzständern bekommt der Wein seine nötige Struktur und sein hervorragendes Alterungspotenzial. Nach der Gärung wird er für rund 9 Monate in Eichenfässern ausgebaut. Tiefgründige Düfte von schwarzen Wildkirschen und Brombeeren begleitet von zarten Röstaromen zeichnen diesen Wein in der Nase aus und ein unendlich langer Abgang machen ihn unvergesslich.

Wähle mich zu: Grilladen, Wild, Kräuterküche, Spaghetti Bolognese, Zürich Geschnetzeltem

#### **Piz Canoir «Bergwein» 2018/19**

Fr. 52.00

**Bachmann Weinbau, Stäfa**  
**Pinot Noir & Cabernet Dorsa**

Dieser Wein lässt an Gaumenfreude nichts zu wünschen übrig. Durch die sanfte Maischestösselung von Hand und dem Ausbau im Barrique bekommt der Piz seine einzigartige und facettenreiche Intensität an verschiedenen Aromen, welche von würzigen Noten begleitet sind. Dieser Wein ist eine Assemblage aus den Pinot-Noir-Trauben von den sonnenverwöhnten Terrassen der Schlatterhalde und dem besten Lesegut der Cabernet-Dorsa-Traube. Das perfekte Zusammenspiel aus Eleganz und Struktur. Seine satte Frucht von dunklen Waldfrüchten, das unaufdringliche Tannin und der lange Nachhall begeistern.

Wähle mich zu: Rind, Lamm, Wild, Chateaubriand, gemütliche Stunden am Kamin

#### **Pinot Noir «RESERVE» 2018**

Fr. 65.00

**Bachmann Weinbau, Stäfa**  
**Pinot Noir**

Die weltbekannte Rebsorte Pinot Noir, in der Deutschschweiz auch als Blauburgunder bekannt, ist wohl eine der anspruchsvollsten Rebsorten, die es gibt. Von vielen Fachleuten wird sie deshalb auch als «Königin der Weintrauben» bezeichnet. Das vielseitige Spektrum des Pinot Noir lässt mit dem richtigen Terroir die verschiedensten Ausbauvarianten zu.

Und so hat auch Jonathan Bachmann seine Leidenschaft am Pinot Noir entdeckt. So konnte er weltweit auf bekannten Pinot Noir Weingütern wertvolle Erfahrungen sammeln, welche nun mit dem Terroir des Zürichsees vereint werden.

Der Pinot Noir Reserve ist reich an dunklen und komplexen Fruchtaromen mit verspielten, würzigen Komponenten. Der Kosmos aus erlesenen Trauben aus den sonnenverwöhnten Terrassen und einer Selektion der besten Barriques ergeben einen unendlich langen Abgang. Das Alterungspotenzial dieses Weins erfreut von Jahr zu Jahr mit immer mehr Trinkfreude.

Wähle mich zu: Besonderen Gelegenheiten

#### **«Ueli's Oktober Wy» 2016/17**

Fr. 55.00

**Welti-Weine, Küsnacht am Zürichsee**  
**Pinot Noir**

Eine wunderbare Spätlese. Ende Oktober werden die Trauben mit sehr hohen Öchslegrad, (Zuckergehalt) gelesen und dann in einem Barriqueausbau gekeltert.

Der Name sagt es schon, da steckt wirklich viel Kraft drin. Ein Top-Wein, den Kellermeister Ueli Welti in die Flasche gefüllt hat.

### GRÜNINGEN IM ZÜRCHER OBERLAND

---

#### **Léon Millot & Siramé Barrique 2018**

Fr. 49.50

**Daniel Müller am Schlüssberg in Grüningen**  
**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.

**Cabertis 2016/18**

Fr. 57.00

**Daniel Müller am Schlüssberg in Grüningen  
Cabernet Cortis**

Das rote Pendant zu Solaris. Sehr kräftig und intensiv. Wunderschön rauchig in der Nase, im Gaumen, wie auch im Abgang. Passt zu kräftigen Gerichten mit Saucen oder zu Wild. Darum schenken wir ihn erst ab Oktober 2016 aus. Er braucht diese Ruhe noch, um Tannine abzubauen und seinen ganzen Körper zu entwickeln. Auch dieser Wein kann ohne Bedenken noch Jahre gelagert werden. Er wird nur noch besser. Sie sehen, was für Top-Weine Daniel Müller keltert.

**GRAUBÜNDEN**

---

**«Cottinelli» Pinot Noir Reserve Malans AOC 2016/18**

Fr. 52.00

**Cottinelli Weinbau, Malans  
Pinot Noir**

Dunkelrote Farbe. In der Nase vielschichtig mit Düften von schwarzen Johannisbeeren, Vanille und Tabak. Im Gaumen angenehm satte Frucht, in Kombination mit einer feinen Holznote. Im Abgang wiederum Tabak, sehr lang anhaltend.

**Molina AOC 2015/16**

Fr. 55.00

**Cottinelli Weinbau, Malans  
Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Diolinoir, Zweigelt, Merlot, Gamaret**

Dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. Fruchtig, beeriger Auftakt in der Nase unterlegt von etwas Holzaroma. Im Gaumen sehr komplex, dicht und aromaintensiv. Geschmack von schwarzen Johannisbeeren und reifem Holunder. Hinzu kommen noch etwas Caramel, Vanille und Röstaromen. Sehr feine, gut eingebundene Gerbstoffe. Im Abgang lang und fruchtbetont.

**Pinot Noir Reserve Halde Chur 2013/16**

Fr. 69.00

**Cottinelli Weinbau, Malans  
Pinot Noir**

Eine neue Generation von Pinot Noir ist geboren: Es ist dem Weinbau Cottinelli zusammen mit ihrem Oenologen Stefan Dorst gelungen, aus der bei uns so sehr bekannten Traubensorte Pinot Noir oder wie wir sagen, Blauburgunder, einen Wein zu kelttern, der einmalig ist. Rubinrot bis ziegelrot, in der Nase Süssholz und Preiselbeeren. Er kommt sehr fein und geschmeidig auf die Zunge, bleibt angenehm und sehr weich im Gaumen. Der Wein wird in neuen 500-Liter-Eichenfässern vergoren und lagert anschliessend neun Monate darin. Er wird ungefiltert abgefüllt und kann dadurch etwas Depot erzeugen.

**WESTSCHWEIZ UND WALLIS**

---

**Pinot Noir «Barrique Bielersee» 2016/17**

Fr. 52.00

**Weinbau Cordula Morgenegg-Posch, Tüscherz  
Pinot Noir**

Der «Barrique» wird nur aus den besten Blauburgunder-Trauben gewonnen. Durch den Barrique-Ausbau zeigt er eine schöne Rauch- und Schokoladennote mit Nuancen von Vanille und Mandeln.

Dieser Wein reift ein Jahr im Barrique (225-Liter-Eichenfass) bis zu seiner Vollendung heran. Dies ergibt einen gehaltvollen Pinot Noir mit einem geheimnisvollen Barrique-Bouquet. Passt perfekt zu Rindfleisch und Saucengerichten.

**Morgenrot, Cuvée rouge – Bielersee AOC 2017/18**

Fr. 55.00

**Weinbau Cordula Morgenegg-Posch, Tüscherz  
Diolinoir, Zweigelt & Regent**

Ein ganz neuer Wein, den Cordula da gekeltert hat. Die drei Traubensorten gehören zu den teilresistenten Trauben und es muss daher auch fast nicht mehr gespritzt werden. Dies ist der Weg und sicher auch die Zukunft in der Schweiz, mit solchen Reben zu arbeiten, die fäulnisresistent sind. Es muss ja nicht gerade Bio sein aber wenn man auf «Gift» verzichten kann, wieso nicht?

Ein intensiver, aber samtiger Rotwein, der aus handgelesenen Trauben vorsichtig abgepresst wird und nach dem Vergären im Stahltank in Barriques aus Schweizer Eiche zwölf Monate ausgebaut wird.

**«Cornalin du Valais» AOC, Valais d'Or 2017/18**

Fr. 49.00

**Maurice Gay, Chamoson  
Cornalin**

Leuchtend rubinrote Robe. Fruchtig, an kleine Früchte und Waldbeeren erinnernd. Ausgewogene, durch feine Tannine abgerundete Struktur. Angenehm lang anhaltendes, harmonisches Finale.

**«Artù» Merlot Ticino DOC 2016/17**

Fr. 49.00

**Cantina il Cavaliere, Gambarogno  
Merlot**

Wenn das Talent eines Weines zu einem Teil seines Charakters wird, einzigartig, grosszügig und stark; wenn ein Wein den tiefen Respekt des Bodens verdient, er nobel in seiner Herkunft ist und Herz und Mut verströmt, dann entsteht ein königlicher Wein wie der Artù.

**«Riserva Barrique» Merlot Ticino 2015/16**

Fr. 65.00

**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.

**«Quattromani» Ticino DOC 2015/16**

Fr. 85.00

**Guido Brivio, Mendrisio  
Merlot**

Das Bouquet ist frisch, mit einem leicht fruchtigen oder von Kräutern durchzogenen Einschlag. Der Geschmack ist streng und vollmundig, der Duft angenehm und von einer komplexen Gefälligkeit. Vinifikation und Ausbau nach einer Gärung von 20 Monaten in Holzfässern und einer Reifung von weiteren sechs Monaten in der Flasche, ist mit «Quattromani» ein grossartiger Merlot, mit einem einzigartigen Charakter entstanden. Passt zu rotem Fleisch, Braten, Wild und weiteren Fleischspeisen oder Alp-Hartkäse.

WER NÜSSE KNACKT UND SIE NICHT ISST,  
BEI JUNGFRAU'N SITZT UND SIE NICHT KÜSST,  
BEIM WEINE WEILT UND SCHENKT NICHT EIN,  
DAS MUSS EIN WAHRER HOLZKOPF SEIN.

# ITALIEN

## LOMBARDIA/VALTELLINA

---

### **Sforzato «Black Edition» DOC 2010**

Fr. 49.00

**Plozza Vini, Brusio  
Nebbiolo**

Granatrote Farbe. Rustikaler und dichter Auftakt. Mit dem Duft von eingemachten Kirschen, Rosinen und Lebkuchengewürzen. Im Gaumen folgen dichte Waldbeer- und Holzaromen sowie eine frische Nussigkeit. Trotz seinem hohen Alkoholgehalt (14.5 vol. %) süffig und bodenständig. Ein konzentrierter, würziger Nebbiolo mit dichtem Fruchtfleisch. Die Trauben für den Sforzato werden auf Holzrosten ausgebreitet und während drei bis vier Monaten getrocknet. Anfangs Januar werden die Trauben gepresst und in Stahltanks vergoren. Der Ausbau erfolgt dann in grossen Holzfässern. Passt zu Wild, rotem Fleisch, reifem Käse, Grilladen.

### **Passione «Silver Edition» DOCG 2012/13**

Fr. 59.00

**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.

### **N° 1 – Numero Uno IGT 2015/16**

Fr. 79.00

**Plozza Vini, Brusio  
Nebbiolo**

Fein und komplex in der Nase mit würzigen Pfefferaromen, Noten von Schwarzebeerenkonfitüre und frischem Grün. Ätherische und balsamische Nuancen suchen zwischen blumigem Veilchenduft und Pflaumenkompottnoten ihren Weg; es folgen Lakritze, Nelken, Zimt und ein Hauch von Holz. Am Gaumen entdeckt man ein komplexes Aromapaket, das vom ersten Tropfen an mit Schokolade, Vanille, Röstaromen und überreifer Frucht schmeichelt und verführt. Der N° 1 – Numero Uno, eine wunderbare Kreation aus getrockneten Nebbiolo-Trauben, entsteht aus dem Wunsch, den Sforzato di Valtellina neu zu interpretieren. Sorgsam und liebevoll wird er deshalb über Jahre hinweg in wertvollen französischen Eichenfässern behütet. Als Botschafter seines Terroirs verkörpert er dessen Eleganz und Werte. Dieser feine Nektar mit bedeutungsvollem Namen, dessen Trauben an mehr als siebenzig Jahre alten Rebstöcken heranwachsen, bezaubert mit seinen verführerischen Aromen. Eingebunden von eleganten Tanninen, zeichnet sich jeder Tropfen durch wunderbare Harmonie und Intensität aus. Gehaltvoll und tiefgründig ist er der ideale Begleiter von erlesenem, rotem Fleisch und kräftigen Saucengerichten oder Wild.

### **PLOZZA IGT 2010/11**

Fr. 99.00

**Plozza Vini, Brusio  
Nebbiolo**

Plozza überrascht nach dem N° 1 mit dem nächsten Spitzenwein. Was ihnen da gelungen ist, grenzt an ein Weinwunder. Die Nebbiolo-Trauben stammen von sechzigjährigen Rebstöcken, bei denen sehr stark herausgeschnitten wird. Nach der Lese werden nur die besten Trauben wie beim N° 1 angetrocknet. Sie verlieren während diesen drei Monaten bis zu 40 % ihres Gewichtes. Nach dem vorsichtigen Abpressen und der Maischegärung ruht der Wein dann 24 Monate in 200 % neuem Holz, das heisst, dass er zweimal in neue Barriques gefüllt wird, je zwölf Monate. Das macht nur Sinn, wenn die Trauben von höchster Qualität waren. Der in der Menge sehr limitierte Plozza IGT ist ein Wein für ganz spezielle Genussmomente.

## TRENTINO

---

### **«Terre di San Leonardo» Vigneti della Dolomiti rosso IGT 2015/16**

Fr. 45.00

**Tenuta San Leonardo, Trentino  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Camenère**

Klassische Bordeaux-Assemblage. In der Jugend fruchtbetont, zeigt sie mit fortschreitendem Alter Noten von reifen Pflaumen sowie Unterholz. Saftige Säure, vom Fassausbau feingeschliffene Tannine und eine angenehme Herbe im Finale. Neueste und bereits sehr erfolgreiche Kreation aus dem Spitzenweingut Tenuta San Leonardo. Eine klassische Bordeaux-Assemblage. 80 % des Weins werden 18 Monate in grossen slawonischen Eichenfässern ausgebaut, 20 % mindestens sechs Monate in französischen Barriques. Mittleres Rubin mit granatroten Reflexen. Kraftvolle und noble Beerennase. Noten von Zwetschgen, Brombeeren und süsslichen Gewürzen. Ein weicher, geschmeidiger Auftakt. Kräftiger Körper mit präsenten Tanninen von guter Qualität und einer saftigen Säure. Wiederum dunkle Beeren, würzige Aromen, etwas Unterholz. Ein Wein von grosser Harmonie und viel Eleganz mit herrlich aromatischem Finale. Begleitet perfekt Pasta mit Tomatensugo oder Fleisch vom Grill.

## SÜDTIROL (Uelis 5 Top-Weine)

---

### **Merlot Riserva Kastelaz DOC 2015**

Fr. 75.00

**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, purpurroter 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

### **Merlot MMXV 2015**

Fr. 75.00

**Alois Lageder, Margreid im Südtirol  
100 % Merlot**

Allerbeste Merlot-Trauben werden zu diesem Spitzenwein gekeltert. Ein fülliger, konzentrierter Tropfen mit delikatem Waldbeer-Bouquet, viel Schmelz und dezenter Holzprägung. Nur eine sehr geringe Auswahl der allerbesten Merlot-Trauben von über 50-jährigen Rebstöcken wird für diesen Spitzenwein verwendet. Nach der 17-tägigen Maischegärung in Edelstahltanks wird der Jungwein 18 Monate in französischen Barriques (Allier und Nevers,  $\frac{2}{3}$  neu) ausgebaut und verfeinert. Tiefe kirschrote Farbe mit rubinroten Reflexen. Sehr komplexe Noten mit viel konzentrierter Frucht, etwas Lakritze und feiner Würze in Kombination mit eleganten Holznoten. Füllig und reif am Gaumen, mit reicher und delikater Fruchtsüsse. Ausgezeichnete Harmonie und viel Schmelz zeichnen diese Rarität aus. Dieser köstliche Wein braucht nicht unbedingt eine Begleitung. Aber er lässt sich gerne mit einem festlichen Fleischgericht vermählen, besonders mit Wildgerichten.

### **Cor Römigberg 2014**

Fr. 85.00

**Alois Lageder, Margreid im Südtirol  
97% Cabernet Sauvignon & 3% Petit Verdot**

Die Trauben für diesen Topwein wachsen direkt am Kalterer See. Nach 18 Monaten in kleinen Holzfässern à 150 und 225 Litern glänzt er mit reifen dunklen Früchten, charmanten Röstnoten und satten Tanninen. Ein kraftvolles Gewächs voller Klasse. Nur das allerbeste Traubengut der Lage Römigberg (direkt am Kalterer See) werden für den Topwein von Alois Lageder verwendet. Nach der strengen Qualitätskontrolle werden die Trauben leicht angequetscht und eingemaischt. Die Vergärung findet in Edelstahltanks statt; danach wird der Jungwein während 19 Monaten in französischen Barriques (Alliers und Nevers, wovon jährlich zwei Drittel erneuert werden) ausgebaut. Intensives Rubinrot mit purpurroten Reflexen. In der Nase vielschichtig, mit konzentrierten Noten von reifen, dunklen Früchten, Cassis, Zwetschgen und Kirschenkompott. Dazu gesellen sich charmante Röstnoten und würzige Komponenten. Im Gaumen kraftvoll und dynamisch. Mit satten, aber geschliffenen Gerbstoffen. Wiederum reife, dunkle Beeren, Kompottfrucht, schwarze Schokolade und etwas Tabak. Langer, reizvoller Abgang. Edler Begleiter zu einem kernigen T-Bone-Steak bester Qualität und zu Wildgerichten.

### **Löwengang 2015**

Fr. 93.00

**Alois Lageder, Margreid im Südtirol  
Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot**

Bis zu 140 Jahre alt sind die Reben, welche den besten zum Ansitz Löwengang gehörenden Parzellen in Margreid entstammen. Nur die besten Rebspartien in Margreid (230 bis 330 m ü. M.) werden für diesen Paradewein verwendet. Die Rebstöcke sind grösstenteils schon über 100-jährig. Nach der strengen Qualitätsselektion werden die Trauben angequetscht und eingemaischt; nach dem biologischen Säureabbau wird der Jungwein 16 Monate in französischen Barriques (Alliers und Nevers, wovon 20 % neu) ausgebaut. Kirschrote Farbe mit rubinrotem Reflex. In der Nase ist ein intensives Bouquet wahrnehmbar – angefüllt mit feinfruchtigen (Cassis, Brombeer, Amarenenkirsche) rauchig-würzigen, mineralischen und floralen Noten. Die Struktur ist kraftvoll mit festem Fruchtkern, intensiv und gleichwohl ausgewogen. Vielschichtig, sehr lange anhaltend, mit spürbarem, zartbitterem und fein in die Fruchtstruktur des Weines eingebundenem Gerbstoff. Dieser Wein mag gebratenes oder gegrilltes Rindfleisch, Lammrücken aus dem Ofen, Wildgerichte und Käse.

### **Die totale Verführung**

#### **Kermesse Vdt «Cuveé» 2015**

Fr. 89.00

**Elena Walch, Tramin im Südtirol  
Je 20 % von Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot & Lagrein**

Die verschiedenen Rebsorten werden zum selben Zeitpunkt gelesen und gemeinsam weiterverarbeitet. Einzig der Cabernet Sauvignon, der später reift, wird separat vergoren. Die Maischegärung im Stahltank dauert etwa 10 Tage, der Säureabbau erfolgt anschliessend im Holzfass. Der Wein reift für 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche. Lange Flaschenlagerung, bevor der Wein in den Verkauf kommt. Diese Cuvée besticht mit einem kräftigen, intensiven Purpurrot und hat ein vielschichtiges Bouquet. Würzig mit leicht rauchigen Noten, fruchtig mit einem Hauch von Beeren und getrockneten Feigen. Der Kermesse präsentiert sich kraftvoll, elegant und harmonisch mit gut eingebundenem Tannin, zarten Röstaromen und würziger Fülle. Diese Rarität mit viel Finesse und Charakter hat grosses Lagerpotenzial.

## VENETO

### **Valpolicella Superiore Ripasso «Ca' del Laito» 2015/16**

Fr. 52.00

**Tommaso Bussola, Veneto**  
**Corvinone, Corvina, Rondinella, Molinara**

In der Nase reichhaltige Fruchtnoten, etwas Schokolade sowie Rosinen; im Gaumen fülliger Körper, feine Gerbstoffe, würzig, ein Valpolicella mit viel Tiefgang. Vinifikation und Ausbau 36 Monate in Holzfässern. Passt zu Geflügel, gereiftem Käse oder Hauptspeisen mit rotem Fleisch.

### **Valpolicella classico superiore DOC «Monte Piazzo» 2016/17**

Fr. 52.00

**Serego Alghieri-Masi, Veneto**  
**70 % Corvina, 20 % Rondinella, 10 % Molinara**

Der Archetyp eines klassischen Valpolicella mit aristokratischer Stilistik und unnachahmlicher Eleganz. Dem Jungwein werden angetrocknete Trauben zugegeben. 22 Monate Reifung im Holz. Die Trauben werden von Hand gelesen und nach einer strengen Selektion im thermoregulierten Stahltank vergoren. Im Januar werden dem Jungwein angetrocknete Trauben zugefügt, um eine zweite Gärung einzuleiten, die dem Wein einen höheren Alkoholgehalt, Reichtum an Farbe und Tannin verleihen. Der Jungwein reift für 18 Monate in grossen slawonischen Eichenholzfässern, für weitere vier Monate in Kirschholzfässern à 600 Liter und zuletzt sechs Monate in der Flasche. Rubinrote Farbe; intensives, sehr reichhaltiges Bouquet mit Noten von Kirschen, reifen schwarzen Beeren und würzigem Holz. Im Gaumen zeigt er sich saftig und vollmundig, mit ausgezeichneter Struktur und eleganten Tanninen. Herrlich feurig und charaktervoll sein Finale. Ein Traum-Valpolicella! Entfaltet seine Qualitäten zu Grilladen, Braten und reifem Käse.

### **Amarone Classico della Valpolicella DOC «Vaio Armaron» 2012/13**

Fr. 85.00

**Serego Alghieri-Masi, Veneto**  
**65 % Corvina, 20 % Rondinella, 15 % Molinara**

Ein wunderbarer Amarone voller Kraft und Komplexität! Er reift traditionell im Kirschholz und verführt mit üppigem Bouquet und Noten von vollreifen Zwetschgen, Rosinen und Kakao. Die Trauben werden angetrocknet und erst im Januar sanft gepresst und an der Maische vergoren. Traditionell reift der Wein anschliessend für vier bis fünf Jahre in Fässern aus Kirschbaumholz à sechs bis zwanzig Hektoliter und danach mindestens sechs Monate in der Flasche. Konzentriertes Rubinrot. Intensives Bouquet, nach vollreifen Zwetschgen, dunklen Beeren, Rosinen und Kakao duftend. Mundfüllender Aufklang mit viel Schmelz, der Alkoholgehalt ist hervorragend in die Fruchtaromen integriert. Wuchtiger Körper mit seidenden Tanninen. Schier endloses Finale, welches bei jedem Schluck erneut begeistert. Perfekt zu einem Festessen mit Wild – oder für gute Gespräche danach.

### **Amarone della Valpolicella Classico DOC «Costasera Riserva» 2012/13**

Fr. 75.00

**Masi Agricola, Gargagnago di Valpolicella**  
**Corvina, Rondinella, Molinara**

Dunkles Kirschrot. Das Bouquet erinnert an Kirschenkompott und Pflaumen. Im Mund sehr warm, weich und schmelzend. Majestätisch am Gaumen, wieder Kirschen- und Blaubeerenaromen, begleitet von süsslichen Würznuancen. Langes und trockenes Finale mit feiner Säure; herrlich langer Nachklang im Abgang. Für den Amarone Riserva werden die besten Valpolicella-Trauben – die Reben sind ca. 30- bis 40-jährig – Anfang Oktober behutsam gelesen, nochmals Stück für Stück kontrolliert und eventuell unreife, trockene oder verletzte Beeren entfernt. Danach bleiben die Trauben länger als beim «normalen» Amarone (ca. drei Monate) in gut belüfteten Räumen auf besonderen Lattengestellen, um anzutrocknen. Sie verlieren 25 bis 40% ihres ursprünglichen Gewichts; gleichzeitig werden Zucker, Aroma und Extrakt konzentriert und die Edelfäule hinterlässt ihre Spuren an den Trauben. Etwa Mitte März wird die rund 90 Tage dauernde Gärung in temperatur-kontrollierten Stahltanks eingeleitet. Danach geht der Wein zum mehrjährigen Ausbau ins Holz (Slowenien, Allier; sechs bis acht Hektoliter).

### **Amarone della Valpolicella DOC «Selezione Silvio Vantini» 2013/14**

Fr. 83.00

**Az. Agr. Corte Lenguin di Silvio Vantini, San Floriano**  
**Corvina, Corvina Grosso, Rondinella**

Im Bouquet Duft nach Dörripflaumen, etwas Mokka und Schokolade, im Gaumen zeigt er eine schöne Struktur, weich und ausgewogen mit einer vielfältigen Üppigkeit. Langes, finessenreiches Finale. Für mich der schönste Amarone, den wir im Keller haben.

### **«Ripasso della Valpolicella» DOC Bosan 2015/17**

Fr. 55.00

**Cesari**  
**Corvina, Rondinella, Molinara**

Dichtes, dunkles Granatrot, reife würzige Noten im Bouquet mit deutlichen Holzfassaromen, im Gaumen voll und konzentriert, weich und schmelzig, reife Brombeeraromen, gehaltvoll mit typischer, reifer Fruchtaromatik, mittellang, mit gut ausbalancierter Struktur. Schöner Genusswein.

**«Amarone della Valpolicella» DOC Bosan 2008/09**

Fr. 77.00

**Cesari****Corvina, Rondinella, Molinara**

Sattes Kirschrot, duftet nach reifen Weichseln, Noten von Vanille und Kaffee, deutlich Rosinen- und Marmeladearomen und Nuancen von Orangenschale. Edler Gaumen mit dichter Mitte, druckvoll und vielschichtig mit breiter, reifer Aromapalette, gute Konzentration. Die sanfte Süsse macht den Wein weich, aber die griffigen Gerbstoffe halten dagegen, sodass schlussendlich ein perfekt ausgewogener und lang anhaltender Wein dem Gaumen schmeichelt.

**PIEMONTE**

---

**«Bansella» Nizza DOC 2016/17**

Fr. 49.00

**Prunotto, Piemont****100 % Barbera**

Neun Monate in gebrauchten Eichenfässern verfeinert, gefällt dieser Barbera mit dichter, herrlich fruchtiger Nase, in der man Noten von reifen Pflaumen, Veilchen und Schokolade erschnuppert. Der Gaumen ist kräftig und gut strukturiert, die Tannine geschliffen. Die Trauben werden unmittelbar nach der Ankunft auf dem Weingut entrappt und leicht angequetscht. Die Mazeration dauert sieben Tage bei kontrollierten 28° Celsius. Nach abgeschlossener Gärung reift der Rotwein Bansella während neun Monaten in gebrauchten Eichenfässern von 270 Liter Fassungsvermögen. Intensives Rubinrot mit dunkelvioletten Reflexen. In der Nase dicht und fruchtbetont. Es zeigen sich reife Pflaumen, Veilchen, Schokolade und etwas Lakritze. Am Gaumen präsentiert sich der Wein Bansella kräftig und gut strukturiert. Ein Barbera moderner und gefälliger Machart. Gute, geschliffene Länge. Ein moderner Barbera, der zu Kalbsgeschnetzeltem mit Rahmsauce passt oder zu leichter Küche.

**Barolo DOCG 2011/15**

Fr. 69.00

**Prunotto, Alba****100 % Nebbiolo**

Ein Barolo zum Freundschaftspreis. Feine Noten von Beeren, Veilchen und Gewürzen. Im Gaumen vollmundig und gut strukturiert, mit saftigen, feingeschliffenen Tanninen und typischer Säure. Teils in grossen Fässern, teils in Barriques gereift. Die Nebbiolo-Trauben stammen aus den berühmten Lagen um Monforte, Serralunga und Castiglione Falletto. Nach der Lese von Hand und der sanften Anquetschung der Trauben folgt die Maischegärung. Danach gelangt der Jungwein zum Ausbau für zwei Jahre in französische und slawonische Eichenholzfässer à 50 bis 75 Hektoliter, ein kleiner Teil zudem in zweijährige Barriques. Anschliessend reift der Wein zwölf Monate in der Flasche. Glänzendes Granatrot mit purpurroten Reflexen. In der Nase feine Noten von Beeren, Veilchen und warmen Gewürzen. Im Gaumen vollmundig und gut strukturiert. Saftige, feingeschliffene Tannine. Die nebbiolo-typische Säure ist sehr gut eingebunden und ausbalanciert. Wiederum Aromen von roten Beeren, etwas kräuterig. Mittellanger Abgang mit elegantem, langem Finale. Wunderbar zu Brasato, Coniglio, Wild oder Käse.

**«Bricco dell'Uccellone» Barbera d'Asti DOC 2015**

Fr. 75.00

**Braida/Giacomo Bologna, Rocchetta Tanaro****100 % Barbera**

Der legendäre Bricco dell'Uccellone, Wegbereiter aller modernen Barberas, präsentiert sich unglaublich elegant und weich, mit eindrücklicher Konzentration und ebensolchem Gehalt. Im Bouquet herrliche Duftnuancen von reifen Beeren, Obst und Pfefferminze. Die Barbera-Trauben des legendären Rebbergs «Uccellone» werden von Hand gelesen und umgehend verarbeitet. Nach der sanften Anquetschung der Trauben folgt eine behutsame Maischegärung während 20 Tagen bei kontrollierter Temperatur. Danach reift der Jungwein für 15 Monate in Barriques und weitere zwölf Monate in der Flasche. Intensives Rubin mit purpuren Reflexen. Betörende, vielschichtige, verführerische Nase mit viel reifer, dunkler Frucht, Röstnoten, dunkle Schokolade und etwas Pfeffer. Im Gaumen satt und straff. Voluminös, mit dichter Struktur. Wiederum dunkle Frucht, Kirschen, Noten von warmen Gewürzen. Langer, saftiger und sehr harmonischer Abgang. Ein Muss zu Piemonteser Spezialitäten und edlem Fleisch in Sauce.

**«Bricco della Bigotta» Barbera d'Asti DOC 2011/15**

Fr. 75.00

**Braida/Giacomo Bologna****100 % Barbera**

Dieser elegante Barbera d'Asti stammt aus einer der besten Cru-Lagen von Rocchetta Tanaro und reift 15 Monate in französischen Barriques. In der Nase intensiv und prägnant: Pflaumen, Veilchen und Lakritze. Geschmeidig und geschmacksintensiv der Körper, seidig und dicht die Tannine, fast endlos das Finale. Die Barbera-Rebstöcke der Lage Bigotta sind etwas jünger als jene von Uccellone. Nach der Lese und anschliessender Maischegärung wird der Jungwein während rund 18 Monaten in französischen Barriques ausgebaut, dann reift er für weitere zwölf Monate in der Flasche. Tiefes, kräftiges Rubin mit violetten Reflexen. In der Nase tiefgründig und komplex mit Noten von Edelhölzern, Würze, Lakritze und Süssholz. Fruchttige Noten nach reifen Pflaumen, dazu etwas Vanille. Im Gaumen herrlich dicht und satt. Feinkörnige Tannine von hoher Qualität. Saftige, gut eingebundene Säure mit Pflaumen- und Kirschenaromen. Dazu gesellen sich Röstaromen. Kompaktes, lang anhaltendes Finale, das eine gute Lagerfähigkeit anzeigt. Passt zu kräftigen Gerichten wie etwa einem Brasato mit Polenta.



**«Bindella» Vino Nobile di Montepulciano DCG 2015**

Fr. 45.00

**Bindella, Tenuta Vallocaia, Toscana****85 % Sangiovese, Canaiolo Nero, Mammolo, Colorino del Valdaron**

Die Annata unseres Vino Nobile. Der Wein wird ganz traditionell im grossen Holzfass ausgebaut. Ein ausgeglichener, authentischer Tropfen. Wir finden: Der 2015er ist wohl der Beste, den wir je erzeugt haben! Die Trauben werden separat gelesen, angequetscht, im Edelstahltank vergoren und anschliessend während 18 Monaten in traditionell grossen sowie in kleineren Eichenfässern à 300 Liter ausgebaut. Glänzendes Granatrot mit rubinroten Reflexen. In der Nase würzig mit feiner Röstnote, Holz und Kirschen. Im Gaumen ein saftiger, eleganter Auftakt mit Aromen von Waldbeeren, Kirschen und auch würzigen Komponenten. Präsen- te, aber feingeschliffene Tannine und eine feingliedrige, sehr gut eingebundene Säure geben dem Wein eine ausgeglichene Struktur. Der Abgang gestaltet sich elegant und lang. Ein authentischer Vino Nobile mit Potenzial. Ein toller Essens- begleiter. Von Risotto bis Spaghetti oder etwas mit Sauce.

**«Vallocaia» Vino Nobile di Montepulciano DCG Riserva 2013/15**

Fr. 55.00

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

Stolz sind wir auf unseren Vallocaia: Die besten Trauben aus den ältesten Rebärten 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. Nur die besten Leseportien, hauptsächlich aus unseren ältesten Rebärten, keltern wir für diese Riserva. Der Jungwein reift nach der temperaturkontrollierten Vergärung in Stahltanks für 24 Monate teils in Tonneaux à drei Hektoliter und teils in 50-Hektoliter-Fässern aus französischer Eiche. 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. Egal, was es ist, gegrillt muss es sein! Dazu entfaltet der Vallocaia seine mediterrane Gewürzkräuteraromatik.

**«Ardore» Toscana IGT 2013/15**

Fr. 65.00

**Bindella, Tenuta Vallocaia, Toscana****100 % Syrah**

Ein Abstecher ins internationale Sortenrepertoire. Im Bouquet zeigt unser Syrah Anklänge von Oliven und schwarzem Pfeffer, im Gaumen ist er satt und kernig, kombiniert Kraft und Eleganz. Dezent Holzeinfluss. Eine Auswahl bester Syrah-Trauben, die bereits im Rebberg streng selektioniert und nach der Lese im Edelstahltank an der Maische vergoren werden. Anschliessend reift der Jungwein während zehn Monaten in neuen und auch gebrauchten französischen Barriques (300 Liter) und weitere zwölf Monate in der Flasche. Leuchtendes, mitteldichtes Rubin mit violetten Reflexen. Dicht und verführerisch die Nase. Jugendlich und würzig. Es zeigen sich süsse, warme Gewürze und kleine, schwarze Beeren. Etwas Kakao, schwarzer Pfeffer, schwarze Oliven, Gewürznelken. Im Gaumen satt und kernig. Ein würziger Auftakt mit einer wunderbar feinen und unterstützenden Säure. Die Gerbstoffe sind präsent und stoffig. Reife, schwarze Frucht, wieder viel Würze. Eine sehr gelungene Kombination aus Kraft und Eleganz. Würzig-verspielter Abgang. Passt sehr gut zu Lamm oder dunklem Fleisch.

**«Antenata» Toscana IGT 2015**

Fr. 75.00

**Bindella, Tenuta Vallocaia, Toscana****100 % Merlot**

100 % Merlot, 100 % Genuss! Den Antenata keltern wir nur in grossen Jahren. Dann duftet er nach Kirsche, Brombeere und Rose und zeigt im Gaumen feine Röstaromen. Die Merlot-Trauben aus der Lage «Santa Maria» werden streng selektioniert und nach der Lese im Edelstahltank an der Maische vergoren. Anschliessend reift der Jungwein während zwölf Monaten in neuen französischen Barriques und weitere zwölf Monate in der Flasche. Hommage an die Weinkunst – dieser edle und elegante Merlot, der nur in grossen Jahren produziert wird. Mit dem Namen «Antenata», zu Deutsch Ahnin, möchten wir die Zeitlosigkeit und die Werte sowie die jahrtausendealte Tradition des Weinbaus in Erinnerung rufen und in die Zukunft führen. Der reinsortige Merlot ist von glänzender, rubinroter Farbe, dicht und vielschichtig in der Nase. Seine Noten von dunklen Kirschen, Brombeeren, getrockneten Rosenblättern, etwas süssem Tabak und dunkler Schokolade werden von einem Hauch Minze umgarnt. Im Gaumen entfaltet sich ein wichtig-komplexes Bouquet mit feinen Röstaromen. Der Abgang ist herrlich lang, die wunderbare Balance rundet den Genuss formvollendet ab. Wunderbar zur einem Entrecôte, Filet oder Wild.

**«Brunello di Montalcino» DOCG 2014**

Fr. 69.00

**Castello Banfi, Montalcino, Toscana  
100 % Sangiovese**

Nur die besten Sangiovese-Trauben – regional Brunello genannt – werden zum Königswein der Toskana gekeltert. Elegante, fein duftende Nase mit Noten von Pflaumen, Dörrobst und schönen Röstnuancen. Dichter Körper mit geschliffenen, präsenten Tanninen. Nur die besten Sangiovese-Trauben (regional Brunello genannt) werden für den Königswein der Toskana, den Brunello, verwendet. Die Maischegärung findet bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks und teils in Holzbottichen während knapp zwei Wochen statt. Für den biologischen Säureabbau wird der Jungwein auf Barriques gezogen. Danach folgt der Ausbau in französischer Eiche für zwei Jahre. Zu 50% in 90- und 60-l-Eichenholzfässern und zu 50% in Barriques à 350 Liter. Anschliessend verfeinert der Wein zwölf Monate in der Flasche. Glänzendes Rubinrot. Elegante, feinduftende Nase. Aromen nach Pflaumen, Weichselkirschenkompott, Dörrobst und feinen Röstnuancen, etwas Tabak. Schöne Aromadichte. Kräftiger, wohlstrukturierter Körper. Präsent Tannine von guter Qualität. Der Abgang ist lang, elegant und präzise. Bietet reichhaltigen Fleischgerichten problemlos Paroli.

**«Sangiovese» Rosso Toscana IGT 2015/16**

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 starken 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.

**«Brunetti» Rosso Toscana IGT 2014**

Fr. 53.00

**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 organoleptische 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 französische Eichenholzfässer umgefüllt, in denen er auf natürliche Art und Weise die malolaktische Gärung durchführt. Der Ausbau erfolgt während 18 Monaten in französischen Barriquefässern.

**«Le Marze» Rosso Toscana IGT 2013/14 «JUBILÄUMSWEIN 25 JAHRE FREIHOF»**

Fr. 59.00

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

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.

**«Adèò» Bolgheri Rosso DOC 2016/17**

Fr. 53.00

**Campo alla Sughera, Bolgheri  
Cabernet Sauvignon, Merlot**

Rubinrote Farbe mit guter Intensität. In der Nase fein und intensiv. Gut zum Ausdruck kommende Nuancen von Pflaume, Tabak und Vanille. Im Geschmack vollmundig und harmonisch, weich und gut strukturiert. Alle Trauben für den Adèò werden in den eigenen Rebbergen in der «Bolgheri-Zone» von Hand gelesen. Anschliessend leicht gequetscht und in temperaturgesteuerten Edelstahltanks vergoren. Der Wein wird während zwölf Monaten in Barriques aus französischer Eiche (zweite und dritte Füllung) ausgebaut. Dunkles und helles Fleisch, Pilzgerichte, toskanische Nudel- und Reisgerichte, Käse mittlerer Reife.

**«Arnione» Bolgheri DOC Superiore 2012/14**

Fr. 65.00

**Campo alla Sughera, Bolgheri  
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot**

Sattes dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase breit und von grosser Komplexität. Im Gaumen Aromen von schwarzen Früchten wie Brombeeren, Zwetschgen und Cassis. Süsser Tabak und harmonische Gewürznoten. Vollmundig und harmonisch, elegant und mit einem langen Finale.

Alle Trauben für den Arnione werden in den eigenen Rebbergen in der «Bolgheri-Zone» von Hand gelesen. Anschliessend leicht gequetscht und in Edelstahltanks vergoren. Während zwölf Monaten in neuen französischen Barriques ausgebaut. Dieser Wein kann ganz gut mit bekannten Nachbarn wie Gaja, Guado al Tasso oder Ornellaia mithalten.

**«Campo alla Sughera» Bolgheri 2009/11 Top-Empfehlung von Ueli**

Fr. 85.00

**Campo alla Sughera, Bolgheri  
Petit Verdot & Cabernet Franc**

In der Farbe ein hochintensives Rubinrot von grosser Dichte. Der Duft sehr fein und anhaltend. In einer überaus komplexen Komposition heben sich vor einem Hintergrund reifer, kleiner, dunkler Früchte deutlich balsamische sowie Pfeffer, Tabak und Lakritzennoten ab. Der Geschmack voll strukturiert, gleichsam «fleischlich» und dennoch weich und elegant mit besonders langem Abgang.

Die Trauben für den Topwein aus dem Hause Campo alla Sughera stammen alle ausschliesslich von den Rebbergen der Campo im Herzen des Gebietes Bolgheri. Der Petit Verdot (70 %) sowie der Cabernet Franc (30 %) werden alle von Hand gelesen. Auf das Abbeeren und einer schonenden Kelterung folgt vor der Gärung eine drei- bis viertägige Kaltmazeration bei sieben bis acht Grad. Die Temperatur wird anschliessend schrittweise erhöht und die alkoholische Gärung setzt ein. Nach einem Zeitraum von 15 Tagen erfolgt die Trennung des Weines vom Trester. Anschliessend wird der Wein in französische Barriques gefüllt, wo er 24 Monate reift. Nach Abfüllung in die Flasche erfolgt über 36 Monate hinweg die abschliessende Verfeinerung.

**«Il Pino» di Biserno 2017/18**

Fr. 75.00

**Tenuta di Biserno, Toscana  
Cabernet franc, Merlot, Petit Verdot & Cabernet Sauvignon**

Tiefgründig, komplex, imposant: Der leuchtende Stern am Himmel der «Super-tuscans» betört die Nase mit intensiven Cassisnoten und dem Duft von Zedernholz und Leder. Nicht nur der Gambero Rosso meint: Einfach wunderbar! Die Trauben für den Il Pino di Biserno werden von Hand gelesen und auf Sortiertischen streng selektioniert. Die Maischegärung findet während drei bis vier Wochen in Edelstahltanks bei 28° C statt. Danach wird der biologische Säureabbau je zur Hälfte in neuen Barriques und in Edelstahltanks vollzogen. Anschliessend reift der Jungwein während zwölf Monaten in neuen und zweijährigen französischen Barriques. Fast schwarzes Purpurrot mit violetten Reflexen. Sehr füllige, facettenreiche und expressive Nase. Tiefgründige dunkle Fruchtnoten, Cassis, Zedern, Mokka, Veilchen, Menthol, etwas Leder, Speck und Tabak. Im Gaumen mundfüllend und fleischig mit einer sehr komplexen Aromenvielfalt. Herrlich satte, aber feinkörnige Tannine und eine perfekt integrierte Säure sorgen für die nötige Struktur. Zu den Aromen der Nase gesellen sich zusätzlich noch Noten von süssen Kräutern. Langer, intensiver und cremiger Abgang. Ein edler Begleiter zu Rindfleisch vom Grill oder zu Wild.

**«Cont'Ugo» Bolgheri 2016/17**

Fr. 72.00

**Tenuta Guado al Tasso, Marchesi Antinori  
100 % Merlot**

Intensiver Duft von reifen Kirschen und Blaubeeren, kandierten Früchten und süsslichen Gewürzen – eine spannende Kombination! Der reinsortige Merlot reift ein Jahr in französischen Eichenfässern. Die Trauben für diesen reinen Merlot stammen aus den besten Reblagen des Weinguts zwischen Bolgheri und Castagneto Carducci. Guado al Tasso hatte schon länger das Potenzial der Rebsorte für diesen Standort entdeckt und damit experimentiert. Aber erst mit dem Jahrgang 2011 war gesetzlich eine Abfüllung aus 100 % Merlot erlaubt. Nach der streng selektiven Handlese wird das Traubengut sanft gepresst. Die Fermentation findet in französischen Barriques statt, wovon 30 % neu sind. Nach den ersten acht Monaten Reifung im Fass werden die Partien assembliert und zurück im Fass nochmals weitere vier Monate ausgebaut. Nach der Abfüllung lagert der fertige Wein noch zusätzliche sechs Monate im Weingut, bevor er in den Verkauf gelangt. Dichtes, fast undurchdringliches Rubin mit grossem Kern. In der Nase satte Aromen. Fruchtig und würzig, mit Noten von Weichselkirschen, Himbeeren, «Mon Chéri», Kräutern, Schwarzbrot, Toast und etwas Vanille. Schmeichelhaft und vielschichtig. Im Gaumen ein kerniger Auftakt, die Säure ist präsent, lebendig und perfekt eingebunden. Die stoffigen Tannine sind von guter Qualität und reif, die Aromen der Nase wiederholen sich. Ein kräftiger Körper mit voller Textur. Lang und anhaltend im Abgang. Bekommt diesem Spitzengewächs besonders gut: Rind, Kalb und Lamm.

**«Guado al Tasso» Bolgheri DOC Superiore 2012**

Fr. 125.00

**Tenuta di Biserno, Toscana****Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc**

Dunkelbeeriges Bouquet mit delikaten Röstaromen: Kaffee, dunkle Schokolade, Zigarre, etwas Lakritze. Im Gaumen rund und kraftvoll mit feinkörnigen, aber griffigen Tanninen und einem aromatisch-elegantem Finale. Intensives, dichtes Rubinrot. In neuen französischen Barriques ausgebaut. Die händisch gelesenen Trauben werden stark selektioniert und sofort nach der Ankunft auf dem Weingut separat gekeltert. Nach dem sanften Entrappen und Anquetschen der Trauben vergärt die Maische in Stahltanks. Nach der Gärung werden die Jungweine für ein Jahr in neuen französischen Barriques ausgebaut. Danach folgen die Assemblage der besten Partien und eine weitere Reifung von sechs Monaten in den Barriques. Geniessen Sie diesen Kassetropfen zu gebratenem Rind- oder Kalbfleisch oder auch zu reifem Käse.

**«Le Serre Nuove dell'Ornellaia» Bolgheri DOC 2014**

Fr. 85.00

**Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri****Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot**

Für diese Assemblage aus französischen Edelsorten wird jede Rebsorte und Parzelle separat vinifiziert. Der Wein reift 15 Monate in Barriques und weitere sechs Monate in der Flasche. Ein vielschichtiges Gewächs mit beerig-würzigem Bouquet, dichter Struktur und elegantem Holz. Le Serre Nuove dell'Ornellaia, ein echter «Second Vin», stammt vorwiegend aus den jüngeren Weinbergen des Weinguts und wird mit derselben Hingabe und Detailtreue wie Ornellaia hergestellt. Die Trauben für den Le Serre Nuove werden von Hand geerntet und streng selektioniert. Jede Rebsorte und Parzelle wird separat vinifiziert. Die alkoholische Gärung erfolgt zwei Wochen lang in Edelstahl bei Temperaturen zwischen 26° und 30° C, gefolgt von einer Maischestandzeit, die insgesamt 10–15 Tage dauert. Die Jungweine reifen 15 Monate in zu 25 % neuen und zu 75 % gebrauchten Barriques. Nach den ersten zwölf Monaten Reifezeit werden sie zu einer Cuvée vermählt und weitere drei Monate in Barriques verfeinert. Danach ruht der Jungwein rund sechs Monate in der Flasche vor der Freigabe für den Markt. Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2016 konnte erneut von einem aussergewöhnlichen Jahrgang profitieren, der alle Eigenschaften des einzigartigen Klimas von Bolgheri hervorhebt. Der Wein leuchtet dunkel und verführt die Nase auf charmante Weise mit perfekt gereiften roten Früchten und Gewürzen. Er ist vollmundig und verwöhnt den Gaumen mit einer Vielfalt an Aromen und einer wunderbar samtigen Tanninstruktur.

**«Ornellaia» Bolgheri DOC Superiore 2010/12**

Fr. 195.00

**Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri****Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot**

Der Bordeaux-Blend aus der Toskana machte 1985 Furore. Dies hat sich bis heute nicht geändert. Modern gemacht und doch ganz der regionalen Tradition verpflichtet: Deswegen lecken sich Weinfreaks die Finger nach ihm. Die Trauben wurden von Hand in 15-Kilogramm-Kisten geerntet und vor und nach dem Entrappen auf dem doppelten Auswahltisch selektiert und anschliessend leicht angequetscht. Jede Rebsorte und jede Weinbergsparzelle wurde separat vinifiziert. Auf die zwei Wochen lange alkoholische Gärung in Stahltanks bei Temperaturen von 26–30° C folgte eine Maischestandzeit von insgesamt circa 10–15 Tagen. Die malolaktische Gärung vollzog sich hauptsächlich in Eichenbarriques (70 % neue und 30 % Erstbelegung). Der Wein reifte circa 18 Monate in Barriques in den temperierten Kellern des Weingutes Ornellaia. Nach den ersten zwölf Monaten wurden die Weine zur Cuvée vermählt und für weitere sechs Monate in Barriques zurückgefüllt. Die Freigabe für den Markt erfolgte nach einer zwölfmonatigen Flaschenreife. Kräftiges, leuchtendes Rubin mit violetten Reflexen und leichter Aufhellung zum Rand. Die Nase zeigt sich strahlend und raffiniert. Warme Aromen von dunklen, kleinen Beeren, Zwetschgen, Lakritze, etwas Vanille und balsamischen Noten. Im Gaumen ausgesprochen vibrierend und komplex. Ein eleganter und trotzdem dichter Körper, mit Tanninen von bester Qualität, sauber akzentuierte Aromen, wiederum viel dunkle Frucht. Herrlich gewandte Textur, eine perfekt eingebundene, unterstützende Säure. Langer, kerniger Abgang.

**«Variazioni in Rosso dell'Ornellaia» 2010**

Fr. 75.00

**Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri****Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot**

Die von Hand gelesenen Trauben werden sauber selektioniert und entrappt, bevor sie sorten- und parzellenweise vorsichtig abgepresst und vinifiziert werden. Nach zwölf Monaten im Barrique werden die Weine Cabernet Sauvignon (70%), Merlot (22%), Cabernet Franc (2%) und Petit Verdot (6%) zu einer Assemblage vermählt. Der nun entstandene Wein «Variazioni in Rosso» lagert weitere drei Monate in neuen Eichenfässern, danach folgt noch eine sechsmonatige Flaschenreife, bevor er dann genossen werden kann. Ein wunderschöner, dichter Wein. Im Gaumen entwickelt er eine schlanke, feine Tanninstruktur, getragen von sehr komplexen, balsamischen und fruchtigen Düften.

**«Guidalberto» Toscana IGT 2010**

Fr. 69.00

**Tenuta San Guido, Bolgheri  
Cabernet Sauvignon, Merlot**

«Der Guidalberto ist weder ein zweiter Sassicaia noch dessen Zweitwein, sondern eine eigenständige Persönlichkeit», kommentiert Marchese Nicolò. Die elegante Komposition reift 15 Monate lang in Barriques und überzeugt mit seidigen Gerbstoffen sowie würzigen Tabaknoten. Die Trauben werden von Hand gelesen und streng selektioniert. Die anschliessende Maischegärung sowie die alkoholische Gärung finden in thermokontrollierten Edelstahltanks statt. Der Jungwein reift 15 Monate in amerikanischen und französischen Barriques (ein Drittel davon neu), dann weitere drei Monate in der Flasche. Intensives Rubinrot mit purpuren Reflexen. Gradlinige, kompakte Nase. Es zeigen sich Noten von dunklen Beeren, Cassis und Kirschen, Pflaumen. Dazu paaren sich würzig-blumige Noten. Zu erkennen sind Gewürznelken, Veilchen und dezente Röstnoten. Im Gaumen präsentiert sich der Wein mit viel Schmelz und seidigen Gerbstoffen. Der Abgang ist lange, die saftige Säure begleitet wunderbar und macht Lust auf mehr. Hervorragend zu einem Entrecôte vom Grill.

**«Sassicaia» Bolgheri Sassicaia DOC 2009/10**

Fr. 195.00

**Tenuta San Guido, Bolgheri  
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc**

Es gibt Weine, die will man im Leben zumindest einmal probiert haben. Sassicaia ist der italienische Kultwein schlechthin, reift im Barrique und betört mit Duftnoten von schwarzen Beeren, Rauch und Eukalyptus. Ein beeindruckender Balanceakt von Kraft und Eleganz – schlicht eine Klasse für sich! Die Trauben werden aus verschiedenen Rebbergen oberhalb des Dörfchens Bolgheri angeliefert und sorgfältig nach Qualitäten sortiert. Nach dem sanften Anquetschen folgt eine rund 15-tägige Maischegärung im Edelstahltank. Anschliessend wird der Jungwein während 24 Monaten in französischen Barriques ausgebaut. Im Spätherbst gelangt der Wein jeweils auf die Flasche, wo er ein weiteres Jahr ruht. Dunkles Rubin mit violetten Reflexen. Anmutend und dichtgewoben die Nase. Eine komplexe, fast anspringende Aromatik nach schwarzen Beeren. Gepaart mit Noten von geröstetem Holz, aber auch Rauch- sowie Eukalyptustönen. Im Gaumen kompakt und kräftig strukturiert. Präzises, dichtgewobenes und griffiges Tannin von höchster Qualität. Beeindruckender Balanceakt von Kraft und Eleganz. Vielschichtig die Aromatik. Satte Frucht und viel Gaumenwürze, endend in einem nachhaltigen Finale. Edelster Begleiter zu Lamm und Wild sowie zu Spitzengerichten der italienischen Küche.

**«Badia a Passignano» Chianti Classico DOCG Gran Selezione 2013**

Fr. 62.00

**Marchesi Antinori, Toscana  
100% Sangiovese**

So muss eine Gran Selezione sein: Elegant und präzise mit Aromen von reifen roten Früchten, im Gaumen dicht mit viel Schmelz und – für dieses Terroir typisch – spürbaren Tanninen. Nur das beste Traubengut des Weingutes Badia a Passignano wird für diesen herrlichen Chianti verwendet. Nach der Lese werden die Trauben sanft angepresst und sogleich in 50-Hektoliter-Holzgärbehältern und Edelstahltanks vergoren. Ausbau und Verfeinerung für ca. 14 Monate in neuen beziehungsweise ein- bis zweijährigen französischen und ungarischen Barriques, gefolgt von weiteren zwölf Monaten Flaschenreife. Es werden pro Jahr nur ca. 75 000 Flaschen produziert! Sehr dunkles Rubin mit purpurnen Reflexen. Facettenreich duftend. Expressive, intensive Noten von schwarzen, reifen Kirschen, dazu Pflaumen, frische Blüten, Gewürznelken und Zartbitterschokolade. Im Gaumen dicht, mit viel Schmelz und fein gewobenen Tanninen. Zu den Aromen der Nase gesellen sich etwas Tabak und Zedernholz. Klar, gradlinig und präzise. Lange nachklingendes, saftig-elegantes Finale. Edle Pastagerichte munden mit dieser Riserva besonders gut.

**«Flaccianello della Pieve» Toscana IGT 2013**

Fr. 89.00

**Fontodi, Panzano in Chianti  
100% Sangiovese**

Der Flaccianello ist Fontodis Spitzenwein und besteht aus einer Selektion der besten Parzellen. Im Weinkeller erfolgt eine weitere strenge Auslese am Sortiertisch. Der Wein vergärt während mindestens drei Wochen in temperaturkontrollierten Edelstahltanks. Anschliessend erfolgt die Reifung in neuen Barriques aus Tronçais- und Allier-Eiche für etwa 18 Monate. Der Flaccianello glänzt mit einem satten Rubinrot im Glas. Er duftet nach reifen Brombeeren, dunklen Kirschen, Zwetschgen sowie Tönen von dunkler Schokolade. Im Gaumen schöne Frucht und Würze, kraftvoll, körperreich und sehr komplex. Wunderbar strukturierter Abgang nach reifen Himbeeren.

**«Marchese Antinori» Chianti classico DOCG Riserva 2015/16**

Fr. 65.00

**Tenuta Tignanello, Marchesi Antinori, Toscana**  
**90 % Sangiovese & 10 % Cabernet Sauvignon**

Die Trauben stammen von der renommierten Tenuta Tignanello. Auf die 14-monatige Verfeinerung im Barrique folgen zwölf Monate in der Flasche. Duftet nach reifer Frucht und zeigt intensive Noten von Vanille und Gewürzen. Ein Tropfen von beeindruckender Kraft und Substanz. Beginnend mit dem Jahrgang 2011 stammen die Trauben für den Marchese Antinori Chianti classico docg Riserva exklusiv von Reben der renommierten Tenuta Tignanello. Somit ist der beliebte Klassiker Zweitwein dieses Gutes mit klangvollem Namen. Nach der Lese, der Gärung und der sorgfältigen Pressung des Traubengutes reift der Jungwein für 14 Monate in Barriques. Danach folgen weitere zwölf Monate Flaschenreife. Sattes Rubin mit purpurroten Reflexen. Intensive Nase. Kleine, schwarze Beeren, etwas Cassis, «Mon Chéri», verführerische Röstnoten. Dicht und vielschichtig. Im Gaumen kräftig, gehaltvoll und klar strukturiert. Wiederum viel schwarze Frucht, edles Holz, Kaffee und schwarze Schokolade. Ein dicht gewobenes Tanningerüst und eine saftige Säure geben dem Wein viel Kraft und Länge. Im Abgang anhaltend aromatisch und sehr harmonisch. Veredelt jedes Pastagericht, darf aber auch zu einem herzhaften Ragout mit Kartoffelstock serviert werden.

**«Tignanello» 2013/14**

Fr. 99.00

**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 «Supertuscan». 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 Gemüse munden zum Tignanello besonders gut.

**PUGLIA****«Torcicoda» Salenti IGT 2017/18**

Fr. 48.00

**Tormaresca, Puglia**  
**100 % Primitivo**

Bouquet von roten Beeren, reifen Pflaumen und Trockenfeigen, dazu feine Röstaromen und Noten von Mandeln und Lakritze. Saftig-geschmeidiges Mundgefühl. Zehn Monate in Barriques gereift. Die Maischegärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur (28 bis 32° C) während 20 Tagen in Edelstahltanks. Anschliessend wird der Wein zehn Monate in französischen und ungarischen Barriques sowie weitere acht Monate in der Flasche ausgebaut und verfeinert. Dunkles Kirschrot. In der Nase ein delikates, vielschichtiges Bouquet von roten Beeren, vollreifen Pflaumen, getrockneten Feigen. Unterlegt von feinen Röstaromen, dazu Noten nach Mandeln und Lakritze. Saftig im Gaumen. Feine, warme Würznuancen und dunkelbeerige Frucht. Geschmeidige, aber doch spürbare Tannine von guter Qualität, die sich gepaart mit warmfruchtigen Aromen in den anhaltend und schön nachwirkenden Abgang ziehen. Perfekt zu Wildschwein und anderen kräftigen Fleischgerichten.

**«Massaria Maimè» Salenti IGT 2015**

Fr. 55.00

**Tormaresca, Puglia**  
**100 % Negro amaro**

Der Topwein der Azienda, je zwölf Monate im Holz und auf der Flasche gereift. Betörende Cassis- und Holundernoten, Zartbitterschokolade und Gewürze. Dicht, stoffig und samtig-weich im Gaumen. Die Barrique-Noten sind bestens eingebunden. Nur die besten mit der autochthonen Traubensorte Negro amaro bestockten Lagen werden für den Topwein der Azienda verwendet. Die Maischegärung findet in Edelstahltanks statt. Anschliessend wird der Wein zwölf Monate in 225-Liter-Barriques aus französischer und ungarischer Eiche und weitere zwölf Monate in der Flasche verfeinert. Intensives Schwarzrot. Betörende Cassis- und Holundernoten, umhüllt von einem Hauch Zartbitterschokolade und süsslichen Gewürzen. Die Traubensorte Negro amaro zeigt sich dicht, stoffig und samtig im Gaumen. Die Barriquenoten sind wunderbar in die Fruchtaromen eingebunden. Das lange Finale klingt temperamentvoll und ausdauernd nach. Begleitet wunderbar einen rosa gebratenen Lammrücken mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln.

## MARCHE

---

### «Cumaro» Conero DCG, Riserva 2014/15

Fr. 55.00

**Umani Rochi – Marche, Marche  
100 % Montepulciano**

Dieser sensationelle Cru, 1985 erstmals produziert, zeigt das erstaunliche Potenzial der Rotweine aus den Marken! Bis zu 14 Monate schlummert er in der Barrique und präsentiert sich sortentypisch, komplex und mit herrlichen Noten von Zedernholz und schwarzen Kirschen. Die besten Partien der Rosso-Conero-Lagen werden für diesen Cru verwendet. Nach der Lese von Hand werden die Trauben sofort eingemaischt. Die Vergärung findet unter Temperaturkontrolle in Edelstahltanks statt. Anschliessend wird der Jungwein für zwölf bis 14 Monate in französischen Barriques und weitere sieben Monate in der Flasche ausgebaut. Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase intensiv, vielschichtig und wohligh duftend. Es zeigen sich Aromen von dunklen Beeren, Nelken, etwas Lebkuchengewürz und Schwarzbrot sowie feine Röstnoten. Im Gaumen sehr komplex und traubensortentypisch saftig strukturiert. Mit feingeschliffenen, Rückgrat gebenden Tanninen. Die Gaumenaromatik birgt eine warme Würze, Zedernholz, schwarze Kirschen und Pflaumen in sich. Im Abgang vielschichtig, kernig und lang. Exzellent zu geschmortem Kaninchen, Wild und Fleisch vom Grill.

## SICILIA

---

### «Regaleali Rosso» Sicilia IGT 2016/17

Fr. 45.00

**Tenuta Regaleali, Tasca, Sizilien  
100 % Nero d'Avola**

Dieser rubinrote Nero d'Avola duftet nach reifen Beeren und Sauerkirschen und verführt mit saftiger Frische und viel Schmelz. Ein fruchtig-würziger Wein – konzentriert, ausgewogen und wunderbar aromatisch. Nach der Vinifikation in thermokontrollierten Edelstahltanks reift der junge Wein für sechs Monate in grossen Fässern à 30 und 60 Hektoliter aus slawonischer Eiche. Leuchtendes, intensives Rubin. In der Nase fruchtig-würzig, mit Noten von reifen, süssen, kleinen Beeren, Sauerkirschen. Im Gaumen kraftvoll, mit geschmeidigem Gerbstoff von guter Qualität. Saftige Frische, gepaart mit viel Schmelz und einer wunderbaren Saftigkeit. Ein ausgewogener Wein von guter Konzentration und aromatischer Nachhaltigkeit. Zu Pizza, Pasta und Grilladen.

### «Cygnus» Sicilia IGT 2014/15

Fr. 52.00

**Tenuta Regaleali, Tasca, Sizilien  
Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon**

14 Monate in zu einem Drittel neuen Holzfässern ausgebaut. Glänzendes Rubinrot. Noten von Brombeeren, Himbeeren, Kirschen, Vanille und Tabak. Im Gaumen weich, fruchtig und elegant. Die beiden Traubensorten werden von Hand gelesen und separat vinifiziert. Der Ausbau des Jungweins findet in französischen 225-Liter-Barriques (Tronçais und Allier) statt. Für die 14 Monate dauernde Reifezeit werden zu 30 % neue und zu 70 % einjährige Fässer verwendet. Glänzendes Rubinrot mit purpurroten Reflexen. In der Nase ein feiner, verführerischer, süsswürziger Duft nach Himbeeren, Brombeeren, Kirschen, Vanille, etwas Tabak, Mon Chéri; der Gaumen präsentiert sich kräftig, mit viel Schmelz und präsenten, aber feingeschliffenen Tanninen. Die Säure wirkt unterstützend und ist gut eingebunden. Ein mundfüllender, würziger Wein mit langem, aromatischem Nachhall. Perfekt zu würziger Pasta, Kalbfleisch und mildem Hartkäse.

### «Rosso del Conte» Conte di Sclafani DOC 2014/15

Fr. 72.00

**Tenuta Regaleali, Tasca, Sizilien  
Nero d'Avola, Perricone & ergänzende Sorten**

Seit 1970 Siziliens Stolz in Sachen Rotwein. Tiefgründiges Bouquet mit Noten von orientalischen Gewürzen, Pflaumen und Vanille, im Gaumen konzentriert und dicht. Nur die besten Partien werden für den Rosso del Conte, das Flaggschiff von Tasca d'Almerita, verwendet. Die Maischegärung findet unter Temperaturkontrolle im Stahltank statt. Der Ausbau erfolgt während 18 Monaten in neuen Fässern à 225 Liter aus französischer Allier- und Tronçais-Eiche. Kräftiges Purpurrot. Präzise Nase nach Zwetschge, Brombeere und orientalischen Gewürzen sowie einem Hauch von Vanille. Im Gaumen präsentiert sich ein satter, saftiger Auftakt einer konzentrierten, reifen Frucht mit Aromen von schwarzen Beeren, etwas Teer und Rauch. Die Struktur ist geprägt von schmelzenden, reifen Tanninen und einer saftigen Säure. Seine Fülle ist verschwenderisch, das Potenzial beeindruckend. Ein edler Begleiter zu rotem Fleisch und Wild.

## SARDINIEN

---

### «Cannonau di Sardegna» DOC Riserva 2016/17

Fr. 45.00

**Sella & Mosca, Alghero**  
**100% Cannonau**

In der Nase würzig, ausdrucksvoll und warmherzig, im Gaumen harmonisch und samtig-weich, mit zarten Pflaumen- und dezente Holznoten im Finale. Nur die beste Auslese der Cannonau-Trauben wird für die Riserva verwendet. Vinifikation der Maische im Stahltank. Anschliessend wird der Jungwein während 24 Monaten in grossen slawonischen Eichenfässern ausgebaut. Es folgt eine weitere Reifung in der Flasche, bevor der Wein in den Verkauf gelangt. Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase sehr würzig und ausdrucksvoll. Es zeigen sich Noten von warmen Gewürzen, dezente Röstnoten, etwas Unterholz. Das Ganze wird unterstrichen mit einer reifen, süssen Frucht. Im Gaumen harmonisch und samtig, mit spürbaren, aber geschliffenen Gerbstoffen. Wie bereits in der Nase wiederum sehr würzig und charaktervoll. Pflaumen- und dezente Röstnoten. Der Abgang ist lang und von guter aromatischer Nachhaltigkeit. Wunderbar zu Gnocchi, Saltimbocca und Grilladen.

### «Medeus» Isola dei Nuraghi IGT 2013

Fr. 55.00

**Sella & Mosca, Alghero**  
**Merlot, Carignano, Cannonau, Cabernet Sauvignon**

Dunkles Granatrot, offene Beerenfrucht mit typischer Cannonau-Würze, schmeichelnder Merlot-Frucht und frischer Holzaromatik. Spontan und spannend im Mund, milde, sehr schön eingebettete Säure. Aromatisch und feurig der anhaltende Abgang.

### «Barrua» Isola dei Nuraghi IGT 2014/15

Fr. 65.00

**Punica, Sardegna**  
**85% Carignano, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot**

Dieser mehrheitlich aus Carignano gekelterte Spitzenwein überzeugt mit süsser Frucht und einem Hauch von Tabak. Im Gaumen satte Tannine, saftige Säure und viel Schmelz. Nach der Lese von Hand und der Selektion der Trauben findet die Maischegärung in thermoregulierten Edelstahltanks statt. Der anschliessende Ausbau erfolgt während 18 Monaten in französischen Barriques (davon ein Drittel neu), gefolgt von einer mindestens zwölfmonatigen Flaschenlagerung. Intensives Purpurrot mit violetten Reflexen. In der Nase facettenreich und dicht. Mit süsslichen, dunklen Früchten, edlen Röstnoten, feiner Kräuterwürze und etwas Tabak. Im Gaumen komplex. Ein kräftiger Körper mit stoffigen, präsenten Tanninen und einer spielerischen Säure. Aromen von Brombeeren, etwas Zedernholz, dunkler Schokolade, Bergamotte und Eukalyptus. Herrlich lang und geschmeidig das Finale. Hervorragend zu Rind, Lamm und Wild. Und zu einem würzigen Stück Pecorino schlicht eine Offenbarung!

WEIN UND FRAUEN SIND AUF ERDEN  
ALLER WEISEN HOCHGENUSS,  
DENN SIE LASSEN SELIG WERDEN,  
OHNE DASS MAN STERBEN MUSS.  
JOHANN WOLFGANG VON GOETHE (1749–1832)



## RIOJA

---

**Rioja «Special Selection» 2015** (Unser Hauswein) 1dl Fr. 8.50 Fr. 53.00

**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.

**Rioja Special Selection «Jahrgänge 1999 bis 2012»**

**Preis auf Anfrage**

**Graciano & Tempranillo**

+ Fr. 2.- pro Jahr ab 2015

Gleicher Wein wie oben, aber einfach von diversen Top-Jahrgängen. Von diesen Raritäten haben wir noch von vielen Jahrgängen einzelne Flaschen im Keller.

Ebenso haben wir vom **Rioja Pontac** eine Jahrgangsgalerie zurück bis 1998 im Keller. Fragen Sie danach. Ein Genuss, für alle, die gerne alte Rioja Weine trinken.

**Rioja Parcela N° 5 2016/17**

Fr. 55.00

**100 % Tempranillo**

In der Nase sehr würzig, balsamisch, reichlich rote Früchte, Vanillenuancen und im Hintergrund Zimt. Im Gaumen elegant, schmackhaft, harmonisch und frisch. Gut eingebundene Tannine und langer Abgang.

**Rioja Great Wine «Pontac» 2008/10**

Fr. 75.00

**Graciano & Tempranillo**

Für diesen Wein werden die Trauben direkt im Weinberg verlesen, absolute Neuheit auf spanischen Weinbergen und nur die besten Trauben kommen in Frage für den Pontac. Nach 20 Tagen Maischegärung wird der Pontac 17 Monate in Quercus Sessilis (Fässer aus dem Holz der Traubeneiche) ausgebaut. Danach folgt noch eine 20-monatige Flaschengärung, bevor er in den Verkauf kommt.

**Rioja «Super Pontac» de Portiles 2008**

Fr. 111.00

**Tempranillo & Garnacha**

Der Topwein von Luis Alegre kommt aus einem auf rund 500 m ü. M. liegenden Rebberg mit Rebstöcken, die 1920 gepflanzt wurden. 80 % Tempranillo und 20 % Garnacha ergeben einen Wein, der sich mit gar nichts vergleichen lässt. Die Battonage wird selbstverständlich von Hand gemacht und der Wein wird in Bocoyes verarbeitet. Dabei behält man die vollständige Kontrolle über alle Parameter wie Kälte und Hitze. Danach geht er 20 Monate in französische Barriques für den Ausbau. Ein wirklicher Spitzenwein der Sonderklasse, der den Preis mehr als Wert ist. Es gibt nur ca. 2000 Flaschen pro Jahr und dies nur, wenn es ein Topjahr war.

**Rioja Vino Tinto «Crianza» 2016/17** (Flaschenqualität im 5-dl-Pot mit Korken)

Fr. 28.50

**Garnacha, Graciano, Mazuelo, Tempranillo**

Sehr intensive Nase mit ganz besonderen und intensiven, auf den Einsatz von neuer Eiche zurückzuführenden Gewürz- und Balsamnoten im Hintergrund. Samtig und mild am Gaumen. Herrliche Frische mit mineralischen Anklängen, ausgewogen, mit reifem Tannin, schön rund und anhaltend im Mund.

## MALLORCA

---

**«Veran» DO 2015**

Fr. 59.00

**Bodegas Biniagual**

**Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Syrah**

Eigenständiges, intensives Bouquet, würzig und erinnert auch etwas an Tannenreisig. Im Gaumen stoffig, dicht, kompakt und balanciert, jugendliches und straffes Tannin. Im Abgang recht prägnante Röstnoten von den Barriques.

## RIBERA DEL DUERO

---

### **Valduero «Una Cepa» 2014**

Fr. 62.00

**Bodegas Valduero**  
**100% Tempranillo**

Schönes Kirschenrot. In der Nase eine Explosion von Fruchtaromen und Gewürzen. Sehr komplex und ausserordentlich intensiv. Der Wein präsentiert sich am Gaumen fleischig mit saftigen Tanninen und viel roter Frucht, gleichzeitig muskulös und voller Finesse. Ein gut strukturierter und ausgewogener Wein. Der Weinberg, auf welchem die Trauben reifen, wird ohne zusätzliche Bespritzung und ohne chemische Behandlung gepflegt. Er ist im mittleren Alter, strenger Schnitt im Winter, grüne Beschneidung im Juni und dann Ernte von Hand. Die geernteten Trauben reifen während neun Tagen zwischen 23 und 28°C, gefolgt von einer Mazeration von zehn Tagen. Danach Ausbau im Eichenbarrique für 18 Monate. Passt zu rotem Fleisch, geräuchertem Fisch, blauem Käse und Wurst.

### **Valduero «RESERVA Premium 6 años» 2010**

Fr. 82.00

**Bodegas Valduero**  
**100% Tempranillo**

Dunkles, intensives Granatrot. Ausgeprägte Noten von Kaffee und Zedernholz in der Nase. Am Gaumen komplex, reich, saftig und elegant. Ein Wein von grosser Harmonie und Ausgewogenheit, mit einem eindrücklichen Abgang und einer langen Lebensdauer. Elegant und kraftvoll. Eine sorgfältige Auswahl der Trauben, ausschliesslich aus Reben, welche älter sind als 30 Jahre, verleiht diesem Wein eine aussergewöhnliche Konzentration an Aromen und Tanninen. Die Bodega achtet auf Trauben in perfektem Zustand, um den Wein mit deren erstklassigem Aroma zu versorgen. Darauf folgt die Reifung für 36 Monate in Eichenfässern von vier verschiedenen Eichentypen aus Europa und Amerika. Werden bei niedrigen Temperaturen aber hoher Luftfeuchtigkeit gelagert. Die Herstellung endet mit weiteren 36 Monaten Alterung in der Flasche. Der perfekte Begleiter für Wildfleisch, Lamm und Käse.

### **Aalto 2017/18**

Fr. 75.00

**Aalto Bodega, Quintanilla de Arriba**  
**100% Tempranillo**

Der Aalto zeigt in der Nase eine reife, intensive Frucht von Waldbeeren (Blaubeere, Brombeere). Diese wird gestützt von einem würzigen, röstigen Hintergrund und mineralischen Noten. Im Mund wieder viel Frucht, exotische Gewürze mit einem opulenten Körper. Vinifiziert imahltank, anschliessend für 18 Monate in französischen Barriques ausgebaut.

Bodegas Aalto wurde 1997 von Javier Zaccagnini, ehemals Chef der staatlichen Aufsichtsbehörde Consejo Regulador der Region Ribera del Duero und Mariano García, dem begnadeten Weinmacher, der von 1968 bis 1998 für den «Único» bei Vega Sicilia verantwortlich war, gegründet. Ziel dieser Gründung war es, den besten Wein Spaniens zu erzeugen. Verwendete Rebsorte des Aalto ist zu 100% Tinto Fino (Tempranillo). Die neue Bodega wurde 2005 ganz nach den Massgaben von Mariano in Quintanilla de Arriba (Valladolid) fertiggestellt. Seit dem Jahrgang 2000 gehört der Aalto zu den besten Weinen der Region und ganz Spaniens. Neben dem Hauptwein «Aalto» wird bei Aalto in guten Jahren noch ein spektakulärer Lagenwein, der Pagos Seleccionados, auch Aalto PS genannt (PS) abgefüllt. Mariano Garcia war 30 Jahre lang Weinmacher bei Vega Sicilia, dem unbestrittenen Flaggschiff des spanischen Weinbaus, das heisst er hatte die renommierteste Stellung inne, die ein Önologe in Spanien erreichen konnte. Er war der Mann hinter dem legendären Único. Nach seinem spektakulären Abschied bei Vega Sicilia im Jahre 1998 wandte sich Mariano Garcia zunächst seinem bereits 1980 gegründeten Familienbetrieb Mauro zu. Bereits kurze Zeit später unterbreitete ihm sein alter Freund Javier Zaccagnini, lange Jahre Präsident des «Consejo Regulador», der obersten Regulierungsbehörde für Weine aus der DO Ribera del Duero, ein verlockendes Angebot: Er sollte Mitinhaber und önologischer Leiter eines neuen Projekts im Ribera del Duero namens Aalto werden.

### **Nur bei Top-Jahrgängen gibt es den Aalto PS**

Aalto PS 2016

Fr. 135.00

## **YECLA (KLEINES WEINBAUGEBIET NEBEN DEM JUMILLA)**

---

### **«El Bicho Raro» 2016**

Fr. 45.00

**Bodega Senorio de Barahonda**  
**Monastrell, Syrah, Tintorera**

Am Gaumen saftig und intensiv, zeigt er feine Noten von Gewürzen und roten Früchten. Dieser Wein ist robust aber freundlich, mit einem guten Körper, harmonisch, komplex und einzigartig. Ausbau im Barrique. Zwölf Monate in französischen und amerikanischen Fässern. Idealer Wein für Barbecues und Tapas. Empfohlene Serviertemperatur: 15° bis 18°C.

**«Barahonda Summum» 2016**

Fr. 55.00

**Bodega Senorio de Barahonda  
100 % Monastrell**

Der Wein hat einen starken Charakter mit einem wunderbaren Monastrell-Aroma. Im Geschmack sehr geschmeidig, mit einem strukturierten, einladenden und anhaltenden Abgang, was einen guten Wein auszeichnet. Nach der handgelesenen Ernte der Monastrell-Traube reift der Wein 15 Monate in amerikanischem Eichenfass 90 % und französischem Eichenfass 10 %. Ideal zu allen roten Fleischsorten, Kartoffel-, Reis- und Schmorgerichten. Trinktemperatur zwischen 16 und 18°C.

**«Lualma» 2015**

Fr. 65.00

**Bodega Senorio de Barahonda  
Monastrell, Syrah, Tintorera**

Lualma ist der erste Wein der fünften Generation von Barahonda. Es ist ein Spiel von drei: Drei Sorten – drei Persönlichkeiten. In der Monastrell erkennt man die Stärke von Lucia, in der Tintorera die Freundlichkeit von Alfredo und in der Syrah die Süsse von Martina. Die drei Traubensorten verbringen 18 Monate in französischen Eichenfässern. Monastrell in Fässern von 500 Litern, Syrah und Tintorera in Fässern von 225 Litern. Passt zu kräftigem, rotem Fleisch.

**PRIORATO**

---

**«Martinet Bru» 2015/16**

Fr. 52.00

**Mas Martinet Assessoraments, Falset  
Garnacha Negra, Syrah, Carignano**

Packender Mix aus Garnacha-, Syrah- und Carignan-Frucht, dazu Mineralität und eine fast süsse Würzigkeit, saftig und dicht im Ansatz, zeigt Tiefe, schöne Fülle und wiederum viel Frucht. Ausdrucksstarker und einnehmender Wein. Vergärung und Ausbau in grossen Holzfässern 4000 Liter (2/3) und 300 Liter der zweiten, dritten und vierten Belegung während acht Monaten.

**«Clos Martinet DOCa» 2015**

Fr. 85.00

**Mas Martinet Assessoraments, Falset  
Garnacha Negra, Cabernet Sauvignon, Syrah, Carignan**

Clos Martinet ist der Klassiker aus dem Hause Mas Martinet. Sehr würzige Nase, unheimlich tiefgründig und voller Mineralität und Schmelz, hat Präsenz und Konzentration; mächtig und viel Stoff auf der Zunge, betörende Fülle und Würzigkeit, erhaben, Wucht und Reichtum prägen den noch jugendlichen Körper. Ein ganz grosser, sinnlicher Wein zum Meditieren. Sehr gutes Alterungspotenzial. Der Most wird mit eigenen Hefen in Holzbottichen vergoren. Die Reifung fand während 19 Monaten in grossen Eichenfässern (300 Liter) statt. Abfüllung ohne Schönung und Filtration.

**TORO**

---

**Pintia 2014**

Fr. 79.50

**Vega Sicilia, Toro, Spanien  
Tinto del Toro**

Mit der Vision, Weine für das 21. Jahrhundert zu erschaffen, expandierte Vega Sicilia in den 90er Jahren entlang des Duero und gründete mit Alion (D. O. Ribera del Duero) und Pintia (D. O. Toro) zwei richtungsweisende Bodegas. Unter der Regie von Xavier Ausas, dem Chefönologen von Vega Sicilia entstehen als sortenreine Tempranillos zwei grossartige Weinpersönlichkeiten, die als Repräsentanten ihrer jeweiligen Region und des spanischen Weines unisono weltweit wahre Begeisterungstürme auslösen.

Die D.O. Toro ist ein Weinbaugebiet für kleine Kraftpakete. Auch Pintia ist alles andere als ein Fliegengewicht. Doch hat er es vom ersten Jahrgang an verstanden, dieser Kraft alles Grobe zu nehmen. Das Ergebnis ist satte Opulenz, ohne jede Rustikalität. Im Jahr 2001 brachten Vega Sicilia mit ihren Bodegas Pintia den ersten Jahrgang dieses Powerweines auf den Markt. Die Weinwelt war hellauf begeistert. Der sortenreine Tinto de Toro von 40 bis 60 Jahre alten Reben ist auch durch die lange Reife im Fass und auf der Flasche nur kaum zu bändigen. Wo andere Vega-Weine mit fein nuancierter Eleganz und Delikatesse verführen, packt Pintia mit Temperament und purer Kraft. Die rund 96 Hektar grossen Bodegas Pintia liegen wie Vega Sicilia am Duero, doch weiter westlich den Fluss entlang, in der etwas wärmeren Appellation Toro.

Sattes Purpur mit schwarz-violetten Reflexen. Pralinen und Amarenakirschen in der vielschichtigen Nase, auch Brombeergelee und karamellisierte Mandeln, verschwenderisch und finessenreich zugleich. Enorme Gaumenfülle mit betörender Fruchtsüsse und unverkennbarem Pintia-Schmelz, immer wieder neue Fruchtaromen zeigend, reife Brombeeren, Backpflaumen, Korinthenschokolade und dunkle Kirschen, perfekt ausgereifte Tannine und herrlich cremige Extrasüsse bis ins minutenlang nachklingende Finale. Unvergesslicher Toro-Genuss aus dem Hause Vega Sicilia.

# PORTUGAL

## LISSABON

---

### «Aurius» Vinho Regional Lisboa 2012

Fr. 55.00

**Quinta Monte d'Oiro, Lissabon  
Syrah & Touriga Nacional**

Die Quinta do Monte d'Orio hat für diesen Wein, der erstmals in der Schweiz erhältlich ist, zwei unterschiedliche Rebsorten zu einer gekonnten Assemblage vereint. Touriga Nacional zählt zu den hochwertigsten Varietäten des Landes und wird vor allem im Dourotal angebaut. Sie gedeiht aber auch in der Appellation Vinho Regional Lisboa, dem Ursprungsort des Aurius, perfekt. Syrah ist eine der edelsten Sorten überhaupt, wie Beispiele aus dem französischen Rhonetal und Australien zeigen. Der im Barrique gereifte Wein zeigt eine tiefe Farbe, ein süssliches Bouquet von schwarzen Kirschen, Pfeffer und würzigen Noten. Er entfaltet im Gaumen behutsam seine Kraft, ist aber nicht überladen. Gut eingebundene Säure und schöne Länge. Perfekt zu rotem Fleisch.

## DOURO, LAVRADORES DE FEITORIA

---

### «Meruge» Vinho Tinto DOC 2015

Fr. 52.00

**Lavradores de Feitoria, Sabrosa  
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz**

Dunkles, leuchtendes Granat. Gebündeltes, wuchtiges Bouquet, rote Kirschen, Erdbeeren, feinduftige, helle Edelhölzer, dominikanischer Tabak, aufgrund der rotbeerigen, burgundischen Noten gewisse Chambertin-Affinität. Eleganter, lang gezogener Gaumen, füllig mit reifem, Frucht beladenem Extrakt, tolle Adstringenz, intensiver Nachhall mit süssen Beeren. Ein grandioser, bestechender Wein, zwölf Monate in französischen Barriques. Kalbfleisch, Schweinssteak, Reis- und Nudelgerichte mit kräftiger Sauce.

### «Quinta da Costa» DOC 2015

Fr. 62.00

**Lavradores de Feitoria, Sabrosa  
Tinta Roriz & Touriga Nacional**

Generös, zunächst dunkle, satte Frucht, warme Töne, Tabak, Schokolade, dann zunehmend gelassener, frisch, Bergkräuter und Schiefer. Am Gaumen mit schönem Spiel, heiter zu Beginn, zeigt dann auch seine markante Seite, feste Struktur und strenge Züge – nach einiger Zeit: wohlwollend und mit viel Charme. Spannender Charakter und toller Essensbegleiter zu gebratenem Fleisch.

## DOURO, QUINTA DO CRASTO, eines der neuen Lieblings-Weingüter von Ueli

---

### Quinta do Crasto «Vinho Tinto» DOC 2016/17

Fr. 45.00

**Agr. Quinta do Crasto, Gouvinhas  
Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional**

In der Farbe tiefdunkles Granatrot. Im überwältigenden Bouquet reife kompottartige Fruchtaromen. Dazu kommt eine leichte und würzige Rauchnote. Der Abgang besteht aus anhaltender Frucht, cremige Geschmeidigkeit und etwas Pfeffer als pointiertem Abschluss. Die Pflanzungen sind reinsortig angelegt, sodass beim optimalen Reifegrad der Trauben, der durch Höhenunterschied und Mikroklima wesentlich variiert gelesen werden kann. Die Trauben werden handgelesen und reinsortig bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks vinifiziert. Ausbau in Edelstahltanks ohne Holzeinsatz. Teigwarenauflauf, Gemüsegratin, Geschnetztes, Brotsuppe.

### Quinta do Crasto «RESERVA» DOC 2015/17

Fr. 55.00

**Agr. Quinta do Crasto, Gouvinhas  
Verschnitt traditioneller Douro-Trauben**

<sup>3</sup>/<sub>8</sub> Flasche Fr. 29.00

Tiefes Granatrot. Das Bouquet muss sich nicht erst aufbauen, vom ersten Moment an ist es da, und so bleibt es auch. Delikat und ausgewogen, mit perfekt eingebundenem Holz, strahlt es Wärme aus, wozu das feine und sehr reine Parfum roter Johannisbeeren und Erdbeeren viel dazu beiträgt. Von gleicher Konstanz ist der Körper. Die Frucht ist saftig und konzentriert, das Holz nicht als einzelne Komponente spürbar, sondern nur durch seinen mildernden Einfluss. Es folgt ein starker Abgang, in dem sich die Frucht zurückhält und dafür eine reizvolle, herbe Schokoladennote zum Vorschein kommt. Handlese, getrennte Vinifikation und Lagen. Die Trauben werden in «lagares», traditionellen Betontrögen, gestampft. Vergärung in rostfreien Stahltanks bei kontrollierter Temperatur. 18 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern. Der Wein wird unfiltriert abgefüllt. Lammkeule, Côte de boeuf an Weinsauce.

**Crasto Superior «SYRAH» DOC 2015/17**

Fr. 55.00

**Agr. Quinta do Crasto, Gouvinhas  
100 % Syrah**

In einem tiefen Violett fließt der **Quinta do Crasto Superior Syrah** ins Glas und verströmt Aromen von frischen Beerenfrüchten und Noten von feinen Gewürzen – fokussiert, frisch und intensiv. Am Gaumen zeigt er frische und fein strukturierte Tannine, mit einem ausgewogenen und lang anhaltenden Abgang. Dies ist ein Wein mit elegantem Profil, der jedoch die Kraft der in der Douro-Region erzeugten Weine zeigt und sich dadurch positiv in der Flasche entwickeln wird.

**Quinta do Crasto «TINTA RORIZ» DOC 2014**

Fr. 85.00

**Agr. Quinta do Crasto, Gouvinhas  
100 % Tinta Roriz**

Sehr dunkles Granatrot. Das Bouquet zeigt zu Beginn seine wilde Seite mit einem verhaltenen, animalischen Einschlag. Es wirkt durch den Duft von Holunder frisch und im Hintergrund hält sich eine feinwürzige Zitrusnote. Daneben, noch nicht ganz eingebunden, steht das Holz. Deutlich bemerkbar ist das Eichenholz auch im Körper, wo es mit dem körnigen Gerbstoff einen gleichberechtigten Partner erhält. Darauf baut die Frucht, noch zurückhaltend, aber schon als feines Aroma schwarzer Beeren definiert. Deutlicher wird es im anhaltenden Abgang, der mit dem Geschmack schwarzer Schokolade endet. Kraftvoll und strukturiert. Vergärung in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur. Reifung 18 Monate in Fässern aus französischer Eiche. Der Wein wird unfiltriert abgefüllt. Rotes, gut abgehangenes Fleisch, Wild, Wildpfeffer, getrockneter Schinken, rezenter Käse.

**Quinta do Crasto «TOURIGA NACIONAL» DOC 2014**

Fr. 85.00

**Agr. Quinta do Crasto, Gouvinhas  
100 % Touriga Nacional**

Der **Quinta do Crasto Touriga Nacional** verströmt Aromen schwarzer Kirsche, Veilchen und frischer Gewürze. Am Gaumen zeigt er sich perfekt balanciert, mit feinen Tanninen und einem frischen, fesselnden, anhaltenden Abgang. Ein eigenständiger Riese von Wein – die Topliga Portugals. Die Trauben wurden von Hand gelesen und mit Vorsicht sortiert, bevor sie traditionell von Füßen getreten wurden. Gärung erfolgte in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur für sieben Tage. Der Wein reifte für 18 Monate in Fässern aus französischer Eiche.

## ÖSTERREICH

**Das Burgenland von Deutschkreutz im mittleren Teil bis zum Neusiedlersee im obersten Teil**

Unter dem Einfluss des kontinental-heissen pannonischen Klimas wachsen im östlichsten Bundesland auch die körperreichsten Rotweine Österreichs. Dabei gibt es bei den natürlichen Voraussetzungen nicht zu unterschätzende Unterschiede.

Östlich des Neusiedlersees dominiert der Blaue Zweigelt mit kraftvollen, saftigen Rotweinen, auch wenn Blaufränkisch und Sankt Laurent ebenfalls hervorragende Ergebnisse liefern. Der Seewinkel im südlichen Teil mit seinem speziellen Mikroklima zählt zu den wenigen grossen Süssweinhochburgen der Welt. Hier begünstigt die hohe Luftfeuchtigkeit aufgrund der zahlreichen «Zicklacken» im Herbst die Bildung der Edelfäule (*Botrytis cynerea*). Somit können hier regelmässig grosse Beeren- und Trockenbeerenauslesen gewonnen werden. Neben einigen anderen Sorten wie Chardonnay, Scheurebe oder Traminer erreicht in dieser Form besonders der Welschriesling höchstes Qualitätsniveau.

Der Ostabhang des Leithagebirges mit seinen Kalk- und Schieferböden ist ausserdem ein einzigartiges Terroir für komplexe Weissweine, vor allem Weissburgunder und Chardonnay, aber auch Grüner Veltliner. Feine Prädikatsweine wie der legendäre Ruster Ausbruch komplettieren die Dreifaltigkeit der burgenländischen Weinkompetenz.

Auf den schwereren Lehmböden des Mittelburgenlandes und auch nördlich des Rosaliagebirges wachsen Blaufränkisch mit besonderer Fruchttiefe und Länge. Ganz im Süden bietet der Eisenberg mit seinem speziellen Boden und einem Hauch steirischer Frische im Klima dem Blaufränkisch beste Bedingungen für Rotweine von feinsten Mineralik und unvergleichlicher Eleganz. Eine der besonderen Qualitäten der burgenländischen Weinwirtschaft ist der Pioniergeist der Winzer. So erreichten in den letzten Jahren auch Weine aus internationalen Rebsorten und Cuvées höchste Anerkennung. Seit dem ersten herkunftstypischen Wein, dem Mittelburgenland DAC (mit dem Jahrgang 2005), haben sich bisher auch der Leithaberg DAC und der Eisenberg DAC neu etabliert. Mit der Einführung des Neusiedlersee DAC im März 2012 schliesst sich der Kreis der burgenländischen DAC-Familie.

# DAS SIND MEINE «LIEBSTEN» ÖSTERREICHER

## BURGENLAND, DEUTSCHKREUZ

---

### «Das Phantom» 2015/16

Fr. 62.00

**Weingut K + K Kirnbauer**

**Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah**

Im Bouquet frisch, rote Beeren, Blumen, Röstaromen und etwas Gewürznoten. Im Gaumen elegant, mittelmäßig, sehr ausgewogen, feine Frucht, lebendige Säure, endet mit Röstaromen (Vanille) vom Barriqueausbau.

### Zwei Top Weine von Hans Iglar auf dem Höhepunkt

#### «Blaufränkisch C8» 2011

Fr. 55.00

**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.

#### «Ab Ericio» 2013

Fr. 52.00

**Weingut Hans Iglar**

**Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt**

Vielschichtige Beerenfrucht, viel Saft und Kraft, viel Extrakt, macht reichlich Druck, tiefgründig, tanninbetonte Anlage, verabschiedet sich druckvoll und mächtig. Schon im Rebberg wird nur auf Qualität und nicht Quantität geschaut und sehr stark ausgeschnitten und nur die besten und schönsten Trauben wachsen für diese super Cuvée heran. Dieser Wein wird 20 Monate in neuen Barriques ausgebaut.

## BURGENLAND, NEUSIEDLERSEE

---

### «Mephisto» 2013

Fr. 57.00

**Weingut Robert Goldenits, Tadten**

**30 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 40 % Syrah**

Rubingranat mit dunklem Kern, reife Kirschen in der Nase, am Gaumen sehr engmaschig, die Tannine sind eingebunden und präsent, druckvoll am Gaumen mit Cassis und enormer, von Syrah geprägter Würze im Abgang.

Die Trauben werden von Hand gelesen. Nach einer Maischestandzeit von 20 Tagen wird der Traubenmost temperaturkontrolliert vergoren. Der Ausbau erfolgt während 18 Monaten in neuen Barriques. Passt zu Wild, Rind, Käse.

### «65 Zweigelt» Reserve 2012

Fr. 65.00

**Weingut Robert Goldenits, Tadten**

**100 % Zweigelt**

Für mich einer der besten Zweigelt aus ganz Österreich in dieser Preisklasse. Rubingranatrote Farbe mit fast schwarzem Kern. Riecht nach ganz reifen Kirschen und im Gaumen etwas nach schwarzer Schokolade. Ist aber sehr sanft und vielschichtig mit reifer Struktur und wunderschön eingebundenen Tanninen. Ein Wein, der am Anfang steht und von Jahr zu Jahr noch besser wird.

### «Heideboden Cuvée rot» 2014

Fr. 49.00

**Hannes Reeh, Andau**

**Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon**

Die Cuvée aus Zweigelt, Merlot, Cabernet und Blaufränkisch besticht durch Frucht, dezentem Barrique-Einsatz und Volumen. Ein Verführer bis zum langen Finale.

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. Diese Nachhaltigkeit entwickelte sich zu einer Philosophie.

**«Zweigelt Unplugged» 2018**

Fr. 54.00

**Hannes Reeh, Andau  
Zweigelt**<sup>3</sup>/<sub>8</sub> Flasche Fr. 27.50

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 Extraktsüsse 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 wuchtigen Topwein des Hauses, der authentisch und unverfälscht mit typisch feiner Kirschfrucht die Herzen der Burgenland-Fans erfreut.

**«Grande Cuvée Keringer» 2015**

Fr. 52.00

**Keringer, Mönchhof am Neusiedlersee  
Zweigelt und Rathay**

Die Grande Cuvée von Keringer besticht durch intensiv fruchtige Komponenten mit komplexer Textur und feinen Röstaromen in perfekter Balance. Ein Wein mit Potential! Das Weingut wird als Familienbetrieb geführt und bürgt für kontinuierliche Spitzenqualität (Salonsieger 2007 bzw. 2009 und zahlreiche Goldmedaillen bei Weinprämierungen). Das Weingut liegt im Burgenland, Neusiedler See, Gemeinde Mönchhof, wobei ca. 70 000 Rebstöcke auf 12,5 Hektaren bewirtschaftet werden. Die Weingärten von Keringer liegen in einem Umkreis von bis zu 6 Kilometern um das Weingut. Besonders interessant daran ist, dass in diesem Umkreis sehr unterschiedliche Bodentypen vorherrschen. So gibt es in einer Riede grossteils leichtere, schottrige Böden mit Sand und nur 300 Meter entfernt herrschen tiefgründige und schwere Böden vor. Auch hinsichtlich der Lage gibt es in Mönchhof eine Besonderheit, denn hier fällt die Parndorfer Platte ab zur Tiefenebene. Diese grosse Variation der Bodentypen gepaart mit unterschiedlichen Lagen ermöglicht es uns, für viele unterschiedliche Rebsorten optimal geeignete Standorte zu finden.

**«Massiv» 2015**

Fr. 72.00

**Keringer, Mönchhof am Neusiedlersee  
Blaufränkisch, Zweigelt und Rathay**

**Der Topwein des Hauses Keringer.** Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Süsse Gewürze, Edelholztouch, dunkle Beerenfrucht und Nougat. Kraftvoll, extraktsüsse Zwetschgen-Brombeer-Frucht, präsen Tannine, Röstaromen und reife schwarze Beerenfrucht im Abgang, zeigt gute Frische, opulenter, schokoladiger Stil, wird von Flaschenreife profitieren.

**«Big John» Cuvéé Burgenland 2017**

Fr. 49.50

**Weingut Scheiblhofer, Andau am Neusiedlersee  
Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot noir**

Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair. Der Wein wird nach der Assemblage 12 Monate in amerikanischen Barriques ausgebaut. Passt sehr gut zu dunklem Fleisch oder Wildgerichten.

**«The Legends» Cuvéé Burgenland 2017**

Fr. 53.00

**Weingut Scheiblhofer, Andau am Neusiedlersee  
Cabernet Sauvignon & Merlot**

Tiefes Rubinrot mit reifen Rändern, integrierte Fruchtigkeit nach Karamell und schwarzen Johannisbeeren, komplex und vielschichtige Struktur, röstiges Eichenflair mit einem mächtigen, weichen Körper. Der Wein wird 16 Monate in neuen französischen Barriques ausgebaut. Passt zu Saucenfleisch, dunklem Fleisch oder zu Käse.

**«Praittenbrunn» 2012/13**

Fr. 75.00

**Scheiblhofer/Gayer, Neusiedlersee Hügelland  
Cabernet Sauvignon und Merlot**

Das neue Joint Venture der Batonnage-Mitbegründer Florian Gayer und Erich Scheiblhofer. Topcuvées aus der Maremma waren nicht nur der Orientierungspunkt für diesen Wein, auch braucht diese aussergewöhnliche Cuvée keinen Vergleich mit Ornellaia, Sassicaia, Biserno und Consorten zu scheuen. Die verwendeten Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot kommen von Florian Gayers besten Weingärten von der einzigartigen Toplage Breitenbrunn, dem Rosenberg. Gereift ist dieser Wein 32 Monate im kleinen Eichenfass: 16 Monate neues französisches Barrique, danach nochmals 16 Monate im neuen französischen Barrique. Ein monumentaler Bordeaux Blend aus den besten Trauben des Leithabergs, fulminant und opulent mit mineralischer Finesse und tiefgründiger Länge.

**«Tricata» 2012**

Fr. 85.00

**Weingut Juris, Gols am Neusiedlersee  
100% Blaufränkisch**

«Der Amarone vom Neusiedlersee». Der Wein wird aus getrockneten Trauben im Stile des Amarone gemacht. Ribisel, Brombeere, rote Paprika und etwas Dill in der Nase wie am Gaumen, kraftvoll und mächtig, dabei gut balancierte Säure, vielschichtige Würze im Hintergrund, enorme Dichte und Länge, sehr hoher Alkoholgehalt: 16% vol. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Einladende dunkle Beerenfrucht, feine Nuancen von Nougat und Feigen, Brombeerkonfit im Hintergrund. Saftig, elegante Textur, feine Tannine, schwarze Kirschen im Abgang, gute Länge, wirkt sehr geschliffen, bereits gut trinkbar. Der Wein reift ein Jahr in neuen Barriques und noch sechs Monate im grossen Holzfass. Passt zu sehr kräftigen Speisen, geschmorte Gerichte wie Rindsbraten, kräftigem Käse, Trüffel und Edelbitterschokolade ab 95%.

**Die ganz spezielle Rarität mit 100 Punkten für den Jahrgang 2015 von Falstaff**

Es handelt sich hierbei um eine echte Rarität aus Österreich. Von diesem Wein können wir jährlich nur gerade drei bis sechs Flaschen und eine Magnum kaufen. Dies aber nur, weil wir sonst noch viele Weine aus Österreich beziehen. Einmal im Leben muss man das genossen haben (Einkaufspreis für diesen Wein ist um die Fr. 145.-)

**«Batonnage» 2015/16**

Fr. 169.00

**Wild Boys of Club B, Neusiedlersee  
Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot**

Attraktive dunkle Beerenfrucht, Anklänge von reifen Herzkischen, Cassis, Nougat, dazu feine Edelholzwürze. Komplex, kraftvoll, mit mächtigen, aber perfekt integrierten Tanninen.

Produzent: **Batonnage Wild Boys** – Die Wilden, die Stachlig-Giftigen, Batonnage Red-Scorpion vom Neusiedlersee wollten eigentlich nur ein wenig provozieren. Mit lockerer Entspanntheit die Konventionen in der österreichischen Weinszene etwas aufmischen. Doch dann wurde der Clubwein in London prämiert, und da fing der Spass erst richtig an. Der 2001 gegründete Club der fünf Musketiere des Weins: Christian Tschida, Erich Scheiblhofer, Gerhard Kracher, Florian Gayer, Markus Altenburger, machte also weiter mit dem äusserst limitierten Wild Boys-Wein, auch wenn die Boys etwas älter werden. Was bleibt: unkonventionelle, fast überbordende Clubveranstaltungen, an denen unzählige Magnums und Doppelmagnums geköpft werden. Und was ebenfalls bleibt: mit dem Batonnage ein unglaublich konzentrierter Garagen-Wein mit 15.5% Alkohol aus hochreifem, hunderlesenem Traubengut von den besten Lagen aus Rust, Jois und Andau.

**CARNUNTUM**

---

**Gotinsprun 2015**

Fr. 55.00

**Weingut Walter Glatzer  
Blaufränkisch, Merlot, Syrah, Zweigelt und St. Laurent**

Die Cuvée Gotinsprun wurde Göttlesbrunn zu Ehren nach dem alten Namen der Gemeinde benannt, der bereits 1083 urkundlich erwähnt wird und «Brunnen der Gotini» (Gotini war die Gemahlin des Ortsgründers) bedeutet. Für unser rotes Flaggschiff werden ausschliesslich die reifsten und hochwertigsten Trauben der Sorten Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot, Syrah und St. Laurent verwendet. Jahrgangsbedingt wechselt der Anteil der einzelnen Sorten, wobei Blaufränkisch (mind. 50%) und Merlot (ca. 30%) den Hauptanteil stellen.

**Von diversen Weinen aus Österreich haben wir auch Grossflaschen –  
siehe hinten unter Grossflaschen!**



# FRANKREICH

## CÔTES-DU-RHÔNE AC

---

### «Gigondas» 2015/16

Fr. 59.00

**Vidal-Fleury, Côtes du Rhône  
Grenache noire, Syrah, Mourvèdre**

Die Traubensorten werden von Hand und separat gelesen. Die traditionelle Fermentation mit natürlich vorkommenden Hefen dauert bei kontrollierten 30°C ca. zwei bis drei Wochen. Der Tresterhut wird für die optimale Ausbeute von Farbe und Aroma speziell am Anfang oft übergossen. Nach der Gärung reift der Wein für neun Monate in grossen Holzbottichen. In der Nase ein duftiges, elegantes Bouquet. Zarte Heu- und Hagebuttentöne, reife, dunkle Frucht und etwas Kräuterduft dahinter. Auch im Gaumen filigran, trotzdem ausladend, sehr elegant mit feinen Tanninen. Sehr saftig und anhaltend im Finale. Idealer Begleiter zur mediterranen Küche mit vielen Kräutern, zu reifem Käse und geschmorten Fleischgerichten.

## BOURGOGNE

---

### «Beaune» 1er Cru AC Clos de la Feguine 2013

Fr. 82.00

**Domaine Jacques Prieur  
100 % Pinot Noir**

Die Trauben werden von Hand geerntet, am Tisch sortiert und komplett entrappt. Die Gärung erfolgt in offenen Holz-Bottichen bei kontrollierter Temperatur und ist nach ca. 20 Tagen abgeschlossen. Während der alkoholischen Gärung wird der Tresterhut zweimal täglich manuell heruntergedrückt. Die sogenannte «pigeage». Nach Abschluss der Fermentation wird der Wein während 17 Monaten in Barriques ausgebaut. Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase jugendlich, mit rassischer Würze. Dezent rauchige Noten. Dazu schwarze Beeren, Heidelbeeren, schwarze Kirschen. Am Gaumen vibrierend. Wiederum schwarze Frucht. Gute, lebendige Textur. Seidige Tannine von guter Qualität. Langer Abgang mit guter aromatischer Nachhaltigkeit. Ein herrlicher Pinot – der eigentlich immer passt.

### «Gevrey-Chambertin» Petite Chapelle 2011/15

Fr. 89.00

**Domaine Trapet, Bourgogne  
Pinot Noir**

Nach der sorgfältigen Lese von Hand werden die Trauben leicht angepresst und an der Maische vergoren. Danach reift der Jungwein zum Teil in neuen und auch in gebrauchten Piècen. Mittleres Rubinrot. Elegante, vornehme Nase, mit Noten von reifen, roten Beeren, etwas Würze und dezenter Röstaromatik. Im Gaumen zugänglich und verführerisch, mit Aromen von Himbeeren und Kirschen, Röstnoten und leicht balsamischen Tönen. Wirkt mit seiner dezenten, feingewobenen Tanninstruktur schmeichlerisch und harmonisch. Saftige Textur. Mittellang im Abgang. Eleganter Begleiter zu reichhaltigen Gerichten mit Rindsfilet, Rehrücken, Lammkarree und zu reifen französischen Käsespezialitäten.

DER WEIN IST UNTER DEN GETRÄNKEN DAS NÜTZLICHSTE,  
UNTER DEN ARZNEIEN DIE SCHMACKHAFTESTE,  
UND UNTER DEN NAHRUNGSMITTELN DAS ANGENEHMSTE.

PLUTARCH, GRIECHISCHER PHILOSOPH UM 100 N.CHR.

## ST EMILION AC

---

### «Château Pavie Macquin» 1er grand cru classé 2012

Fr. 95.00

#### 80 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon & 10 % Cabernet Franc

Das Château **Pavie Macquin** wurde in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts vom brillanten Winzer Albert Macquin erbaut und liegt am rechten Ufer von Bordeaux, südöstlich der Stadt Saint-Emilion. Der Gründer Albert Macquin schrieb 1872 Geschichte, als er einen wirksamen Schutz für die Reben vor der Reblaus erfand. Die Technik des Aufpfropfens erlaubte es, einen Teil der Reben in ganz Frankreich zu erhalten. Seit 150 Jahren gehört das Château zur Familie Corre-Macquin, den Nachkommen von Albert. Aktuell wird das Anwesen von Nicolas Thienpoint geleitet, der vom Star-Oenologen Stéphane Derenencourt beraten wird. Während der letzten Klassifizierung von Saint-Emilion im Jahr 2006 erhielt Château Pavie-Macquin den Titel «Grand Cru Classé B».

Pavie Macquin liegt unmittelbar neben dem bekannten Château Troplong-Mondot, wo die Böden sehr ähnlich sind und hauptsächlich aus Ton und Kalksteinen bestehen. Dabei handelt es sich um die typische Bodenstruktur der Appellation Saint-Emilion, aber dennoch ist die Lage dieser beiden Güter aussergewöhnlich. Mit einem Anteil von 80 % besteht ein grosser Teil der Rebfläche aus Merlot. Der Cabernet Franc-Anteil beträgt etwas weniger als 20 % und die verbleibende Fläche ist mit einem kleinen Anteil Cabernet Sauvignon bestockt. Der Cabernet Sauvignon spielt jedoch eine untergeordnete Rolle und fliesst nur unregelmässig und in entsprechend geringen Mengen in die Cuvée ein. Die Reben werden auf Pavie Macquin schon seit vielen Jahren biodynamisch bewirtschaftet. Das Anwesen verfügt insgesamt über 15 Hektar Rebfläche, von denen einige Stöcke bereits über 40 Jahre alt sind. Die Trauben werden alle von Hand geerntet, die anschliessende Vinifikation wird in Zement- und Holzfässern durchgeführt. Die Reifung erfolgt während 18 bis 20 Monaten in neuen Barriques.

Die Maxime auf Pavie-Macquin lautet: «Es ist notwendig, die Kraft des Weins zu zähmen, um ihm die Anmut der Kraft zurückzugeben». Entsprechend eilt Château Pavie-Macquin der Ruf voraus, ein ziemlich reichhaltiger, vollmundiger Wein zu sein. Dabei zeichnen ihn aber auch eine feine Mineralität und eine gewisse Reinheit aus. Die Nase ist intensiv, sehr mineralisch, fast steinig, aber dennoch verfeinert mit Noten von Himbeeren und anderen roten Beeren. Im Mund sind die Weine stets ausgewogen, verführerisch, hinterlassen dabei den Eindruck eines Waldspaziergangs und werden zusätzlich von Aromen nach Brombeeren und Waldbeeren untermalt. Obwohl in den letzten Jahren etwas leichter und frischer, ist der Wein noch immer sehr terroirbetont und äusserst klassisch für seine Herkunft. Durch die wunderbare Balance aus Kraft und Klarheit eignet sich der Wein als Begleiter zu rotem Fleisch und Saucengerichten.

## MARGAUX AC

---

### «Château Cantenac Brown» 3e grand cru classé 2015

Fr. 85.00

#### Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc

Das Château Cantenac-Brown ist gemäss der Klassifizierung von 1855 ein 3ème Grand Cru Classé aus Margaux. Das Anwesen erstreckt sich über 48 Hektar kieshaltige Böden in der Gemeinde Cantenac, ganz in der Nähe von Château Boyd-Cantenac sowie Brane-Cantenac. Die Rebanlagen setzen sich aus 67 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot und 6 % Cabernet Franc zusammen und haben ein durchschnittliches Alter von 35 Jahren. Es war ein Schotte, John Lewis Brown, der dem Gut im frühen 19. Jahrhundert den Namen Château Cantenac-Brown gab. Er war es auch, der beschlossen hat, ein sehr spezielles Schloss zu bauen, welches zweifelsohne zu den originellsten Gebäuden im Medoc zählt. Es ist ganz im Stile der englischen Renaissance (Tudor) konstruiert, mit einer roten Backsteinfassade sowie einem eindrucklichen Landschaftsgarten, der das Schloss umgibt. Möglicherweise hatte er ein wenig Heimweh? Während vielen Jahren war der Wein von Cantenac-Brown sehr hart und tanninlastig und somit seiner Position als Grand Cru nicht wirklich würdig. Mit der Übernahme des Gutes durch die Familie Simon Halabi im Jahr 2006 begannen sich die Dinge zum Besseren zu verändern. Es wurden grosse Investitionen getätigt und der talentierte José Sanfins wurde zum Chef des Weingutes ernannt. All diese Veränderungen beginnen nun zu wirken und die Qualität der Weine verbessert sich von Jahr zu Jahr.

## KALIFORNIEN

### **Cabernet Sauvignon Hess Select California 2016**

Fr. 49.00

**The Hess Collection Winery, Napa Valley  
Cabernet Sauvignon**

Von dunkelroter Farbe. Im Bouquet reife Himbeeren, schwarze Kirschen und schwarze Johannisbeeren. Sehr kräftiges Aroma nach reifen, roten Früchten. Samtig, elegant und auch im Abgang beerige Aromatik.

## ARGENTINIEN

### **«Colomé» Estate, Vino Tinto de Gran Altura 2016**

Fr. 59.00

**Bodega Colomé, Molinos  
Malbec**

In der Nase viel Brombeeraromen mit viel Cassis und etwas Lakritze. Im Gaumen präsent und zugleich zarte Gerbstoffe, getragen vom Geschmack von schwarzem Pfeffer, Heidelbeeren und reifen Pflaumen.

### **«Malbec Barrel Selection» 2016**

Fr. 52.00

**Bodega Salentein, Valle de Uco  
Malbec**

Schönes Violett-Rot. Im Bouquet reifes Pflaumenaroma, dunkle Kirsche, feine Gewürze und Tabak. Vollmundiger, kräftiger Körper mit Aromen von reifen, roten Beeren und saftigen, süsslichen Tanninen. Langer Abgang.

Strenge Selektion des Traubengutes, nach der Vergärung im Stahltank. Ausbau in ein-, zwei- und dreijährigen französischen Barriques während 12 bis 14 Monaten. Passt zu Wildspezialitäten, dunklem Fleisch und Hartkäse.

### **«Primus» Valle de Uco 2013/14**

Fr. 79.00

**Bodega Salentein, Mendoza  
Malbec**

Fast schwarzes Dunkelrot. Intensive Aromen von roten und schwarzen Beeren im Bouquet mit würzigen, pfeffrigen Noten. Ausgewogener Körper mit guter Struktur und Säure. Süsse Gerbstoffe und langer Abgang.

Strenge Selektion des allerbesten Traubengutes, nach der Vergärung Fassreife in neuen französischen Barriques während 19 Monaten. Zum Schluss folgt eine einjährige Flaschenreife.

### **«Puro Corte d'Oro» 2015**

Fr. 62.00

**Ojo de Agua, Dieter Meier  
Malbec und Cabernet Sauvignon**

Sattes, jugendliches Dunkelrot. Duft nach getrockneten und gekochten Früchten sowie Holz. Kräftiger, gerbstoffbetonter Körper mit viel Röstaromatik. Langer Nachhall. Ganz am Anfang seiner Genussreife. Passt zu Fleischgerichten aller Art, besonders zu gegrillten oder gebratenen Speisen.

## AUSTRALIEN

### **Shiraz «The Futures» 2011**

Fr. 49.00

**Peter Lehmann, Barossa Valley  
Shiraz**

Rubinrot. Pflaume und Schokolade im Bouquet. Am Gaumen üppig und reichhaltig mit langem Abgang. Samtige Frucht nuances bieten die ausgleichende Komponente zu präsenten Tanninen und schön integrierten Barriquenoten.

NIMMST DU TÄGLICH DEINEN TROPFEN,  
WIRD DEIN HERZ STETS FREUDIG KLOPFEN,  
WIRST IM ALTER WIE DER WEIN,  
STETS BEGEHRT UND HEITER SEIN.

# DIVERSE GROSSFLASCHEN

## JE GRÖSSER DIE FLASCHE, UMSO BESSER DER WEIN!

---

<b>1,5 Liter</b>	<b>Magnum</b>	<b>9 Liter</b>	<b>Salmanazar</b>
<b>3 Liter</b>	<b>Jéroboam</b>	<b>12 Liter</b>	<b>Balthazar</b>
<b>5 Liter</b>	<b>Rhéoboam</b>	<b>15 Liter</b>	<b>Nebukadnezar</b>
<b>6 Liter</b>	<b>Méthusalem</b>	<b>18 Liter</b>	<b>Melchior bzw. Goliath</b>

Die Beschriebe der nachstehenden Weine finden Sie vorne bei den entsprechenden 7,5-dl-Flaschen. Wir führen die Grossflaschen nur von Weinen, welche wir auch in 7,5-dl-Grösse verkaufen.

Bei den Grossflaschen ist es so, dass heute die Flaschen und die Verpackung den Wein etwas teurer machen als die 7,5-dl-Flasche. Dafür ist er reifer und besser und Sie haben zudem ein schönes Andenken für Zuhause.

Bei den Grossflaschen kann es zum Teil sein, dass der Jahrgang gewechselt hat. Darum fragen Sie doch danach.

## SCHWEIZ

### WEISSWEIN

---

<b>Ueli Wy Sauvignon blanc aus Twann</b>	2019	1,5 Liter	Fr.	75.00
Peter Posch	2019	3 Liter	Fr.	150.00

### ROTWEIN

---

<b>Cottinelli Pinot noir Reserve Malanser AOC</b>	2016	1,5 Liter	Fr.	99.00
Cottinelli Weinbau, Malans				
<b>Molina AOC</b>	2012/15	1,5 Liter	Fr.	129.00
Cottinelli Weinbau, Malans				
<b>Halde Pinot Noir Reserve Chur AOC</b>	2014/15	1,5 Liter	Fr.	149.00
Cottinelli Weinbau, Malans				

## ITALIEN

<b>Passione Barrique IGT</b>	2012	1,5 Liter	Fr.	130.00
Plozza Vini, Brusio				
<b>N° 1 – Numero Uno IGT</b>	2014	1,5 Liter	Fr.	169.00
Plozza Vini, Brusio	2012/13	3 Liter	Fr.	333.00
<b>«Sassicaia» Bolgheri Sassicaia DOC</b>	auf Anfrage	1,5 Liter		
Tenuta San Guido, Bolgheri				
<b>«Guidalberto» Toscana IGT</b>	2013	1,5 Liter	Fr.	185.00
Tenuta San Guido, Bolgheri				
<b>«Le Serre Nuove dell'Ornellaia» Bolgheri DOC</b>	2013	1,5 Liter	Fr.	185.00
Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri				
<b>«Ornellaia»</b>	auf Anfrage	1,5 Liter		
Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri				
<b>«Marchese Antinori» Chianti classico DOCG, Riserva</b>	2015	1,5 Liter	Fr.	135.00
Tenuta Tignanello, Marchesi Antinori, Toscana				
<b>«Tignanello»</b>	2014/15	1,5 Liter	Fr.	222.00
Antinori Firenze, Tenuta Tignanello	2014/15	3 Liter	Fr.	455.00
<b>«Bindella» Vino Nobile di Montepulciano</b>	2015	1,5 Liter	Fr.	111.00
Bindella-Vallocaia, Montepulciano				
<b>«Flaccianello della Pieve» Toscana IGT</b>	2013	1,5 Liter	Fr.	199.00
Fontodi, Panzano in Chianti				
<b>Brunello di Montalcino DOCG</b>	2008	3 Liter	Fr.	266.00
Castello Banfi, Montalcino				
<b>«Adèò» Bolgheri Rosso DOC</b>	2013	1,5 Liter	Fr.	111.00
Campo alla Sughera, Bolgheri	2015	3 Liter	Fr.	222.00

<b>«Arnione» Bolgeri Rosso DOC</b> Campo alla Sughera, Bolgheri	2014	1,5 Liter	Fr. 149.00
	2014	3 Liter	Fr. 305.00
<b>«Brunetti» Toscana Rosso DOC</b> Az. Agr. Elisabetta di Brunetti	2013	1,5 Liter	Fr. 115.00
	2013	3 Liter	Fr. 230.00
<b>«Le Marze» Toscana Rosso DOC</b> Campo alla Sughera, Bolgheri	2013	1,5 Liter	Fr. 125.00
	2013	3 Liter	Fr. 250.00
<b>«Bricco dell'Uccellone» Barbera d'Asti DOC</b> Braida/Giacomo Bologna, Rocchetta Tanaro	2015	1,5 Liter	Fr. 160.00
	2013	3 Liter	Fr. 320.00
	2012	5 Liter	Fr. 499.00
<b>«Bricco della Bigotta» Barbara d'Asti DOC</b> Braida/Giacomo Bologna, Rocchetta Tanaro	2015	1,5 Liter	Fr. 160.00
	2009	3 Liter	Fr. 320.00
<b>Amarone «Costasera»</b> Masi Agricola, Gargagnago di Valpolicella	2008/09	1,5 Liter	Fr. 140.00
	2006	3 Liter	Fr. 280.00
	2007	6 Liter	Fr. 560.00

## PORTUGAL

<b>Quinta do Crasto «RESERVA» DOC</b>	2015	1.5 Liter	Fr. 125.00
<b>Crasto Superior «SYRAH» DOC</b>	2015	1.5 Liter	Fr. 125.00

## SPANIEN

<b>Rioja Special Selection 2015</b> Unser Hauswein Bodegas Luis Alegre, Laguardia	Magnum	1,5 Liter	Fr. 99.00
	Jéroboam	3 Liter	Fr. 199.00
	Rhéoboam	5 Liter	Fr. 333.00
	Salmanazar	9 Liter	Fr. 599.00
	Balthazar	12 Liter	Fr. 777.00
	Nebukadnezar	15 Liter	Fr. 999.00
	Goliath	18 Liter	Fr. 1111.00
<b>Rioja Great Wine Pontac</b> Bodegas Luis Alegre, Laguardia	2008	1,5 Liter	Fr. 155.00
<b>Rioja Parcela No 5</b>	2016	1,5 Liter	Fr. 111.00
<b>Aalto «Ribera del Duero»</b>	2013	1,5 Liter	Fr. 155.00

## ARGENTINIEN

<b>Puro Corte d'oro</b> Ojo de Agua, Dieter Meier	2012	1,5 Liter	Fr. 135.00
--	------	-----------	------------

## ÖSTERREICH

<b>Mephisto</b> Robert Goldenits	2011	1,5 Liter	Fr. 135.00
	2013	3 Liter	Fr. 280.00
	2013	6 Liter	Fr. 560.00
<b>Grande Cuvée</b> Keringer	2015	1,5 Liter	Fr. 115.00
<b>Massiv</b> Keringer	2015	1,5 Liter	Fr. 165.00
	2012	3 Liter	Fr. 330.00
<b>Unplugged «Zweigelt»</b> Hannes Reeh	2018	1,5 Liter	Fr. 111.00
	2018	3 Liter	Fr. 222.00
	2018	6 Liter	Fr. 444.00
<b>«Das Phantom»</b> Kirnbauer	2015	1,5 Liter	Fr. 140.00
	2015	3 Liter	Fr. 290.00
<b>Batonnage</b> Wild Boys of Club B	2015	1,5 Liter	Fr. 333.00
<b>Big John</b>	2017	1,5 Liter	Fr. 99.00
<b>Praittenbrunn</b> Scheiblhofer/Gayer	2012	1,5 Liter	Fr. 180.00
<b>Tricata</b> Juris	2015	1,5 Liter	Fr. 180.00

# SCHAUMWEINE

## ITALIEN

---

**Schaumwein aus dem Hause Plozza. Alle nach «Methode Champenoise» hergestellt.**

**Plozza Franciacorta DOCG, Brut**

Fr. 55.00

**Plozza Franciacorta, Ome  
Chardonnay & Pinot Nero**

Strohgelb mit grünlichen oder goldenen Reflexen, feine und anhaltende Perlage, Bouquet mit charakteristischen Noten der Flaschengärung, Anklänge an Brotkruste und Trockenfrüchte (Mandel, Haselnuss, getrocknete Feigen), würzig, frisch, fein und harmonisch. Zweite Gärung in der Flasche mit mindestens 18 Monaten Ausbau auf den Hefen; Ausbau und Reifung mindestens 25 Monate nach der Lese. Druck in der Flasche zwischen 5 und 6 atm.

**Franciacorta «SATÈN» DOCG**

Cüpli Fr. 9.50

Fr. 62.00

**Plozza Franciacorta, Ome  
Chardonnay**

Sehr feine und anhaltende, fast cremige Perlage, strohgelbe Farbe, auch intensiv mit grünlichen Tönen, nuancierter, aber deutlicher Duft nach reifem Obst, begleitet von zarten Noten weisser Blüten und Trockenfrüchten (Mandel und Haselnuss), auch gerösteten; im Geschmack harmonisieren angenehme Würze und Frische mit einer natürlichen Weichheit, die an das feine Gefühl von Seide erinnert. Der weiche Geschmack ergibt sich aus dem niedrigeren Flaschendruck (unter 5 atm.). Er wird nur in der Sorte Brut hergestellt.

**Franciacorta Rosé DOCG**

Cüpli Fr. 9.50

Fr. 62.00

**Plozza Franciacorta, Ome  
Pinot Nero**

Die Trauben werden von den Stielen getrennt und die Beeren fallen durch die Schwerkraft in einen Bottich. Die Mazeration «Rosé» dauert 24 Stunden: Diese wenigen Stunden sind die optimale Zeitspanne, um den besonderen und zarten Farbton des Franciacorta «Rosé» zu erhalten. Danach wird der Saft von der Maische getrennt und in kleinen Eichenholzfässern und Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur vergoren. Nach Monaten des Reifens wird mit der Kreation der Cuvée fortgefahren. Der so entstandene Wein wird in Flaschen abgefüllt und gärt bei einer konstanten Temperatur von 12° C für mindestens 30 Monate im Weinkeller. Nach dem Degorgieren wird die Flasche für den Verkauf vorbereitet.

## SCHWEIZ Zürichsee

---

**Schaumwein «Muscat» 2018**

Fr. 52.00

**Weinbau Bachmann, Stäfa  
Muskateller**

Der frische Schaumwein mit seinem süss fruchtigen Auftakt animiert bei jeder Gelegenheit zum Genuss und ist der perfekte Begleiter von Apéros, Desserts aller Art und würzigen, scharfen Vorspeisen. Begleitet von einer feinen Perlage treffen Aromen von Apfel und Muskatnuss auf die Frische der Zitronenblüten. Der Muscat wird mit der gleichen Technik hergestellt, die seit fast drei Jahrhunderten in der Champagne Anwendung findet: der Grundwein durchläuft eine zweite Gärung in der Flasche mit einer langen Verfeinerungsphase auf der Hefe. Die Arbeiten im Keller sind dem Verfahren des Champagners ebenfalls identisch. Nach vollendeter Reifung in den Lagerkellern kommen die Flaschen auf Rüttelpulte, wo sie über eine Zeitspanne von sechs Wochen gerüttelt und dabei immer weiter gedreht und steiler gestellt werden, bis die Hefe sich vollständig vom Flaschenboden in den Flaschenhals abgesetzt hat.

Die Flaschen werden dann degorgiert, das heisst, die Hefe wird entfernt und die Versanddosage zugesetzt, die jeder Flasche ihren ganz besonderen Charakter verleiht.

Wähle mich zu: Apéro und Dessert

## ITALIEN

### **Prosecco DOCG Extra Dry «Dirupo»**

Cüpli Fr. 8.50

Fr. 49.00

**Andreola, Veneto, Italien  
Bianchetta, Perera, Glera**

Brillante strohgelbe Farbe. Der Duft ist zart, duftend, Sorten von Birnen, Farnen und Mandeln. Der Gaumen ist angenehm, frisch, ausgewogen und mit einer zarten mineralischen Note. Manuelle Ernte Anfang September. Weinbereitung der weissen Trauben mit weichem Pressen. Fermentation im Stahltank für ca. 11 bis 13 Tage bei 28°C. Sektgärung mit der Charmat-Martinotti-Methode für 30 Tage. Danach Alterung in der Flasche für ca. drei Monate. Passt zu einem Aperitif oder einer frischen Vorspeise.

### **Cuvée Sergio 1887**

Fr. 55.00

**Mionetto, Veneto, Italien  
Chardonnay & Prosecco**

Der Önologe Sergio Mionetto lässt in diesem Prosecco die Prinzipien und Sehnsüchte von Franco Mionetto, dem Gründer von Mionetto, neu aufleben. Das Resultat ist ein Prosecco voll von Traditionen; eine weiche, feine Perlage und ein vollmundiger, fruchtiger Geschmack, gepaart mit herrlichen Düften von Apfel und Holunder.

WIRD EINER FRÜH VOM TOD BETROFFEN,  
HEISST'S GLEICH, DER HAT SICH TOT GESOFFEN.  
IST'S EINER VON DEN GUTEN ALTEN, DANN HEISST'S GLEICH:  
DEN HAT DER WEIN ERHALTEN.

UNBEKANNT

*Weingut am Zürichsee*  
**BACHMANN**

**COTTINELLI**  
WEINBAU · MALANS

 **PLOZZA**  
V I N I · B R U S I O

*Bindella*  
la vita è bella

  
B O D E G A S  
**LUIS ALEGRE**

  
JÜRIG OBERECHT

  
**CORDULA**  
Weinbau Cordula Morgeneegg-Posch

*Bindella*  
TENUTA VALLOCAIA  


