

Flaschenweine im Offenausschank

Schaumweine, Prosecco

CHF 1dl

1 / Prosecco extra Dry DOCG I-Veneto **7.50**
Strohgelbe Farbe: feinfruchtig, Noten von grünen Äpfeln und Birnen.
Florale Nuancen. Weich, harmonisch, finessenreich und frisch.
Beliebt zu: Meeresfrüchten, Hülsenfrüchten, Suppen, Pasta an
leichten Fleischsaucen, Frischkäse.

Weissweine

3 / Wyss Schlossgarte Biberstein CH-AG 2016 **7.70**
Chardonnay, Müller Thurgau und Blanc de Pinot noir zu
gleichen Teilen, ergänzen sich zu einem würzig-feinen Wein.
Beliebt zu: Fisch, Käse- und Pastaspeisen.

4 / Brestenberger Riesling-Sylvaner, Lindenmann CH-AG 2016 **7.00**
Blumig, mit angenehmen Muskataromen.
Beliebt als/zu: Apéritif, gebundenen Suppen, Fisch, hellem Fleisch.

5 / Petite Arvine, Maraudeur AOC, Mise au Domaine CH-VS 2016 **6.80**
Fruchtiger Wein mit Format und Tiefe. Aromen von Zitrusfrüchten
und Blüten, mit mineralischer Note.
Beliebt als/zu: Apéritif, Fleischplatten, Gemüseterrine, vegetarischer
Küche, Süsswasserfischen, leichten asiatischen Gerichten und Käse.

6 / Pinot Grigio Grave DOC I-Grave 2016 **6.50**
Aus dem Herzen des Grave. Charakteristisch strohgelbe Farbe
mit kräftiger Note von Heu, Minze, Salbei und wilden Feldblumen.
Lang anhaltend und ausgewogen im Geschmack.
Beliebt zu: vegetarischen Gerichten, Spargeln, Risotto, zartem Fleisch, Pasta, Fisch.

32 / La Manina, Manincor Südtirol 2017 **7.50**
Weißburgunder 50%, Sauvignon Blanc 30%, Chardonnay 20%.
Ein leuchtendes Gelb mit grünlichen Reflexen, fruchtbetont nach Quitte, Litschi und
rosa Pampelmuse im Gaumen, aber auch frische Kräuteraromatik nach Salbei
und Minze in der Nase.
Leicht, mit unwiderstehlicher Süffigkeit.
Beliebt zu: Vorspeisen, Fisch, vegetarischen Gerichten und zu weißem Fleisch.

Rosewein

300 / Abt Ambros, Klosterhof, Aesch CH 2017 **8.00**
Verena & Kurt Huwyler
Zartes Rosa, frischer Duft nach Erdbeeren und Kirschen.
Viel Frucht am Gaumen. Vermittelt sehr viel Harmonie und Trinkvergnügen.
Beliebt zu: Fischgerichten, kalten Platten, einfach so....

Flaschenweine im Offenausschank

Rotweine

CHF 1dl

101 / Rote Schlossgarte Biberstein	CH-AG	2016	7.70
<p>Blaufränkisch- und Pinot noir-Assemblage mit 10% Merlot. Fruchtig nach Waldbeeren schmeckend, leicht, elegant. Beliebt zu: Geflügel, Grillarden, Pasta, Risotto.</p>			
111 / Cornalin Maradeur, Cordonier & Lamon S.A.	CH-VS	2016	7.70
<p>Cordonier & Lamon S.A. Eine sehr intensive Aromatik und eine spannende Vielfalt an Duftnoten. Zwetschgen, Kräuter und Gewürze zeichnen diesen Wein in der Nase aus. Im Gaumen offenbart sich eine kraftvolle Textur, die von reifen, saftigen und recht markanten Gerbstoffen begleitet wird. Die Folge davon ist ein kraftvoller Körper mit Biss und einer kräftigen Struktur. Der Sinneseindruck im Abgang ist anhaltend, vielschichtig und konsistent. Ein ehrlicher, perfekt gekelterter Rotwein der WeingeniesserInnen zu überraschen vermag. Beliebt zu: Schmorgerichten, Wildfleisch, Rindfleisch, Lammfleisch, Walliser Gerichte.</p>			
172 / Domaine de la Baume Syrah IGP	F	2016	8.50
<p>Vin de Pays d'Oc la Jeunesse, 100% Syrah Die Farbe schimmert purpurrot mit violetten Reflexen. Die Nase weiß mit Aromen nach roten Früchten, Heidelbeeren und schwarzem Pfeffer zu überzeugen. Am Gaumen präsentiert sich dieser Shiraz rund und fruchtig und überrascht mit weichen Tanninen. Beliebt zu: Fleischgerichten aller Art, südlicher, französischer Küche, Terrinen und Pasteten.</p>			
104 / Contrada del Falco Salento IGP	I-Apulien	2015	7.50
<p>Rubinrot. Intensives und komplexes Bouquet, würzig, 1 Jahr Barrique. Trocken, warm und weich im Geschmack, langer Abgang. Beliebt zu: kräftigen Vorspeisen, Reis und Pasta, rotem Fleisch, Wild, Käse.</p>			
500 / Reserve del Conte IGT Manincor	Südtirol	2015	7.80
<p>Lagrein 35%, Merlot 40%, Cabernet 25% Gärung jede Charge separat in Holz, Beton- und Edelstahlbottichen; Ausbau 12 Monate in gebrauchten Barriques. Leuchtendes, dichtes Rubinrot. Im Anklang fruchtig nach kleinen Beeren, später würzig nach Lakritze, weißem und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen saftig, dicht mit festem, jedoch feinem Tannin, burgundisch im Trinkfluss. Beliebt zu: würzigen, mediterranen Vorspeisen; gebratenem und gegrilltem roten Fleisch.</p>			

Dessertweine, Preise glasweise auf Anfrage

201 / Re della Valle, Aleatico (biologischer Anbau)	I-Toscana	2009	37.5cl	89.00
<p>Roter Dessertwein à la Recioto di Amarone aus 100% Aleatico. Violette-rote Farbe. Hagebutten, Marmelade, Invasion von Aromen: Süsse Gewürze, getrocknete Früchte, Aprikosen. Ein zartes, elegantes und spassiges Erlebnis. Beliebt zu: Käse und Süssspeisen.</p>				
202 / Passito di Ruché Lacceto (2 Flaschen)	I-Piemont	2011	37.5cl	99.00
<p>Die süsse Variante des Rotweins. Granat-rubinrot, blumige Note mit schwarzem Pfeffer und überreifen Feigen. Sehr mild, warm, seidig. Phantastischer Meditationswein! Beliebt zu: immer und überall...</p>				

Weissweine Schweiz/Aargau

CHF

4 / Brestenberger Lindenmann Riesling & Silvaner. Blumig, mit angenehmen Muskataromen. Beliebt als/zu: Apéritif, Fisch, hellem Fleisch.	2016	75cl	49.00
3 / Wyse Schlossgarte Biberstein Die Traubensorten Chardonnay, Müller Thurgau und Blanc de Pinot noir zu gleichen Teilen ergänzen sich zu einem würzig-feinen Wein. Beliebt als/zu: Apéritif, Fisch, hellem Fleisch.	2016	75cl	54.00
9 / Kerner Schlossmatte Biberstein Die Rebsorte ergibt einen feinrassigen Wein, mit leicht süsslichem Hauch von Aromen von Aprikosen und Bittermandeln. Beliebt zu: Speisen mit süssen Komponenten.	2014	75cl	56.00
10 / Chardonnay Wannenberg (2 Flaschen) Sternen Würenlingen Fruchtbetont, im Gaumen füllig, runder und schlanker Körper. Beliebt zu: Vorspeisen, geräuchertem Fisch, Meeresfrüchten, hellem Fleisch.	2012	75cl	65.00

Weissweine Schweiz/Luzern

11 / Abt Hironymus, Klosterhof am Hallwilersee Sauvignon blanc. Duftet nach Stachelbeeren und Holunderblüten. Am Gaumen elegant und fruchtbetont. Beliebt als/zu: Apéritif, Meeresfrüchten, weissem Fleisch.	2014	75cl	59.00
12 / Abt Jodok, Klosterhof am Hallwilersee Weisswein Cuvée AOC, Luzern, Pinot gris, Blauburgunder Süsdruck. Reiffruchtige Düfte von Dörrobst und Aprikose. Kräftiger Weisswein mit anhaltendem Abgang. Beliebt als/zu: Apéritif, Fisch und weissem Fleisch.	2013	75cl	57.00

Weissweine Schweiz/Thurgau

13 / Lenz Selection weiss (2 Flaschen) Karin und Roland Lenz, Uesslingen Goldig, reife, gelbe Früchte mit dezenten Röstaromen in der Nase. Lebendig und erfrischend im Gaumen. Beliebt als/zu: Apéritif, Fisch, asiatischen Gerichten, Meeresfrüchten, Spargeln.	2015	75cl	51.00
14 / Lenz Handwerk weiss (2 Flaschen) Karin und Roland Lenz, Uesslingen Gewürztraminer und Johanniter Noten nach Rosen, Mango und Passionsfrucht. Beliebt zu: Huhn, Lachs, Meeresfrüchten, Spargeln.	2015	75cl	57.00

Weissweine Schweiz/Waadtl

CHF

25 / Es Cordelières, Premier Grand Cru, Mont sur Rolle	2014	75cl	59.00
<p>K. & H.R. Graenicher, Domaine de Penloup, Tatregnin Die für diesen Premier Grand Cru ausgewählten Trauben stammen von über 30-jährigen Reben mit stark limitiertem Ertrag. Sie werden im Gutshof eingekeltert und eingekellert. Die Weinbereitung ist auf eine lange Pflege mit beschränkten Eingriffen im Keller ausgerichtet, die dem Wein eine ausgezeichnete Lagerfähigkeit verleiht. Das Bouquet setzt sich aus blumigen und mineralischen Noten zusammen. Im Gaumen ist der Wein komplex, kräftig frisch und spannungsvoll. Er entwickelt sein Potenzial nach einjähriger Lagerung und verspricht herrlichen Genuss über viele Jahre. Beliebt als/zu: Apéritifwein, kräftigen Fischgerichten, weisem Fleisch, Spargeln.</p>			
26 / St. Saphorin, La Roche aux Vignes	2015	75cl	48.00
<p>Wohlschmeckender, lebhafter Chasselas der Weingenossenschaft Yvorne. Üppige, fruchtige Appellation, charakteristische, mineralische Note. Beliebt als/zu: Apéritif, Spargeln, Fischgerichten, weissem Fleisch.</p>			
27 / St. Saphorin, La Roche aux Vignes	2015	37.5cl	27.00
<p>Wohlschmeckender, lebhafter Chasselas der Weingenossenschaft Yvorne. Üppige, fruchtige Appellation, charakteristische, mineralische Note. Beliebt als/zu: Apéritif, Spargeln, Fischgerichten, weissem Fleisch.</p>			

Weissweine Schweiz/Wallis

5 / Petite Arvine, Maraudeur AOC, Mise au Domaine	2016	75cl	48.00
<p>Fruchtiger Wein mit Format und Tiefe. Aromen von Zitrusfrüchten und Blüten, mit mineralischer Note. Beliebt als/zu: Apéritif, Fleischplatten, Gemüseterrine, vegetarischer Küche, Süswasserfischen, leichten asiatischen Gerichten und Käse.</p>			
15 / Johannisberg Leukersonne, Seewer & Söhne	2015	75cl	49.00
<p>Zeigt sich im Gaumen gehaltvoll, komplex und verführerisch. Ausbau an der feinen Hefe im Chromstahltank. Beliebt als/zu: Apéritif, Spargeln, Fisch, Zwiebelwähe, Sauerkraut, Weichkäse.</p>			
16 / Chardonnay Leukersonne, Seewer & Söhne	2012	50cl	38.00
<p>Wächst auf kalkhaltigem Boden. Zeigt sich fruchtig mit Zitrusnote. Gehaltvoll, erfrischend im Gaumen. Beliebt als/zu: Apéritif, Rauchlachs, Krustentieren, Krebsgratin.</p>			
17 / Chardonnay Leukersonne, Seewer & Söhne	2014	75cl	58.00
<p>Wächst auf kalkhaltigem Boden. Zeigt sich fruchtig mit Zitrusnote. Gehaltvoll, erfrischend im Gaumen. Beliebt als/zu: Apéritif, Rauchlachs, Krustentieren, Krebsgratin.</p>			

Weissweine Schweiz/Graubünden

18 / Maienfelder Riesling x Sylvaner	2015	75cl	48.00
<p>Karin und Markus Stäger Anziehendes, fruchtiges Bouquet. Nektarinen, Holunderblüten und Zitronengras. Am Gaumen klar und frisch, ausbalanciert und leichtfüssig mit einem spielerischen Süsse-Säure-Spiel. Beliebt zu: Spargelgerichten, weissem Fleisch, Fischgerichten, als Apéritifwein.</p>			

Weissweine Schweiz/Graubünden

CHF

19 / Maienfelder Chardonnay	2015	75cl	69.00
Karin und Markus Stäger Der Wein strahlt ein kühle Noblesse aus. Kompaktes Bouquet, Pfirsich, Mirabellen, Eisenkraut, mineralische Noten und eine dezente Nougatnuance. Am Gaumen gebündelt, mit feinem Schmelz und guter Fülle. Präzis und dicht gewoben. Ein kraftvoller und asketischer Wein. Beliebt zu: Fischgerichten, Spargelgerichten, weissem Fleisch, geschmortem Huhn.			
20 / Malanser Riesling Sylvaner	2014	75cl	45.00
Anita und Andrea Lauber, Plandaditsch, Malans Helles Gelb, feines filigranes Aroma. Im Gaumen elegant und erfrischend. Beliebt als/zu: Fischgerichten, Spargelgerichten oder als Apéritifwein.			
21 / Malanser Riesling Sylvaner	2014	50cl	30.00
Anita und Andrea Lauber, Plandaditsch, Malans Helles Gelb, feines filigranes Aroma. Im Gaumen elegant und erfrischend. Beliebt als/zu: Fischgerichten, Spargelgerichten oder als Apéritifwein.			
34 / Malanser Chardonnay	2016	75cl	75.00
Anita und Andrea Lauber, Plandaditsch, Malans Strohgelb, dezente Röstaromen, vielschichtige feine Mineralität mit vollem Körper. Beliebt zu: Meeresfrüchten, Fleischgerichten, Capuns.			
22 / Malanser Freisamer	2014	75cl	62.00
Anita und Andrea Lauber, Plandaditsch, Malans Eine Kreuzung aus den Trauben Sylvaner und Pinot gris Helles Goldgelb, feines exotisches Bouquet. Komplex mit schöner Balance von Süsse und Säure. Beliebt zu: Fischgerichten, Spargel, Wild, Geflügel.			
98 / Malanser Pinot blanc (Einzelflasche)	2013	75cl	63.00
Anita und Andrea Lauber, Plandaditsch, Malans Helles Goldgelb. Leichter Duft nach Birnenkompott. Der Wein wirkt trotz seiner Fülle elegant und harmonisch. Beliebt zu: Fischgerichten, weissem Fleisch, Spargelgerichten, Käse.			
23 / Malanser Pinot blanc	2014	50cl	47.00
Anita und Andrea Lauber, Plandaditsch, Malans Helles Goldgelb. Leichter Duft nach Birnenkompott. Der Wein wirkt trotz seiner Fülle elegant und harmonisch. Beliebt zu: Fischgerichten, weissem Fleisch, Spargelgerichten, Käse.			

Weissweine Schweiz/Tessin

24 / Oro bianco DOC	2015	75cl	45.00
Agriloro-Tenimento dell' ör Merlot, Chasselas, Chardonnay Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Trocken und zart mit schöner Harmonie zwischen den Sorten. Fruchtig und fein mit leichter Dominanz des Chardonnay. Beliebt zu: vegetarischen Gerichten, Spargeln, Risotto, Käsegerichten, Süsswasserfischen.			

Weissweine Italien/Friaul

CHF

6 / Pinot Grigio Grave DOC

2014

75cl

42.00

Azienda Cantarutti Alfieri

Aus dem Herzen des Grave. Charakteristisch strohgelbe Farbe mit kräftiger Note von Heu, Minze, Salbei und wilden Feldblumen. Lang anhaltend und ausgewogen im Geschmack.

Beliebt zu: vegetarischen Gerichten, Spargeln, Risotto, zartem Fleisch, Pasta, Fisch.

29 / Sauvignon blanc, Colli Orientali del Friuli (Einzelflasche)

2013

75cl

49.00

Azienda Cantarutti Alfieri

In der Nase reich an Aromen von Peperoni, Salbei und Minze.

Ein charakteristischer Wein aus dem Friaul.

Lang anhaltend und ausgewogen im Geschmack.

Beliebt zu: Fischgerichten, Schimmelkäse, weissem Fleisch, Meeresfrüchten.

Weissweine Italien/Toscana

31 / Splendente IGT biologischer Anbau (2 Flaschen)

2012

75cl

53.00

Aus der Pecorinotraube gekeltert, mit fruchtigen Zitrusaromen.

Nuancen von Pfirsich, frisch und nachhaltig im Gaumen.

Beliebt zu: Tintenfisch, Fisch allgemein, ideal als Apéritifwein.

Weissweine Italien/Südtirol

32 / La Manina, Manincor

2017

75cl

49.00

Weißburgunder 50%, Sauvignon Blanc 30%, Chardonnay 20%.

Ein leuchtendes Gelb mit grünlichen Reflexen, fruchtbetont nach Quitte, Litschi und rosa Pampelmuse im Gaumen, aber auch frische Kräuteraromatik nach Salbei und Minze in der Nase.

Leicht, mit unwiderstehlicher Süffigkeit.

Beliebt zu: Vorspeisen, Fisch, vegetarischen Gerichten und zu weißem Fleisch.

Weissweine Italien/Abruzzo

30 / Unico Pecorino terre di Chieti DOC (Einzelflasche)

2010

75cl

43.00

Aus der Pecorinotraube gekeltert. Fruchtige Zitrus-Aromen

mit Nuancen von Pfirsich. Frisch und nachhaltig am Gaumen.

Beliebt zu: Tintenfisch und anderem Fisch, ideal als Apéritif-Wein.

Weissweine Österreich/Wachau

210 / Grüner Veltliner

2016

75cl

45.00

Der Grüne Veltliner Fuchs in den Weingärten von Siegbert Donabaum präsentiert sich pfeffrig, fruchtbetont mit Birne, Grapefruit und Granatapfel. Am Gaumen ist der Fuchs durchaus fleischig, jede Menge Kernobstfrucht, Zitronat und die typische Kräuterpikanz. Die angenehme Säure macht ihn ausgesprochen trinkfreudig.

Beliebt zu: gebackenen Gerichten wie Wiener Schnitzel, zu Geflügel und diversen Fischgerichten.

Rotweine Schweiz/Aargau

CHF

101 / Rote Schlossgarte, Biberstein Blaufränkisch- und Pinot Noir-Assemblage mit 10% Merlot. Fruchtig, nach Waldbeeren schmeckend. Leicht und elegant. Beliebt zu: Geflügel, Grilladen, Pasta und Risotto.	2016	75cl	54.00
105 / Pinot Noir, Weingut Lindenmann Ein eleganter, vollmundiger, körperreicher Rotwein. Beliebt zu: hellen Fleischgerichten, Käse.	2016	75cl	48.00
106 / Cuvée Schlossmatte, Biberstein Merlot (71%) und Blaufränkisch von Schlossmatte, als Assemblage im Barrique (1 Jahr) ausgebaut. Ein dichter, kräftiger Wein. Beliebt zu: Wild-, Lamm- oder Rindfleischgerichten.	2012	75cl	65.00

Rotweine Schweiz/Luzern

108 / Abt Dominikus Weingut Klosterhof, Aesch Cuvée aus Pinot noir, Diolinoir und Gamaret. Duftet nach schwarzen Beeren. Dunkles Rot mit Violettreflexen. Kräftig, gut strukturiert. Beliebt zu: Käse, Geflügel, Grilladen.	2016	75cl	54.00
109 / Abt Ambros Weingut Klosterhof, Aesch Pinot noir, ausgebaut im französischen Barrique. Gut strukturierter Wein mit feinen Beeren- und Röstaromen und dezenter Vanillenote. Kräftiger Körper mit reifen Tanninen im Abgang. Beliebt zu: Pasta, Wild, Braten.	2014	75cl	72.00
110 / Abt Bonaventura, Barrique Weingut Klosterhof, Aesch Intensives Aroma, Duftnote von reifen Zwetschgen, Tabak und Kräutern. Kraftvoll und dicht. Beliebt zu: Federwild, kalten Fleischplatten, Käse, Fleisch-Fondue.	2014 2013 noch 2 Flaschen	75cl	85.00

Rotweine Schweiz/Wallis

111 / Cornalin Maradeur AOC Cordonier & Lamon S.A. Eine sehr intensive Aromatik und eine spannende Vielfalt an Duftnoten. Zwetschgen, Kräuter und Gewürze zeichnen diesen Wein in der Nase aus. Im Gaumen offenbart sich eine kraftvolle Textur, die von freifen, saftigen und recht markanten Gerbstoffen begleitet wird. Die Folge davon ist ein kraftvoller Körper mit Biss und einer kräftigen Struktur. Der Sinneseindruck im Abgang ist anhaltend, vielschichtig und konsistent. Ein ehrlicher, perfekt gekelterter Rotwein der WeingeniesserInnen zu überraschen vermag. Beliebt zu: Schmorgerichten, Wildfleisch, Rindfleisch, Lammfleisch, Walliser Gerichte.	2016	75cl	54.00
112 / Pinot Noir AOC Jörg & Damian Seewer Tiefes Rubinrot mit leichten Violettreflexen. Fruchtige Aromen von Kirschen und dunklen Beeren. Im Gaumen vollmundig, feurig, edel mit samtigen Gerbstoffen. Beliebt zu: Perlhuhn, Rindfleisch, Lammfleisch, allgemein Walliser Gerichte.	2014/16	50cl	33.00

Rotweine Schweiz/Wallis

CHF

113 / Solis rot, Leukersonne, Jörg & Damian Seewer Assemblage aus Syrah, Merlot und Gamay. Glänzendes Rubinrot mit leichten violetten Reflexen. Riecht nach Cassis, mit einem Hauch von Pfeffer, beerig. Im Gaumen vollmundig, warm und samtig. Beliebt zu: passt zu jedem Mahl, hervorragend zu Pasta oder Pizza.	2016	50cl	35.00
114 / Positivo Leukersonne Jörg & Damian Seewer Assemblage aus Camare (alte Kreuzung zwischen Reichstein & Gamay) und Merlot. Riecht nach schwarzer Kirsche und Nelken, ist würzig, samtig, elegant. Langanhaltender kräftiger Abgang. Nobel, vollmundig im Gaumen. Beliebt zu: Grilladen, Pasta und einfach zum Geniessen.	2015	75cl	59.00
115 / Walmarone Leukersonne (Einzelflasche) Jörg & Damian Seewer Assemblage aus Merlot, Cabernet Franc und Cornalin, aus edlem getrocknetem Traubengut „rosiniert“. Während 15 Monaten in Eichenfässern gelagert. Kräftige, purpurrote Farbe mit tiefen Violettreflexen. Im Gaumen wuchtig, robust, edel. Beliebt zu: Rehrücken, Hirschmédaillon, Ente, Entrecôte, Tournedos, Walliser Käse.	2012	75cl	97.00
171 / Vitis Antiqua 1798 (je 2 Flaschen) Jörg & Damian Seewer Ein spezielles Gemeinschaftsprodukt der Leuker Winzer. Dieser charaktervolle Rotwein stammt von der ältesten lebenden Rebe der Schweiz, welche 1798 beim Haus der Familie Giger in Leuk-Stadt gepflanzt wurde. Mit Hingabe und Sorgfalt wurden die Sprösslinge von dieser Zeitzeugin gezogen. Das Ergebnis ist ein einzigartiger Cornalin, früher Landroter genannt, vom Walliser Rhonetal. Beliebt zu: Schmorgerichten, Wildfleisch, Rindfleisch, Lammfleisch, Walliser Gerichte.	2011/12	75cl	97.00

Rotweine Schweiz/Graubünden

199 / Maienfelder Pinot Noir Classic Karin und Markus Stäger Ungewöhnlich dunkle und dichte Farbe. Eine Auswirkung der besonders kleinen Trauben und dickschaligen Beeren. Ein faszinierender Wein mit grossartiger Dichte. Beliebt zu: Schmorgerichten, Fleischgerichten allgemein, Bündner Küche, Wildgerichten.	2015	75cl	56.00
116 / Maienfelder Pinot Noir Barrique (Neuer Jahrgang folgt) Karin und Markus Stäger Der Pinot noir Barrique ist der „Rolls Royce“ des Weinguts Stäger. Dieser Blauburgunder hat eine sehr ausgewogene, verführerische Nase. Delikat im Gaumen verfügt er über einen seidigen Antrunk mit sehr ausgeglichenem, engmaschigem Tannin und viel Finesse. Beliebt zu: Schmorgerichten, Fleischgerichten allgemein, Bündner Küche, Wildgerichten.	nicht verfügbar	50cl	69.00
117 / Maienfelder Pinot Noir Barrique Karin und Markus Stäger Der Pinot noir Barrique ist der „Rolls Royce“ des Weinguts Stäger. Dieser Blauburgunder hat eine sehr ausgewogene, verführerische Nase. Delikat im Gaumen verfügt er über einen seidigen Antrunk mit sehr ausgeglichenem, engmaschigem Tannin und viel Finesse. Beliebt zu: Schmorgerichten, Fleischgerichten allgemein, Bündner Küche, Wildgerichten.	2013/15	75cl	90.00

Rotweine Schweiz/Graubünden

CHF

118 / Malanser Blauburgunder Classic (Neuer Jahrgang folgt)	nicht verfügbar	37.5cl	36.00
Peter Wegelin, Scadenagut, Malans Feiner Duft nach roten und dunklen Früchten. Auf dem Gaumen weich, stoffig und lang anhaltend. Ein sortentypischer Blauburgunder. Beliebt zu: Bündner Spezialitäten, weissem, gebratenem Fleisch, Wildgerichten.			
119 / Malanser Blauburgunder Reserva (Neuer Jahrgang folgt)		75cl	84.00
Peter Wegelin, Scadenagut, Malans Der Blauburgunder Reserva zeigt eine reife Frucht mit wunderbaren Weichselkirschen-Aromen. Ein harmonisches Nebeneinander von Frucht und Holz, wobei das Holz mit höchster Eleganz integriert ist. Auf dem Gaumen überzeugt er durch seine langanhaltende Frucht und seine jugendlichen Tannine. Ein kraftvoller und zugleich eleganter Begleiter zu Wild und dunklem Fleisch. Ein Wein mit grossem Potenzial und Reserve. Beliebt zu: Bündner Spezialitäten, weissem, gebratenem Fleisch, Wildgerichten.			
120 / Scuverta (Neuer Jahrgang folgt)	nicht verfügbar	75cl	87.00
Peter Wegelin, Scadenagut, Malans Der Name „Scuverta“ stammt aus dem romanischen Wortschatz. Die Assamblage besteht aus den Traubensorten Gamaret, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot und Blaufränkisch. Er beeindruckt durch seine blau-violette Farbe, duftet leicht rauchig und nach Brombeeren. Im Gaumen besticht er durch seine Würze und seine feinen Tannine. Ein Begleiter der feinen, italienischen Küche und natürlich passend zu allen Bündner Gerichten.			
250 / Pinot noir	2016	50cl	39.00
Anita und Andrea Lauber, Plandaditsch, Malans Rubinrote Farbe, waldbeerige, sortentypische Burgunderaromen. Die elegante Struktur verleiht dem Wein viel Harmonie. Beliebt zu: leichten Sommergerichten, Käseplatte, Bündner Spezialitäten.			
121 / Pinot noir	2014/16 2013 noch 1 Flasche	75cl	59.00
Anita und Andrea Lauber, Plandaditsch, Malans Rubinrote Farbe, Waldbeerige, sortentypische Burgunderaromen. Die elegante Struktur verleiht dem Wein viel Harmonie. Beliebt zu: Leichten Sommergerichten, Käseplatte, Bündner Spezialitäten.			
122 / Pinot noir Barrique	2013/15	75cl	81.00
Anita und Andrea Lauber, Plandaditsch, Malans Der Wein bietet eine Nase mit viel Beerenfrucht, vorab Himbeeren, Waldbeeren und eine Spur Lakritze. Gut integrierte Würznoten. Er wirkt im Gaumen trotz seiner Fruchtfülle und der dicht gewobenen Struktur leicht und „trinkig“ Ein Schmeichler mit viel Kraft und Saft. Beliebt zu: Bündner Spezialitäten, Wild, Kalb-, Rindfleisch, Käse.			
123 / Cabernet Barrique	2014	75cl	87.00
Anita und Andrea Lauber, Plandaditsch, Malans Tiefes Dunkelrot, mit intensivem cassisbeerigem Bouquet. Im Ansatz kernig, mit jugendlichen Gerbstoffen. Langanhaltendes, kraftvolles Finale. Beliebt zu: Fleischgerichten, Käseplatte, Bündner Spezialitäten.			

Rotweine Schweiz/Tessin

CHF

124 / Merlot DOC Roncaiolo Merlot-Traube, naturbelassenes Produkt mit Reifung im Barrique. Der von Herbert Gautschi (gebürtiger Reinacher) hergestellte, naturbelassene Wein gilt als Rarität. Volles, leichtes Aroma, das an rote Beeren erinnert. Trockener, strukturierter, würziger Geschmack. Beliebt zu: grilliertem Fleisch, Braten, gereiftem Käse.	2015	75cl	58.00
251 / Nebbiolo Il Roncacciolo (2 Flaschen) 100% Nebbiolo Nebbiolo-Traube, im Eichenfass über 6 Jahre ausgebaut. Der von Herbert Gautschi (gebürtiger Reinacher) hergestellte, naturbelassene Wein gilt als Rarität. Beliebt zu: Wild, Rindfleisch, Lamm.	2011	75cl	49.00

Rotweine Italien/Triaul

125 / Merlot Colli Orientali, DOC (Einzelflasche) 100% Merlot mit Reifung im Barrique. Volles, leicht nach Gras duftendes Aroma, das an rote Beeren erinnert. Trockener, strukturierter, würziger Geschmack. Beliebt zu: grilliertem Fleisch, Braten, gereiftem Käse.	2008	75cl	51.00
126 / Carato Rosso Colli Orientali, DOC (1999 1 Fl, 2004 4 Fl) Azienda Cantarutti Alfieri. Im Barrique 18 Monate ausgebaut. Schöne rubinrote Farbe. Der Duft erinnert an saftige Früchte. Beliebt zu: Fleisch vom Grill, Braten, Geschmortem, gereiftem Käse.	1999/2004	75cl	85.00

Rotweine Italien/Veneto

127 / Valpolicella Classico Sup. Ripasso BIXIO DOC Corvina Veronese, Molinara und Rondinelle vereinigt zu einem harmonischen, ausgewogenen Wein mit kräftigem, anhaltendem Körper. Beliebt zu: weissem und rotem Fleisch, Veltliner Gerichten, Käse.	2014	75cl	45.00
128 / Nero d'Arcole Desmontà DOC (3 Flaschen) Wie ein Amarone, aber mit 80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon und 10% Geheimnis des Önologen gekeltert. Die Trauben werden 4 Monate angetrocknet. Der Wein wird 9 Monate im Barrique gelagert. Hervorragender, weicher, kräftiger, voller Geschmack, angenehme Tannine, langer Abgang. Beliebt zu: Wild, grilliertem Fleisch, reifem Käse.	2011	75cl	65.00
129 / Amarone della Valpolicella BIXIO DOCG Trauben Corvina Veronese, Molinara und Rondinellen werden 5 Monate angetrocknet, Wein 3 Jahre im Barrique gelagert. Das intensive Fruchtbouquet entfaltet einen harmonisch-samtig-warmen, langen Abgang. Beliebt zu: Wildgerichte, deftige Gerichte, Schmorgerichte, grilliertem Fleisch, reifem Käse.	2013	75cl	81.00

Rotweine Italien/Piemont

130 / Terre Alta, Barbera d'Asti DOCG Irina-Clara & Christof Weber, Weinhaus Preli, Monferrato Feiner, harmonischer Rotwein zu 100% aus der Barberatraube gekeltert. Frische, fruchtige Aromen nach roten Früchten, saftig, verführerisch und unbeschwert. Beliebt zu: vegetarischen Gerichten, grilliertem Gemüse, Käse, italienischen Fleischgerichten.	2014	75cl	48.00
--	------	------	-------

Rotweine Italien/Piemont

CHF

132 / Tre Volte, Piemonte rosso DOC	2012	75cl	56.00
Irina-Clara & Christof Weber, Weinhaus Preli, Monferrato Dieser Wein vereint die frische Frucht und Eleganz des Barbera, die Kraft und Vielschichtigkeit des Nebbiolo mit der Raffinesse und Geschmeidigkeit des Cabernet Sauvignon. Beliebt zu: grilliertem Fleisch, Schmorgerichten, Teigwaren, Kartoffelgerichten, weissem und schwarzem Trüffel, mildem bis reifem Käse.			
133 / Bricco dell`Uccellone (Einzelflasche 2013)	2013/2015	37.5cl	56.00
RP 93/100 V 93/100 GR 3 YYY (Jahrgang 2013)	2015	75cl	98.00
Intensives Rot mit violetten Reflexen. Betörend reiche Nase mit Edelholznoten, vollreifen Waldbeeren, balsamischen Tönen und einem Hauch Pfefferminze. Im Gaumen vollmundig, mit seidigen Tanninen und gutem Schmelz, dunklen Kirschen, noblen Barriquearomen und einer sehr nuancenreichen Aromenvielfalt. Langes und sehr harmonisches Finale. Beliebt zu: Wildgerichten, Ente, gefüllten Pastagerichten, Pilzspeisen, Trüffel.			
134 / Lequilibrio Selezione Barbera d`Asti	2012 2009 (1)	75cl	63.00
Top-Barbera. Intensives Rubinrot, intensiv im Gaumen. Noten von Konfitüre, Tabak, Leder. Seidig, weich, typische Barbera-Säure, grosse Struktur, langer Abgang. Beliebt zu: vegetarische Gerichte, grillierte Gemüse, Antipasti, italienische Fleischgerichte.			
135 / Ruché di Castagnole Laccanto DOCG	2015	75cl	80.00
LM 99/100 Seltene Sorte. Von Weinkenner Luca Maroni als « der absolut beste Rotwein des Jahres » taxiert. Intensive, rubinrote Farbe mit leicht violetten Reflexen. Intensiver, anhaltender Duft, leicht aromatisch, fruchtig mit Noten von Waldfrüchten, orientalischen Gewürzen und schwarzem Pfeffer. Kräftig im Gaumen, mineralische Aromen. Grosser Abgang. Beliebt zu: Fleisch, Wild, Pasta und Käse. Aber auch einfach so...			
136 / Levoluzione Le Selezioni Barolo	2008	75cl	109.00
Brillanter Barolo. Rubinrot mit Granatreflexen. Breit, intensiv, langanhaltend. Düfte nach Muskatnuss, Konfitüre, Lakritze. Harmonisch, aristokratisch, elegant. Beliebt zu: rotem Fleisch, Wild, mildem bis reifem Käse.			
137 / Pajana, Barolo, Domenico Clerico (1 Flasche)	2007	75cl	125.00
RP 96/100 JS 97/100 ST 94/100 WE 93/100 Domenico Clerico ist einer der talentiertesten Weinproduzenten im Piemont. Sein Pajana ist sehr reichhaltig und durch elegant. Üppig und rund mit mineralischen Noten mit einem Reichtum an Früchten. Ein wunderbarer, völlig kompletter Wein auf allerhöchstem Niveau. Beliebt zu: rotem Fleisch, Wild, mildem bis reifem Käse.			

Rotweine Italien/Apulien

138 / Salice Salentino Riserva DOP (nicht verfügbar)	2011	75cl	49.00
Rubinrot. Zartes harmonisches Bouquet von Früchten. Leicht rauchig im Geschmack, kräftiger, gehaltvoller Abgang. Beliebt zu: kräftigen Vorspeisen, Grilladen, Pasta, reifem Käse.			
104 / Contrada del Falco Salento IGP	2015	75cl	52.00
Rubinrot. Intensives und komplexes Bouquet, würzig, 1 Jahr Barrique. Trocken, warm und weich im Geschmack, langer Abgang. Beliebt zu: kräftigen Vorspeisen, Reis und Pasta, rotem Fleisch, Wild, Käse.			

Rotweine Italien/Apulien

CHF

139 / Primus Primitivo di Manduria DOP 2015 75cl 57.00

Ausbau im Barrique. Herrlich-intensives Rubinrot mit orangen Reflexen. Entwickelt eine besondere „Wärme“ im Gaumen. Vielseitiges und volles Bouquet, erinnert an rote Beeren, Kirschen und Tabak. Langer Abgang. Liebt zu: Grilladen, Pasta, reifen Käsesorten.

161 / Mastroleo, Primitivo di Manduria DOC 2014 75cl 39.00

Dunkles Rubinrot. Würziges Bouquet mit Zimt- und Rosinennuancen. Pflaumig und mit kräftigem Aroma von trockenen Früchten. Im Abgang weich und füllig, mit guter Konzentration. Kraftvoll mit wärmendem Körper, aromatisch und sehr lang anhaltend. Der Wein funkelt und öffnet sich mit feinem, griffigem Tannin. Mit leichter Herbe im Abgang. Liebt zu: Rind, Lamm, Wild, Wurst, pikantem Käse.

Rotweine Italien/Sizilien

140 / Nerojbleo 2009 75cl 54.00

Fruchtiger Nero d'Avola mit intensivem Bouquet von reifen Früchten und Beeren sowie feinen Gewürznoten. Liebt zu: Pizza, Grilladen, Pommes frites, Pasta.

142 / Etna rosso, Tenuta delle Terre nere 2011 75cl 52.00
RP 92/100 WS 90/100

Ein Duft, der einen freudig stimmt! Der Wein riecht intensiv nach frischen Himbeeren und Weichselkirschen mit einem Hauch Würze und klarer Mineralik. Florale Noten runden das verspielte Bouquet ab. Am Gaumen sehr trinkfreudig mit seidigen Tanninen, leicht und beschwingt fließt er über die Zunge, ohne jemals opulent zu wirken und trotzdem mit einem markanten Abgang. Die beerigen Aromen bestätigen sich. Gut gestützt von der Säure besticht dieser Wein durch seine tänzerische Art. Dieses Gewächs macht richtig Spass. Man könnte meinen, er sei aus einer kühlen Region aus dem Norden und nicht vom Fusse des Ätna. Liebt zu: gefüllten Teigwaren, rotem und weissem Fleisch, Wild, Kaninchengerichten.

252 / Tancredi 2013 75cl 68.00

Eine erstklassige Assemblage aus Nero d'Avola und Cabernet Sauvignon und etwas Tannat. Raffinierte Nase, Pflaumen, Cassis, florale Noten, Lakritze und frischer Tabak. Vielschichtig, saftig und verführerisch. Die Ernte erfolgt nur nachts, um frischere und feinere Weine hervorzubringen. Liebt zu: Grilladen, Lammgerichte, dunkles Geflügel, reifem Käse.

Rotweine Italien/Sardinien

141 / Sartiglia, Cannonau di Sardegna DOC 2015 75cl 56.00

Contini, Sardinien
Intensives Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. In der Nase entfaltet dieser Rotwein aus Sardinien intensive, facettenreiche und ausgewogene Noten mit fruchtigen, würzig pikanten Beerennuancen und einem prägnanten Pflaumenton. Am Gaumen wirkt der Wein voll, charakterstark und trocken mit Noten von Waldbeeren, reifen Pflaumen und etwas Vanille sowie leichten Unterholztönen und Karamellnuancen. Kräftiges, langes Finale. Liebt zu: Pizza, Teigwaren, Grilladen.

Rotweine Italien/Umbrien

CHF

143 / Perticaia, Sagrantino Montefalco DOCG 2007 75cl 78.00

V 95/100 GR 3 YYY WS 93/100 ST 92/100 RP 90/100

Der Perticaia zeigt sich rot, ja fast schwarz im Glas. Dichte Aromen von schwarzen Beeren, eingekochten Pflaumen, Cassis, Backpflaumen und orientalischen Gewürzen. Eine sehr komplexe und abwechslungsreiche Nase mit sich ständig verändernden Aromawelten. Am Gaumen schmeckt der Wein saftig, weich, wenig und extrem elegant mit einem runden und sehr harmonischen Gesamteindruck. Feinste Tannine sorgen für eine animierende Adstringenz im Nachgeschmack und offenbaren immer wieder rote und schwarze Früchte.

Beliebt zu: rotem Fleisch, Schmorgerichten, Pilzen, Trüffel, Wild, mildem bis reifem Käse.

144 / Campoleone Rosso IGT, Lamborghini 2005 75cl 75.00

V 94/100 WE 93/100 RP 92 WS 90/100

Im Glas zeigt der Campoleone ein tiefdunkles Rubinrot. Das intensive Bouquet vereint Noten von dunklen Beeren mit dezenten Röstaromen. Kraftvoll und dicht im Gaumen mit viel angenehmer reifer Frucht. Auf präsentem, gut eingebundenem Tannin überzeugt auch der lang anhaltende Abgang. Ein grossartiger Rotwein.

Beliebt zu: rotem Fleisch, Pastagerichten, Wild, mildem bis reifem Käse.

Rotweine Italien/Toscana

145 / „Mocali“ Rosso di Montalcino 2011 75cl 48.00

WS 90/100

Intensives Rubinrot, granatrote Reflexe. Feine Kirschenaromen, mit guter Kraft und schöner Frische am Gaumen. Anhaltende Fruchtigkeit im Gaumen.

Beliebt zu: Fleisch allgemein, Wild, mildem bis reifem Käse.

146 / Ateo Sant`Antimo Rosso DOC 2010 2010 75cl 48.00

Ciacci Piccolomini d`Aragona, Montalcino

RP 91/100 JS 90/100

Das Jahr 2010 ist sehr auffällig in diesem grossen Jahrgang. Feste Tannine unterstützen starke, dunkle Frucht, wilde Blumen, Minze, Salbei, und Brombeeren. Obwohl er mehr ein Wein der Region als der Traubensorte ist, besticht der Jahrgang 2010 durch seine lebendige, strukturierte Persönlichkeit und die einwandfreie Klasse. Ein Wein mit einem grossen Schlussfinale.

Beliebt zu: rotem Fleisch, Wildschwein, mildem bis reifem Käse.

147 / Villa Pillo, Gambassi Terme 2010 75cl 56.00

WS 92/100 JS 91/100

Opulente Nase von schwarzen Beeren und Früchten sowie exotischen Gewürzen. Im Gaumen saftig und druckvoll. Aromabestätigung mit Noten von edlen Hölzern und schwarzen Kirschen. Perfekte Balance zwischen Säure und Frucht.

Ein opulenter Wein mit langem Abgang.

Beliebt zu: rotem Fleisch, Wild, mildem bis reifem Käse.

148 / Inarno, Petrolo 2012 75cl 43.00

RP 88/100

Der Inarno 2012 ist ein neuer, preisgünstiger Sangiovese, den Luca Sanjust aus von benachbarten Weingütern zugekauften Traubengut hergestellt hat. Saftig, floral und ausdrucksvoll, liefert dieser füllige, geschmacksvolle Sangiovese eine hervorragende Qualität für das investierte Geld.

Beliebt zu: Grilladen, Teigwaren, Wild, mildem bis reifem Käse.

Rotweine Italien/Toscana

CHF

149 / Rio Cassero Rosso Super Tuscan IGT Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot In der Farbe kräftiges Rubinrot, im Geschmack voll, kräftig und körperreich. Gehaltvoller und warmer Abgang. Aussergewöhnlich strukturiert, sehr harmonisch und überraschend weich. Ein genussvoller, schöner Wein mit grossem Potenzial. Beliebt zu: Schmorgerichten, überbackenen Speisen, Kaninchen, Käse.	2015	75cl	64.00
150 / Torrione rosso, Petrolo JS 94/100 WA 93/100 AG 92/100 GR YYY Da ist eine wunderbare Reinheit von Frucht in diesem Rotwein mit Johannisbeeren und Himbeeren in der Nase und im Gaumen. Der Wein ist vollmundig, mit feinen Tanninen und einem frischen, sauberen Abgang. Einer der besten je hergestellten Torrione! Beliebt zu: edlem Fleisch, Pilzgerichte, geschmorte Peperoni, Artischocken, Käse.	2011	75cl	64.00
152 / Tignanello IGT (Einzelflasche) RP 94/100 Der Wein glänzt mit einem kräftigen Rubinrot. In der Nase deutliche Noten von roten Früchten, Himbeere und Lakritz. Am Gaumen ist der Wein harmonisch, mit samtigen Tanninen, angenehmer Säure, Würze und mineralischen Noten, die ein langes und bleibendes Finale garantieren. Beliebt zu: allem was die Toscana hergibt und liebenswert macht.	2010	37.5cl	79.00
153 / Sassicaia (2 Flaschen) RP 96/100 Dunkelviolettes Schwarzrot, aristokratisch nobel in der Nase. Schwarze Beeren, etwas Cassis, Edelhölzer und leichte Rauch- sowie Minttöne. Im Gaumen mit offener Frucht, typischen Cabernet Sauvignon- und Cabernet Franc Aromen (Peperoni, Kräuter, weisser Pfeffer). Recht füllig, dicht gewobene Tannine. Beeindruckend, die elegante Balance zwischen Frucht, Säure und Holz. Beliebt zu: Rind-, Wildfleisch, schweren Schmorgerichten, Wildgeflügel.	2010	37.5cl	120.00
154 / Ornellaia IGT (2 Flaschen) RP 97/100 Die von Hand gelesenen Trauben wurden bereits im Weinberg einer sehr strengen Selektion unterzogen. In der Nase verbreitet er vollreife Frucht mit grosser Frische und Anklängen von schwarzer Beerenfrucht. Im Gaumen besticht er mit einer besonders samtigen und geschmeidigen Tanninstruktur und intensiven, fruchtigen Noten. Er besitzt eine ausgezeichnete Fülle und eine herrliche Dichte, doch am meisten prägt ihn der Ausdruck grosser Harmonie, die im Abgang in einem langen, fruchtigen und angenehm balsamischen Finale mit deutlich spürbaren Tanninen gipfelt. Ein Versprechen für ein grosses Lagerungspotenzial. Ein absolut herrlicher Wein von königlicher Güte. Beliebt zu: rotem Fleisch, Wild, Wildgeflügel, Taube, reifem Käse.	2009	37.5cl	130.00
155 / Carandelle RP 91/100 Lorenzo Zonin, Podere San Cristoforo, Maremma 100% Sangiovese Eines der zehn aufstrebenden Weingüter in der Toscana. Beliebt zu: rotem Fleisch, Geflügel, Wild, Grilladen.	2011	75cl	63.00
156 / Questo dedicato a IGT (biologischer Anbau) Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Franc, Petit Verdot, Syrah. Intensiv mit violetten Noten. Frisch, fruchtig, mit weichem Tanningeschmack. Langer Abgang. Beliebt zu: rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Wild, Grilladen.	2011	75cl	47.00

Rotweine Italien/Toscana

CHF

157 / Valle delle stelle IGT (biologischer Anbau, je 2 Flaschen)	2010/11	75cl	60.00
70% Cabernet Sauvignons, 30% Cabernet Franc. Bouquet ist überwältigend, mit roten Früchten, ergreifend und kraftvoll mit süssen, würzigen Untertönen. Ein Wein mit Geschmack, Finesse und Struktur. Beliebt zu: Fleischgerichten, Pasta, Käse.			
158 / Valle del sogno IGT (biologischer Anbau)	2010	75cl	95.00
80% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, ausgebaut im Barrique. Volles, elegantes Bouquet mit einem Hauch wilder Beeren. Schöne Kombination von Aromen mit einem eleganten, vollen und langen Abgang. Beliebt zu: Rind, Lamm, Wild, Wurst, pikantem Käse.			
159 / Cerviolo rosso IGT	2006	75cl	75.00
40% Sangiovese, 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon 20 Monate ausgebaut im Barrique. Intensives Rubinrot mit leichten purpurroten und orangenen Reflexen, die sich mit der Zeit verstärken. Intensives, anhaltendes Bouquet, welches die verschiedenen Aromen von Veilchen, Kirschen, Gewürzen (Lakritze und Pfeffer) Vanille, Kakao und Tabak verbindet. Ein Wein von sehr guter Struktur. Am Gaumen präsentiert er sich warm und elegant, dank der gut ausgewachsenen Tannine. Der Cerviolo rosso bietet einen lang anhaltenden Abgang und bereitet viel Trinkgenuss. Ein herrlicher Wein mit einem sehr guten Preis-Genuss Verhältnis! Beliebt zu: Wild, geschmorten Fleischgerichten, deftigen Pastagerichten, Käse.			
160 / Il Poggione, Brunello di Montalcino DOCG	2010	75cl	145.00
RP 98/100 WS 95/100 AG 94+/100 JS 93/100 F 93/100 Glänzendes Rubin mit leichtem Granatrand. Fein gezeichnete Nase, zunächst leichte Noten nach Grafit, dann satte Kirsche, etwas Preiselbeeren und Himbeeren. Frisch, saftig und klar im Gaumen, zeigt Noten nach Kirsche und Hagebutte. Der Wein funkelt und öffnet sich mit feinem, griffigem Tannin. Schöner Schmelz und ein langer Nachhall. Beliebt zu: Wild, eleganten Fleisch- und Wildgeflügelgerichten, geschmortem Fleisch.			

Rotweine Spanien/Ribera del Duero

162 / Sarmentero Roble	2014	75cl	54.00
100% Tempranillo. Kirschrote Farbe. Intensiv fruchtige Nase, typisch für Weine aus Ribera del Duero. Rote Früchte und Lakritze. Weich im Geschmack, frisch und fruchtig mit schöner Tanninstruktur. Beliebt zu: vegetarischen Gerichten, Fleisch, Ente, reifem Käse.			
163 / Casajùs Vendemia Seleccionada	2010	75cl	79.00
RP 94/100 Der 2010 Casajus kommt aus fünf Weinbergen. Er wird in kleinen Edeltanks vergoren und dann in neuen und gebrauchten Allier-Fässern für 14 Monate gealtert. In der Nase breite, dunkle Beeren und getrocknete Veilchen. Der Gaumen hat eine sorbetartige Frische am Anfang und trotzdem einen schönen Rückgrat. Der Wein ist gut strukturiert und zeigt eine feine Präzision. Das zeugt von echtem Charakter und grosser Klasse. Beliebt zu: eleganten Fleischgerichten, Pilzen, Trüffel, Wild, Alpkäse.			
164 / Aalto	2012	75cl	96.00
WS 94/100 F 93/100 ST 92/100 Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Intensive, schwarze Beerenfrucht, frische Pflaumen, feine Edelholznote mit Röstanklängen. Stoffig mit guter Komplexität. Integrierte Tannine, extrasüsse Textur, lebendige Frische. Der Aalto verfügt über grosse Länge und vermittelt ein sehr gutes Zukunftspotenzial. Beliebt zu: Fleischgerichten mit reduzierten Saucen, Wildgeflügel, charaktervollen Gerichten.			

Rotweine Spanien/Ribera del Duero

CHF

165 / Alion (Vega Sicilia) RG 20/20 GP 99/100 GPE 95/100 RP 94/100 100% Tempranillo. Kirschrote Farbe. Intensiv fruchtige Nase. Dichtes Purpurgranat mit rubinen Reflexen. Konzentrierte Pflaumennoten in der komplexen Nase, mit feiner Nelkenwürze unterlegt, auch schwarzer Holunder, reife Brombeeren und etwas Cassis dahinter. Im Gaumen viel blaue und schwarze Frucht, begleitet von Zimt und Lakritze. Samtige Textur mit unverkennbarer Alion-Fülle. Gute Balance zwischen zartpelzigen Tanninen und pflaumenpüreeartigem Extrakt. Sehr kompakt und elegant zugleich, vielschichtige Frucht nuances und faszinierende Pfeffer-Schokolade bis ins langanhaltende Finale. Ein grossartiger Wein mit einem grossen Lagerungspotenzial. Beliebt zu: gebratener Ente, Wildgeflügel, grilliertem oder geschmortem Lamm, Rindfleisch, Waldpilzen.	2009	75cl	110.00
--	------	------	--------

Rotweine Spanien/Jumilla

166 / Talento DO Monastrell- und Syrah Trauben. Purpurrote-violette Farbe. Beerenaroma, weich und vollmundig im Gaumen. Beliebt zu: vegetarischen Gerichten, Reisgerichten und Fleisch, hartem Käse.	2013	75cl	41.00
--	------	------	-------

Rotweine Spanien/Rioja

167 / Conde de Altava, Crianza Bodegas Casado Morales, 100% Graciano Intensive kirschrote Farbe mit violetten Nuancen. In der Nase Aromen von reifen Früchten, Holz, Vanille und Gewürzen. Im Gaumen mit vollem Körper, elegante Tannine, ausgeglichen und langanhaltend. Ein sehr charaktervoller Wein. Beliebt zu: Fleischgerichten, Geflügel, gefülltem Gemüse, Käse.	2011	75cl	42.00
168 / Casa de la Ermita 45% Cabernet Sauvignon, 25% Monastrell, 15% Tempranillo Aroma von reifen schwarzen Früchten, Mineralität aus den steinigen Böden, feine Röstaromen vom kurzen Eichenholz-Einsatz. Schmackhafte Tannine für einen mittelschweren Körper mit wunderbarer Balance, würzig, pfeffrig, langanhaltender schmeichelnder Abgang. Beliebt zu: weissem und rotem Fleisch, Geschmortem, gegrilltem Fleisch und Fisch.	2016	75cl	49.00

Rotweine Spanien/Katalonien

169 / Perlat DO MONTSANT (Einzelflasche) Bodegas Casado Morales, 100% Graciano Ein Rotwein mit intensiver, purpurroter Farbe mit dem Aroma von reifen Blaubeeren, Johannisbeeren und Heidelbeeren. Aufgrund der kurzen Lagerung im Barrique ist der Wein im Mund fleischig, kräftig und nachhaltig. Im Abgang entfaltet er seinen speziellen, würzigen, variantenreichen Charakter Beliebt zu: rotem und weissem Fleisch, Geflügelgerichten, Eierspeisen, Artischocken.	2011	75cl	53.00
--	------	------	-------

Rotweine Frankreich/Côtes-du-Rhône

CHF

171 / Domaine de Mourchon „Grand Réserve“ (Einzelflasche) 2011 75cl **63.00**
RP 93/100

Assemblage von 2/3 Grenache- und 1/3 Syrahtrauben. Der Grenache wurde im Tank ausgebaut, der Syrah in kleinen Holzfässern. Der Wein verfügt über eine herrliche Frische, viel Profil und eine unglaubliche Reinheit. Er ist körperreich, von tief schwarz-violetter Farbe und besitzt eine aussergewöhnlich reiche, aromatische Intensität. Die „Grand Réserve“ stammt von einer Auslese der besten alten Syrah- und Grenache-Rebstöcken.
Beliebt zu: Fleischgerichten, Geflügel, Wildgeflügel, Trüffel, Käse.

Rotweine Frankreich/ Südfrankreich

172 / Domaine de la Baume Syrah IGP 2015 75cl **59.00**

Vin de Pays d'Oc la Jeunesse, 100% Syrah
Die Farbe schimmert purpurrot mit violetten Reflexen. Die Nase weiß mit Aromen nach roten Früchten, Heidelbeeren und schwarzem Pfeffer zu überzeugen. Am Gaumen präsentiert sich dieser Shiraz rund und fruchtig und überrascht mit weichen Tanninen.
Beliebt zu: Fleischgerichten aller Art, südlicher, französischer Küche, Terrinen und Pasteten.

Rotweine Frankreich/Bordeaux

173 / Château Haut-Beauséjour, St. Estèphe AOC (Einzelflasche) 2008 75cl **75.00**
RP 89/100

Merlot, Cabernet-Sauvignon, Petit Verdot
Dunkles Granatrot mit gut eingebundener Tanninstruktur.
Duft nach Waldbeeren, Schokolade und Vanille.
Beliebt zu: klassischer französischer Küche, Käse, Aufläufe.

174 / Château Bernadotte, Haut Médoc AOC (2 Flaschen) 2007 75cl **69.00**
RP 89/100

Cabernet Franc, Cabernet-Sauvignon, Petit Verdot.
Dunkles Granatrot mit gut eingebundener Tanninstruktur.
Duft nach Waldbeeren, Schokolade und Vanille.
Beliebt zu: kurzgebratenen Fleischgerichten, geschmorte Fleischgerichte, grilliertem Gemüse

Dessertweine

201 / Re della Valle, Aleatico (biologischer Anbau) I-Toscana 2009 37.5cl **89.00**

Roter Dessertwein à la Recioto di Amarone aus 100% Aleatico.
Violette-rote Farbe. Hagebutten, Marmelade, Invasion von Aromen:
Süsse Gewürze, getrocknete Früchte, Aprikosen. Ein zartes, elegantes und spassiges Erlebnis.
Beliebt zu: Halbhart- und Hartkäse, Feigen, Nüssen und Süssspeisen.

202 / Passito di Ruché Laccento (2 Flaschen) I-Piemont 2011 37.5cl **99.00**

Die süsse Variante des Rotweins. Granat-rubinrot, blumige Note mit schwarzem Pfeffer und überreifen Feigen.
Sehr mild, warm, seidig. Phantastischer Meditationswein!
Beliebt zu: immer und überall...

Schaumweine, Prosecco

CHF

1 / Prosecco DOCG

I-Veneto

75cl

46.00

Halbtrocken. Charakteristisches Bouquet, im Geschmack delikater, weich, harmonisch, finessenreich und frisch.

Beliebt zu/als: Meeresfrüchten, Hülsenfrüchten, Suppe, Pasta mit leichten Fleischsaucen, Frischkäse, Obstkuchen, Apéritif.

Moscato

215 / Moscato d`Asti Vecchia Storia 2011

I-Piemonte

75cl

41.00

Angenehm süß. Helle, strohgelbe Farbe. Anhaltende schöne Perlage. Duft von Blumen und Kräutern, fein und frisch.

Beliebt zu: Süßspeisen.

Champagner Frankreich/Champagne

211 / Brut Premier Louis Roederer

75cl

92.00

40% Chardonnay, 40% Pinot noir, 20% Pinot Meunier und 10% Reservewein aus drei Weinlesungen, die 2-6 Jahren im Barrique gereift sind. Fruchtbige Aromen, abgerundeter, intensiver Geschmack.

Beliebt als/zur: Apéritif und leichten Vorspeisen.

212 / Carte Blanche demi sec Louis Roederer

75cl

99.00

Halbtrocken. 35% Chardonnay, 65% Pinot noir, davon 10% Petit Meunier 10% Reservewein aus drei Weinlesungen. Unglaublich reich, sahnig, mit feiner Säure, voluminös und ausgewogen.

Beliebt als/zur: Apéritif und Desserts.

Einzelflaschen und Raritäten

Weissweine Schweiz

214 / Malanser Kerner, AOC Graubünden

2012

50cl

59.00

Scadenagut, Peter Wegelin, Malans

Der Kerner ist eine Kreuzung zwischen dem roten Trollinger und dem weissen Riesling.

„Getauft“ wurde die Rebe nach dem schwäbischen Dichter Justinus Trollinger Kerner (1786-1862) der in Weinsberg lebte und unter anderem Gedichte und Lieder über den Wein verfasste.

Der erste Eindruck ist ein betörendes Aromaspiel und Blüten. Im Gaumen zeigt er seine klare Frucht und eine rassige, frische Balance zwischen dezenter Süsse und lebendiger Säure. Vergessen Sie den Alltag bei einem Glas Kerner.