

Flaschenweine im Offenausschank

Weisswein 7dl Ausschank

Hausmarke Bursinel Grand crû; Regis Widmer Waadtland (CH) 2024 Fr. 6.50/dl
CHASSELAS TRAUBE. Ein feinfruchtiger, frischer und rassiger Tartegnin. Lassen Sie sich überraschen!
Passt zu: Idealer Apérowein, gut kombinierbar mit leichten Vorspeisen, Suppen und Süsswasserfischen. Zabigplättli

Heida du Valais; Jean René Germanier Vétroz 2023 Fr. 8.50/dl
Savagnin blanc. Im Oberwallis Heida genannt oder Païen im Unterwallis. Er wird in Turtmann & Ausserberg in einem lehmhaltigen Boden angebaut. Abgebeertes Traubengut, direkt gepresst. Erste Gärung in neuen Barriques. Die zweite Gärung beschränken wir auf eine gewisse Anzahl der Barriques. An der Nase fruchtbetont, Aprikosen, Pfirsiche. Im Gaumen herrlich erfrischende Säure. Diskrete gut eingebundene Röstnoten. Abgang langanhaltend, begleitet von leichten, eleganten Tanninen. Dieser trockene, im Barrique ausgebaute Heida ist einzigartig. **Passt zu: Aperitif, Süsswasserfische, Krusten- und Schalentiere, Hors d' Oeuvres und Bergkäse.**

Rosé-und Rotweine 7dl Ausschank

Osé Rosato die Merlot Ticino — Tamborini (CH) 2023 Fr. 7.50/dl
100% MERLOT

Der junge Rosato di Merlot aus dem Tessin ist eine wahre Entdeckung unter den Roséweinen und verspricht grossen Trinkgenuss. Der Osé ist ein idealer Apérowein und gut kombinierbar mit frischen und leichten Gerichten.

Hausmarke Barbera d'Asti; Terra Felice (I) 2024 Fr. 6.50/dl
100% BARBERA Im Basso Monferrato angebaut. Sehr limitierter Ertrag; 600-700g /Quadratmeter. Wird im temperaturkontrollierten Stahltank ausgebaut Wunderbar fruchtig und süffig.
Passt ausgezeichnet zu Pasta & Pizza, verschiedene leichte Fleischgerichte & Käse.

Merlot Ticino Barrique «Tributo» Settemaggio, Sopraceneri 2021 Fr. 8.-/dl
100% MERLOT Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Die Nase zeigt Noten von roten Früchten (Beeren, Kirsche und Schwarzkirsche). Im Mund ist er trinkfertig und angenehm zu trinken und zeichnet sich durch Eleganz, Struktur und Nachhaltigkeit aus. Die Tannine sind seidig und elegant. Nase und Mund sind in perfekter Balance.

“Sentido” Ribera del Duero , Bodegas Conde Delgados y Ortos 2020 Fr. 7.-/dl
93 Parker Punkte Eine Rarität die zu Spaniens Elite gehört! **100 % TEMPRANILLO; Tinta del pais**
 Anfänglicher Ausbau in Stahltanks, gefolgt von Barrique-Ausbau in amerikanischen & französischen Barriques. Dunkle, dichte & elegante Farbe. Intensive Aromatik, ein Früchtekorb in der Nase, weich und dennoch voll & kräftig. Herliche Fruchtaromen und tolle Noten an Kaffee und Schoko, bleibt sehr lange im Abgang hängen. **Passt zu: hellem und dunklem Fleisch, Grilladen, Wild, Käse und alle edlen Gerichte.**

Primitivo “Senza Parole” (I) DOC 2023 Fr. 7.-/dl
PRIMITIVO Der schwarzrote Primitivo Salento IGT amabile Senza Parole beeindruckt mit einem intensiven Fruchtbouquet, das Noten von Beeren, Steinobst und Dörrfrüchten vereint. Mit seiner weichen, vollmundigen Struktur und dem leicht süsslichen Anklang entfaltet er sich sanft am Gaumen und endet mit einem angenehmen Abgang. Dieser Primitivo, einer der beliebtesten in der Schweiz, wird in einem Karton mit 6 Flaschen geliefert und bietet perfekten Genuss für besondere Momente.

Sant'Uberto Bolgheri Superiore - Villanoviana 2018 Fr. 10.50/dl
Grandioser Maremma-Genuss für Bolgheri-Fans
 Kraftvoller, tanninhaltiger und aromatischer Rotwein aus der Toskana (Bolgheri DOC), eine Cuvée aus Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot, der intensive Noten von dunklen Beeren, Pfeffer, Muskatnuss und Tabak mit feinen Eichenholzaromen verbindet und sich durch ein samtiges Tannin sowie einen langen, würzigen Abgang auszeichnet, ideal zu Braten, Risotto und würzigen Gerichten

Index zur Weinkarte

Seite 1	Flaschenweine im Offenausschank
Seite 2	Index zur Weinkarte
Seite 3	Unsere Saisonempfehlungen
Seite 4-6	Weisswein Schweiz
Seite 6	Weisswein Schweiz, Österreich
Seite 7	Weisswein Italien, Deutschland, Frankreich
Seite 8	Roséweine & Festtagsweine, Dessertweine
Seite 9	Champagner & Schaumwein
Seite 10-12	Magnum Rotwein
Seite 13-16	Rotwein Schweiz
Seite 16-17	Rotwein Italien
Seite 18-19	Rotwein Spanien, Portugal, Ungarn
Seite 20	Rotwein Österreich
Seite 21-24	Rotwein Frankreich
Seite 25	Südafrika, Australien, USA
Seite 26/27	Digestif-Spezialitäten (Apéro/Liqueurs/Spirituosen)

Saisonempfehlungen

Werter Gast,

Wir präsentieren Ihnen auf dieser Seite unsere ganz persönlichen Saisontipps.
Beachten Sie bitte, dass Jahrgangsänderungen im Weinangebot passieren können.

Weissweine

Le Blanc Cuvée Weinbau Ottiger/Weingut Kastanienbaum 2017 Fr. 55.-
CHARDONNAY / PINOT NOIR

Aromen von Melonen und Honig mit einem Hauch von Pflaumen, unterstützt durch dezente Röstaromen vom Holzausbau. Kraftvoller Weisswein mit komplexer Struktur. Zu Vorspeisen, hellem Fleisch, Fisch und Krustentieren. Aus den Sorten Chardonnay und Pinot Noir.

Gilde Wein; Mollignon Terre Promise – Diego Mathier 2024 Fr. 49.-

CHASSELSAS TRAUBEN Der Wind und der Neid sollen die ersten Bewohner des Rhonetals gewesen sein. Mit dem Fendant de Mollignon geniessen Sie beides. Die beständig wehende Föhnbrise begünstigt die Zuckerbildung in den Trauben und garantiert Ihnen den ein oder anderen neidischen Blick von den Nachbartischen, während Sie diesen edlen, trockenen und hervorragend ausbalancierten Fendant geniessen. Brillante Farbe mit goldenen Reflexen im Glas. Mit einer mineralischen Note und tragenden, eleganten Säure präsentiert sich der Fendant Mollignon im Gaumen sehr ausgeglichen, fruchtig und trocken.

Rotweine

Baroq du Valais; Germanier Bon Père 2019 Fr. 62.-
MERLOT / CABERNET / CORNALIN.

Ausdrucksstarker und komplexer Wein mit Noten von Cassis, dunkler Schokolade und Gewürznelken. Seine Fülle am Gaumen und seine seidenweichen Tannine werden Sie bei einer Kostprobe verzaubern. Der Abgang mit Anklängen an eingelegte rote Früchte und Gewürznoten wecken Reiselust... Ein Wein, der sich in die Farbnuancen Ihrer sorgfältig gedeckten Festtagstafel zum Jahresende stimmig einfügt. **Ein wunderbarer Begleiter zu geschmortem oder mariniertem Fleisch, Lammkoteletten, rezentem Käse oder vor einem knisternden Kaminfeuer zu geniessen.**

Valpolicella Ripasso Superiore – Fasoli Gino La Corte del Pozzo DOC 2020 Fr. 55.-
CORVINA / RONDINELLA

Der Fasoli Gino "La Corte del Pozzo" Valpolicella Ripasso DOC ist schon fast ein kleiner Amarone: gehaltvoll durch das Ripassoverfahren bei dem der Valpolicella auf dem Trester des edlen Amarone vergoren wird. Komplex, würzig, an Nelken und Zimt und den feinen Alteo erinnernd, lecker! **Passt zu: Wild, Pasta, feinem Kalb- oder Rindfleisch.**

Humagne rouge; Jean-René Germanier, Vétroz 2019/20 Fr. 73.-

HUMAGNE TRAUBE. Diese Traube wird im Wallis schon seit Jahrhunderten angebaut. Sie gilt zu den spätreifen Sorten, daher darf sie nur in den allerbesten Hanglagen angebaut werden, ansonsten sie ihren fantastischen Körper verliert. Rote, klare Farbe. Komplexe Nase, die an Holunder und gebrannte Erde erinnert. Am Gaumen ist dieser Wein geschmeidig & fruchtig mit einem runden samtigen Tanningeschmack. passt vorzüglich zu Wild, zartem Fleisch, Alpkäse.

Positivo Assemblage rouge du Valais; Leukersonne – Jörg Seewer 2022 Fr. 51.-
Magnum 2022/23 Fr. 109.-

MERLOT / GAMARET Assemblage aus edlem teils getrocknetem Traubengut. Kräftiges Purpurrot mit Violettreflexen, riecht nach roten Kirschen. Körperreich & gehaltvoll, mit einem fruchtig würzigen Bouquet.

Eignet sich zu Wild, rotem Fleisch, oder auch nur zum Geniessen.

Merlot barrique „Carato“ A. Delea Losone 2019 Fr. 71.-

100% MERLOT TRAUBEN. Das Carat wird mit der besten Auswahl an Merlot-Trauben von Stämmen von mehr als 40 Jahren hergestellt. Der Karat ruht etwa zwei Jahre lang in Barriques aus französischer Eiche, die in der italienischen Sprache "Carati" bezeichnet werden. Ein Wein von großer Struktur, der vollständig das Terroir reflektiert, das ihn erzeugt hat, von intensivem und würzigem Charakter von großer aromatischer Finesse und Eleganz.

Weisswein Schweiz

Hausmarke Bursinel Grand Crû

Régis Widmer, Waadtland 2024 Fr. 45.-

100% CHASSELAS Diese wunderbare Rebsorte stammt aus der Region des Genfersees (La Côte).
Sein sehr subtiles blumiges Bouquet, seine Frische und Leichtigkeit machen ihn zum perfekten
Aperitifwein. **Passat ausgezeichnet zu Käsegerichten, Fisch und zum zwischendurch zu Trinken.**

Obwalden

Solaris AOC Obwalden – Peter Krummenacher, Kägiswil 2022 Fr. 49.-

100% SOLARIS Im milden Sarneraatal gedeihen die Gewächse hervorragend, Solaris ist eine relative Neuzüchtung (1975) und pilzwiderstandsfähig was bedeutet das nur ein Minimum von Pflanzenschutzmitteln aufgebracht werden muss. So hat man beim genießen gleich ein viel besseres Gefühl.

Luzern

Quintett Cuvée Weingut Kastanienbaum 2024 Fr. 55.-

Chardonnay, Viognier, Riesling-Silvaner Solaris und Garanoir.

Fünfteilige Assemblage aus Chardonnay, Viognier, Riesling-Silvaner, Solaris und Garanoir .

Aromen von Aprikose und Orangenzeste mit leicht floralen Noten.

Passat hervorragend zu Vorspeisen, Fisch, Meeresfrüchten und Käsegerichten.

Le Blanc Cuvée Weinbau Ottiger/Weingut Kastanienbaum 2017 Fr. 55.-

CHARDONNAY / PINOT NOIR

Aromen von Melonen und Honig mit einem Hauch von Pflaumen, unterstützt durch dezente Röstaromen vom Holzausbau. Kraftvoller Weisswein mit komplexer Struktur. Zu Vorspeisen, hellem Fleisch, Fisch und Krustentieren. Aus den Sorten Chardonnay und Pinot Noir.

Cuvée hellgelb Weingut Heidegg 2022/24

Fr. 49.-

Riesling-Sylvaner, Blauburgunder Federweisser

Der Weisswein präsentiert im Glas eine strohgelbe Farbe mit leicht rötlichen Reflexen. In der feinen Nase zeigt er Aromen von Zitrusfrüchten, Melone und Pfirsich, und es überwiegt die Aromatik der Riesling-Traube. Im Gaumen wirkt der Wein frisch, fruchtig und gehaltvoll. Die dezente, feine Säure ist perfekt eingebunden. Trotz der Frische wirkt der Wein im Gaumen breit und füllig, mit langem Abgang. **Eignet sich als Apérowein, zu Gemüsegerichten, gegrilltem Fisch, fernöstlichen Gerichten, Spargeln und Geflügel.**

Graubünden

Chardonnay Lampert`s Barrique 2018 Fr. 58.-

CHARDONNAY TRAUBEN.

zwölf Monate Barriqueausbau verleihen diesem Chardonnay eine dezente Holznote. Das Burgund lässt grüssen. Ein grosser Wein, **passend zu Vorspeisen, Meeresfrüchten oder zu weissem Fleisch**

Riesling Sylvaner Schifferli Malans 2023 Fr. 55.-

Riesling Sylvaner Trauben

In der Nase fein, elegant, verspielt und dennoch nachhaltig. Ein unkonventioneller Riesling-Sylvaner, der Eindruck macht. Passt zu; **Spargeln, Flammkuchen, Süsswasserfisch, asiatischen Gerichten, Krustentieren und als Apéro.**

Wallis

Blanc de noir – Gregor Kuonen, Salgesch 2023 Fr. 54.-

100% PINOT NOIR Der Blanc de Noir ist eine Eigenkreation des Hauses Gregor Kuonen. Durch sofortiges, sanftes Pressen der Pinot Noir-Trauben gelangen nur wenige Farbstoffe aus den Traubenschalen in den Most. So wird aus der dunklen Rebsorte ein heller Wein mit einem rosa Farbton. Der Weisswein überrascht durch seine erstaunliche Würzigkeit und erfreut sich einer immer grösseren Beliebtheit. **Passt zum Aperitif, Felchenfilet, Entenbrust, Brie, Birnenkuchen, Apfelkuchen.**

Johannisberg – Leukersonne Gebr. Seewer, Leuk 2023 Fr. 52.-

100% SYVANER Frischer, perliger Wein der durch seine Jugendlichkeit den Appetit anregt. **Passt zum Apéro, Raclette, Fondue, Trockenfleisch, Meeresfrüchte, Currygerichte u.v.m.**

Amigne de Vétroz «2 Abeilles»; J.R. Germanier, Vétroz 2022 Fr. 56.-

100% AMIGNE. Blassgelbe, klare und leuchtende Farbe. Intensive Nase, die an reife Früchte erinnert. Am Gaumen ist dieser Wein gleichzeitig würzig, rund und lebhaft. Harmonischer Abgang mit langanhaltendem Aroma. Diese für die Region von Vétroz typische Rebsorte vereint Geschmeidigkeit und Kraft in einem starken Charakter. **Passt zu; Helles Fleisch, Seefisch, Ziegenkäse**

Petite Arvine – « Sélection Roland Collombin » Serge Roh Vétroz 2023 Fr. 58.-

Petite Arvine, durch die Römer eingeführt. Rassig und männlich, versetzt sie mit ihren Aromen von Blumen und Früchten in Festimmung. Kräftig im Gaumen, ist sie doch sehr delikat und komplex und hinterlässt im Abgang einen leicht salzigen, für diese Rebsorte sehr typischen Geschmack. **Passt zum Apéro, Raclette, Meeresfrüchteteller, Fischterrinen, Krustentiere, Alpkäse, Tomme, gesalzene Käse.**

Grain blanc (Petite Arvine) – Marie-Thérèse Chappaz, Fully 50cl 2005 Fr. 69.-

Marie-Thérèse Chappaz gilt seit Jahren als beste Winzerin der Schweiz! Zu Recht wird Sie als „Königin des Weines“ bezeichnet. Trockener PETITE ARVINE Aus über 50 jährigen Rebstöcken! Die genaue Herkunft dieser Traubensorte ist nicht sicher. Doch bestimmt stammt sie aus dem Wallis und mit grosser Wahrscheinlichkeit aus Fully. Petite Arvine wird als letzte Traubensorte geerntet. Passiert dies Mitte Oktober, so gibt es einen trockenen Wein, wartet man einen weiteren Monat zu, so gibt's eine Perle der Dessertweine. Die Lagerfähigkeit eines Petite Arvine kann leicht 20 Jahre übersteigen. **Passt zu: Gänseleber, pochiertem oder gegrilltem Fisch. Ebenfalls eine Gaumenfreude als Begleitung von aromareichen Desserts.**

Cuvée Madame Rosmarie Mathier - A. Mathier AOC 2022/23 Fr. 58.-

Eine Komposition aus vier weissen Traubensorten, PETITE ARVINE, SYLVANER, PINOT BLANC, PINOT-GRIS, welche einzeln im Barrique ausgebaut wurden. Ein ganz besonderer Weisswein! Ein Schmeichler, den viele Frauen ganz besonders gut mögen! **Eignet sich als Aperitif, zu Geflügel, weissem Fleisch und zu grillerten Krusten- und Schalentieren.**

Heida du Valais; Jean René Germanier Vétroz 2024 Fr. 58.-

Savagnin blanc. Im Oberwallis Heida genannt oder Païen im Unterwallis. Er wird in Turtmann & Ausserberg in einem lehmhaltigen Boden angebaut. Abgebeertes Traubengut, direkt gepresst. Erste Gärung in neuen Barriques. Die zweite Gärung beschränken wir auf eine gewisse Anzahl der Barriques. An der Nase fruchtbetont, Aprikosen, Pflirsiche. Im Gaumen herrlich erfrischende Säure. Diskrete gut eingebundene Röstnoten. Abgang langanhaltend, begleitet von leichten, eleganten Tanninen. Dieser trockene, im Barrique ausgebaute Heida ist einzigartig. **Passt zu: Aperitif, Süsswasserfische, Krusten- und Schalentiere, Hors d' Oeuvres und Bergkäse.**

Zürich

Sauvignon Blanc Zweifel Weine 2023 Fr. 58.-

100% SAUVIGNON BLANC Mit besten Reblagen, der seit über 600 Jahren vererbten Passion und einem innovativen Geist vermitteln Zweifel Weine puren Weingenuss! 1440 wurden erstmals Hönegger Reben der Familie Zweifel urkundlich erwähnt. Neben den Stadtzürcher Lagen Klingen und Riedhof wird aus eigenen Weinbergen in Regensberg, Otelfingen, Weiningen, Oberengstringen, Stäfa, Männedorf und Remigen AG sowie von befreundeten regionalen Weinbauern jeden Herbst hervorragendes Traubengut nach Hönegg gebracht, wo Stadtwinzer Urs Zweifel mit dem neuesten Know-how und modernster Technologie keltert. Zweifel 1898 gehört zu den besten Weingütern der Schweiz (Vinum).

Waadtland

Hausmarke Bursinel Grand Crû Régis Widmer, Waadtland 2023 Fr. 45.-

100% CHASSELAS Diese wunderbare Rebsorte stammt aus der Region des Genfersees (La Côte). Sein sehr subtiles blumiges Bouquet, seine Frische und Leichtigkeit machen ihn zum perfekten Aperitifwein. **Passt ausgezeichnet zu Käsegerichten, Fisch und zum zwischendurch zu Trinken.**

Dézaley Grand crû, "Domaine de la Chenalettaz" - Chevalley 2021 Fr. 54.-

CHASSELAS TRAUBE. Die Trauben für diesen Spitzenwein wachsen an der berühmtesten Lage des Lavaux, dem Dézaley. Terrassen und Stützmauern mit kiesigen-Ton-Kalk-Ablagerungen geben dem steilen Hang, der zwischen Epesses und Chexbres bis zum See abfällt, den notwendigen Halt. Der Wein reift zwischen 9-12 Monate im Eichenfass. Alterung bis 10 Jahre. Nase: leichtes Honigaroma und Geschmack nach geröstetem Brot. Gaumen: kräftig, generös & harmonisch. **Passt zu: Apéro, Hartkäse, Fisch & besonderen Anlässen.**

Tessin

Carato Bianco del Ticino – A. Delea Losone 2021 Fr. 55.-

Carato Bianco wird aus einer sorgfältigen Auswahl von Trauben aus unseren Weinbergen hergestellt, mit sanfter Pressung, Gärung in 225 und 300 Liter Barriques aus französischer Eiche. Die Reifung erfolgt 12 Monate lang mit einer "Batonnage" des Hefesatzes während des gesamten Zeitraums. Strohgelb mit grünlichen Reflexen, sein Duft ist intensiv, aromatisch und komplex, das Holz ist gut vermischt. Sein Geschmack ist sehr anhaltend und reichhaltig. **Passt sehr gut zu Fisch Carpaccio, Risotto mit Kürbis und Gorgonzola, Seebarsch in Safran Sauce.**

Weisswein Österreich

Kamptal

Grüner Veltliner vom Löss; Hiedler Ludwig, Langenlois 2022 Fr. 49.-

GRÜNER VELTLINER Leuchtendes Grüngelb, Silberreflexe. Feinwürzig unterlegte gelbe Apfelfrucht, frische Wiesenkräuter unterlegt, zart nach Mango und Birne, mineralische Nuancen. Komplex, saftig, angenehme Extraktsüsse, feiner Säurebogen, zart nach Marillen im Abgang, gutes Reifepotenzial.

Passt zu: Vorspeisen, Terrinen und Pasteten, Fisch und Meeresfrüchten, asiatischen Speisen sowie Hart- und Weichkäse

Neusiedlersee

Cuvée Schwarz Weiss; Hans Achs, Andau am Neudiedlersee 2020 Fr. 73.-

CHARDONNAY, GRÜNER VELTLINER. Seit 1999 baut der Fleischermeister Johann Schwarz seine Weine selber aus in Zusammenarbeit mit den Spitzenwinzern Alois Kracher & Manfred Krankl. Es gibt nur 3 Produkte dieses Spitzen-Weingutes: Schwarz „Weiss“, Schwarz „Rot“ & den Rosé „the Butcher“. Der weisse Schwarz ist ähnlich dem Roten; eine gewaltige Ladung an Körper, Frucht und Abgang. Ein eigentliches Gedicht.

Passt zu: Apéro, Fisch oder kann auch sehr gut mit Geflügel oder Fleisch kombiniert werden.

Thermenregion

Rotgipfler Badener Weg Reserve; Biegler Manfred Gumpoldskirch 2020 Fr. 52.-

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Ein Hauch von Orangenzesten, gelbe Frucht nuances, florale Anklänge, zart nach Steinobst. Mittlere Komplexität, cremige Textur, feine Extraktsüsse, ein Hauch von Pfirsich im Abgang, ein eleganter Speisenbegleiter.

Passt zu: Apéro, Vorspeisen, Fisch auch sehr gut mit Geflügel oder Fleisch kombiniert werden.

Weisswein Frankreich

Bordeaux

Blanc de Lynch-Bages Bordeaux Grand Cru Classé de Pauillac 2022 Fr. 105.-

MUSCADELLE / SAUVIGNON BLANC / SEMILLON

Der Château Lynch-Bages Blanc 2019 Lynch-Bages bietet dem Auge eine blassgelbe Farbe mit grünen Reflexen, die von seiner Jugend zeugen. Die Nase ist ausdrucksstark mit wilden Noten. Am Gaumen vermischen sich die komplexen Aromen von Pfirsich, weißen und exotischen Früchten mit Frische. Rundheit, Fülle und aromatische Persistenz machen diesen Lynch-Bages Blanc 2019 zu einem großen Weißwein aus Bordeaux.

Passt zu: Apéro, Gänselberterrine, weissem Fleisch oder Geisskäse.

Burgund

Ladoix blanc; M. Mallard et fils - Ladoix-Serrigny AOC 1997 Fr. 62.-

CHARDONNAY TRAUBE. Er ist unvergleichlich gut geeignet als Begleiter zum ersten Gang eines festlichen Essens und als Wegbereiter für einen feinen Rotwein. **Passt zu:** Schweinefleisch, und Pasteten sowie zu Geflügel und Kalb.

Sancerre; Comte Lafond blanc – Château du Nozet AOC 2024 Fr. 75.-

SAUVIGNON BLANC. Die Sauvignon-blanc-Trauben aus verschiedenen Parzellen werden von Hand gelesen und getrennt nach Lagen sanft gepresst. Der Traubensaft wird nach einer Standzeit von rund 24 bis 48 Stunden in Stahltanks umgefüllt und dort vergoren. Der anschliessende Ausbau erfolgt ebenfalls ohne Holzeinsatz, um die natürlich Frische und intensive Aromatik der Traubensorte zu bewahren. **Passt zu:** weissem Fleisch, Pasteten und Geisskäse.

Weisswein Italien

Piemont

Monferrato Bianco Sauvignon Blanc – Terra Felice 2020 Fr. 48.-

SAUVIGNON BLANC

Sauvignon Blanc der „Wein der Könige“. Frankreichs Könige entdeckten als erste ihre Leidenschaft für diesen edlen und dennoch knackig frischen Weisswein. Der Sauvignon Blanc belohnt seine Anhänger mit einer hauchfeinen, sommerlichen Eleganz, mit bemerkenswerten Aromen und einem frischen Schwung auf der Zunge. Der Sauvignon Blanc ist wie ein aufkommendes Gewitter im Sommer: mitreissend, beschwingend und erfrischend.

Idealer Apérowein, zu leichten Fischgerichten und Käsespezialitäten wie Raclette oder Fondue

Roero Arneis Pescaja – Guido Giuseppe 2022 Fr. 49.-

ARNEIS

gutes Zusammenspiel von Frucht und Säure, mit mineralischen Anklängen sowie Tönen von Melonen, Pfirsichen, Äpfeln, Zitrusfrüchten und tropischen Früchten. Die einheimische Rebsorte Arneis war einst vom Aussterben bedroht. Obwohl sie schon im Mittelalter bekannt war, wurde sie Anfang der 1990er Jahre nur noch auf einer 50 ha grossen Fläche in der Provinz Cuneo kultiviert, bevor sie eine gewichtige Renaissance erlebte. **Idealer Apérowein, Antipasti, Tapas, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Käse, Pizza & Pasta**

Weisswein Deutschland

Mosel

Das Weingut Dr. Loosen zählt zu den absoluten Leadern in Deutschland. Gault Millau Wein Guide zeichnete Dr. Loosen zum Winzer des Jahres 2001 aus! Wir haben die einmalige Gelegenheit, Ihnen ältere Jahrgänge von Dr. Loosen anzubieten, die sehr sehr rar sind, da bereits der Jahrgang 2001 ausverkauft ist!

Dr. Loosen Riesling Auslese; Wehlener Sonnenuhr 1993 Fr. 65.-

Wenige Flaschen.

100% Riesling. In diesem sehr steilen Weinberg, direkt am Moselufer gelegen, wächst einer der elegantesten und feinduftigsten Weissweine der Welt. Der steinige, flachgründige, graue Schieferboden verleiht dem Wein eine delikate, frische Säure, die seine reife Pfirsichfrucht perfekt balanciert. **Passt zu:** Apéro vorallem Frauen werden begeistert sein, da eine leichte Restsüsse vorhanden! Spargeln, Vorspeisen, etc.

Mosel Fortsetzung

Dr. Loosen Riesling Auslese; Erdener Prälat

1985

Fr. 64.-

Dies ist unbestritten der beste Weinberg des Gutes. Der Erdener Prälat verbindet perfekte Exposition, roten Schieferboden und ein ausserordentlich warmes Mikroklima. Die Weinberglage zwischen Fluss und massiven Felsen führt zu aussergewöhnlich reifem Lesegut und ermöglicht die Herstellung von hochwertigen Auslesen in nahezu jedem Jahr. Typisch für Prälat-Weine sind Duftnoten von Mango, Maracuja und Bittermandel. Vollreifer Riesling mit raffiniertem & ausgeprägtem Frucht-Säure-Spiel.

Ideal als Sommerwein mit wenig Alkoholgehalt. Leichte Vorspeisen, fruchtige Desserts.

Roséweine

Oeil de Perdrix du Valais — Leukersonne

2022

Fr. 49.-

100% Pinot Noir

Ein toller vollmundiger Wein mit Aromen von Quitten & Aprikosen. Lachs- und Himbeerfarbig. Auf der Hefe ausgebaut im Stahltank. **Passt zu : Apéro, kaltem Buffet, Geflügel, Lach, Kalb, Schwein oder Kaninchen.**

Rosé im Steinkrug — Zweifel Weine

2023

Fr. 52.-

100% Pinot Noir

In der Nase zeigt der ZWEIFEL ROSÉ IM STEINKRUG süsse Aromen von reifen Erdbeeren, Brombeeren und Pfirsich. Das Ganze wird von feinen Gewürznoten unterstrichen. Am Gaumen mit ganz feiner Reststösse, erfrischend fruchtig und sehr saftig. **Passt zu : Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, asiatischen Gerichten, Hart- und Weichkäse.**

Festtagsweine: Dessert- und Süssweine

Erleben momentan einen riesigen Boom in der Deutschschweiz. In Frankreich gibt's seit Jahren kein Festtagsmenu ohne Dessertwein! Versuchen Sie's, Sie werden begeistert sein, wie harmonisierend ein solcher Wein ein gelungenes Mahl beenden kann.

Moscato d'Asti, Orsi

Fr. 49.-

Idealer Dessertwein; leicht süsslich, mit nur 5.5 Alkoholvolumenprozenten! Nase: Überwältigendes Muskatbukett, exotische Früchte. Mund & Gaumen: frisch, angenehme Kohlensäure, schöner ausgewogener süsser Abgang. **Passt zu: Desserts, trockenes Gebäck, Sorbets**

Strevi — Orsi

5dl

DOCG 2013 Fr. 54.-

Dessertwein, jedoch nicht allzu süss

Dieser Passito Lölü ist ein großartiges Experiment des Weinguts Orsi, bei dem die beliebten Trauben von Moscato und Sauvignon verwendet und in einen süßen Genuss nach dem Abendessen verwandelt werden. Anstatt nur den üblichen „Appassimento“-Prozess zu durchlaufen, d. h. die Trauben nach der Ernte trocknen zu lassen und ihren Zucker zu konzentrieren, wird dieser Passito auch mit Edelfäule hergestellt. Edelfäule ist wissenschaftlich als Botrytis cinerea bekannt. Es ist ein natürlicher Pilz, der sich unter bestimmten Bedingungen auf Trauben entwickelt. Wo Fäulnis nicht immer das Beste für die Trauben ist, hilft Botrytis der Traube tatsächlich, konzentrierteren Zucker zu entwickeln, und kann bei der Herstellung unvergesslicher Süßweine helfen. Dieser Passito Lölü ist eine hervorragende Art, eine Mahlzeit zu beenden, er kann pur genossen werden, nur in einem kleinen Glas, oder er kann mit Desserts wie Crème Caramel und Panna Cotta kombiniert werden, um seine Eigenschaften auszugleichen.

Ermitage Flétrie „Les Corbassières“– Niklaus Wittwer SA, Sion 2004 3/8 Flasche Fr. 54.-

1 Flasche

MARSANNE BLANCHE du valais Natürliche Restsüsse, mit einer tollen Frucht, she zu empfehlen!

Late Harvest Sauvignon blanc – Concha y Torro

2005 3/8 Flasche Fr. 43.-

SAUVIGNON BLANC TRAUBE. Schöner ausgewogener Dessertwein, der zu einem sehr fairen Preis viel Freude bereitet. **Passt zu: vorallem zu Nachspeisen wie Gebäck etc geeignet, sehr gut auch zu älterem, vollreifen Sbrinz oder zu Roquefort und weiteren Blauschimmelkäsen.**

Château d'Yquem – Cru supérieur

1998 Fr. 255.-

2 Flaschen**SAUVIGNON BLANC & SEMILLON TRAUBE.****Nur noch wenige Flaschen! Dieser Wein ist eine Klasse für sich!**

Der Château d'Yquem ist der wohl grösste und kostbarste Wein der Welt. Der Aufwand, der betrieben werden muss, um eine einzige Flasche dieses köstlichen Nektars zu erzeugen, ist gigantisch. Die einzigartige Lage der Weinberge macht es möglich, seit bald drei Jahrhunderten regelmässig einen konkurrenzlosen Wein zu kreieren. 4 bis 11 mal durchkämmen die Erntehelfer die Parzellen, um die perfekt edelfaulen Beeren einzeln abzulesen. Wer sich den Luxus einer solch kostbaren Flasche erlaubt, wird von der Komplexität und der Aromenvielfalt überwältigt sein. Üppigkeit und Eleganz in höchster Vollendung.

Lagerfähigkeit: die besten Jahrgänge über 100 Jahre ...

Champagner / Prosecco**Nicolas Feuillatte Brut; Réserve Exclusive**

Fr. 86.-

CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER. Diese Champagner-Assemblage präsentiert den besonderen Nicolas Feuillatte-Stil mit Raffinesse, Eleganz und verspielter Fruchtaromatik. In der Nase ein Aromenfächer von Rosenblättern, Akazienblüten, reifen Aprikosen, Himbeeren und dem Duft von frischem Toast. Am Gaumen eine sehr feinerliche, lebhaft Mousse, gepaart mit einer saftigen Säure, mineralischen und kräuterwürzigen Herbe, die sich mit Aromen von Ananas, Karambole, Aprikose, Grapefruit und gerösteten Haselnüssen abwechseln.

Passt zu: Apéros, Apérogebäck, Kuchen, Biskuits, Gebäck, Sushi, Sashimi, Ceviche, Fischterrine, Meeresfrühtesalat.

Moët et Chandon; Brut Impérial - Epernay

Fr. 86.-

2dl Flasche Fr. 32.-

CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER. Gehobene gelbe Farbe. Honig und Rosinenbouquet. Runder Wein mit blumiger Abschlussnote. **Passt zu: Apéros, Nachspeisen, besonders mit rotem Beerenobst.**

Moët et Chandon; Nectar Impérial - Epernay

Fr. 95.-

CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER. Der Champagner Moët & Chandon Nectar Impérial ist der extravagante, königliche Vertreter des Champagner-Hauses Moët & Chandon. Seine intensiven Aromen von tropischen Früchten kombiniert mit den reifen Nuancen von Honig und Pfefferkuchen machen den Nectar Impérial zu einem sagenhaften Champagner der Spitzenklasse. Der Champagner ist bei Kennern des Hauses Moët & Chandon und Champagner-Liebhabern gleichermaßen begehrt. In der Nase lassen sich Aromen von Mango, Ananas und Pflaume sowie ein Hauch von Paprika erkennen. Am Gaumen zeigt der Moët & Chandon Nectar Impérial seine weiche, cremige Textur. Der Champagner passt zu einem üppigen Mahl mit pikant gewürzten Speisen, stellt aber auch einen köstlichen Aperitif dar. Selbst Cocktails verleiht der Nectar Impérial das gewisse Extra.

Dom Pérignon Moët et Chandon Vintage

2012 Fr. 285.-

Wohl der berühmteste und einer der aller exklusivsten Champagner überhaupt. Sie wird nur in guten Jahrgängen als spezielle Luxus-Cuvée aus besten Lagen, in weiß oder rosé, produziert. Der Benediktinermönch Dom Pérignon (*Pierre Pérignon, 1638 – 1715*) trug entscheidend zur Verfeinerung der Methoden der Weinerstellung in der Champagne bei. Ein Champagner für ganz besondere Anlässe!

Schaumwein**Prosecco, Soli dea**

Fr. 55.-

Cüpli Fr. 9.-

PROSECCO TRAUBEN Ein vielschichtiger, frischer hell-gelber Schaumwein. Im Bouquet harmonisch, verhalten, feinfruchtig und lieblich. Im Genuss mit leichter Apfel- und Honignote, sowie schönem Süsse-Säure Spiel. Schlank im Gaumen, mit kaum wahrnehmbarer, angenehmer Bitternote im Abgang. Ein Wein der es liebt, jung und frisch genossen zu werden..

ROTWEIN

Magnum-Flaschen

Hausmarke Barbera d'Asti - Cascina Terra Felice, Castagnole DOC 2023 Fr. 95.-
Balthasar (12 Liter) DOC 2022 Fr. 750.-

100% BARBERA Im Basso Monferrato angebaut. Sehr limitierter Ertrag; 600-700g /Quadratmeter. Wird im temperaturkontrollierten Stahltank ausgebaut Wunderbar fruchtig und süffig.

Passt ausgezeichnet zu Pasta & Pizza, verschiedene leichte Fleischgerichte & Käse.

Positivo Assemblage rouge du Valais; Leukersonne – Jörg Seewer 2023 Fr. 109.-

MERLOT / GAMARET Assemblage aus edlem teils getrocknetem Traubengut. Kräftiges Purpurrot mit Violettreflexen, riecht nach roten Kirschen. Körperreich & gehaltvoll, mit einem fruchtig würzigen Bouquet.

Eignet sich zu Wild, rotem Fleisch, oder auch nur zum Geniessen.

Baroq du Valais; Germanier Bon Père 2022 Fr. 119.-

MERLOT / CABERNET / CORNALIN.

Ausdrucksstarker und komplexer Wein mit Noten von Cassis, dunkler Schokolade und Gewürznelken.

Seine Fülle am Gaumen und seine seidenweichen Tannine werden Sie bei einer Kostprobe verzaubern. Der Abgang mit Anklängen an eingelegte rote Früchte und Gewürznoten wecken Reiselust... Ein Wein, der sich in die Farbnuancen Ihrer sorgfältig gedeckten Festtagstafel zum Jahresende stimmig einfügt. **Ein wunderbarer Begleiter zu geschmortem oder mariniertem Fleisch, rezentem Käse oder ganz einfach vor einem knisternden Kaminfeuer zu geniessen.**

Merlot Reserva "La Prella" Reserva – Tenimento del ör, Arzo 2016 Fr. 144.-

100% MERLOT. Intensiv und elegant, charakterisiert durch Noten von roten Beeren, Kirschen und Vanille.

Harmonisch und ausgewogen, gute Komplexität und Struktur. Die Tannine sind gut präsent, aber seidig und von beachtlicher Finesse. Lange Mazeration in Eichenfässern. Malolaktische und weiterer Ausbau 20 Monate in

französischen Eichenfässern, neu 30 %, die restlichen im zweiten und dritten Durchgang. **Passt zu Hauptgerichten, rotes Fleisch, Käse**

Merlot Ticino DOC "Trentasei" – Gialdi SA Mendrisio 2013 Fr. 298.-

100% MERLOT aus Biasco & Giornico. Die geernteten Trauben werden in kleinen Kisten an einem kühlen, gut durchlüfteten Ort einen Monat gelagert. Dabei verlieren sie rund 15% des Wassergehaltes. Nach der Gärung im Edelstahltank erfolgt der biologische Säureabbau in französischen Barriques, wo er „36“ Monate ausgebaut wird. Unfiltriert abgefüllt. Kräftiges Rubinrot, mit purpurroten Reflexen. Voller weicher und sehr komplexer Geschmack mit gut eingebundenen Gerbstoffen und sehr langem Finale. Der Wein kann mindestens bis 2030 gelagert werden und ist mit den grössten Bordeaux vergleichbar. **Passt zu: Gegrilltem rotem Fleisch,**

Feder-und Haarwild, reifem Alpkäse, Weichkäse

*Und wenn Du einen Onkel hast und der hat gute Weine, trag
Sorge, dass er Dich nicht hasst,
sonst trinkt er sie alleine!*

Magnum-Flaschen Fortsetzung

Villa Donoratico, Bolgheri Rosso Tenuta Argentiera, Toscana 2022 Fr. 145.-

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot. Intensives Rubinrot. Im Bouquet ist der Wein reichhaltig mit Aromen von Früchten wie Pflaume, Brombeere und Kirsche. Begleitende Aromen von Lakritze, schwarzem Pfeffer und Gewürzen unterstützen die Fülle. Die Eleganz am Gaumen zeigt sich durch die Finesse und Struktur der Tannine, welche die ausgewogene Fassausreifung bezeugen. Die Verfeinerung erfolgte 14 Monate in Barriques und dann noch mal weitere 12 Monate in der Flasche. **Passt zu dunklem Fleisch, reifem Käse, Braten und Wild.**

Oreno Tenuta Sette Ponti 2022 Fr. 228.-

Merlot 45%, Cabernet Sauvignon 40%, Cabernet Franc 10%, Petit Verdot 5%

Gambero Rosso 3 Gläser / Lobenberg: 99/100 / Suckling: 99/10 / Decanter: 99/100

Ein klassischer Bordeaux-Blend aus Cabernet, Merlot und Petit Verdot. Gewachsen im Hügelland zwischen Florenz und Sienna. Klassischer Super-Tuscan. Der Topwein geht nur über den Marktplatz Bordeaux. Veilchen, Brombeere, Lakritz und schwarze Kirschen, schwarze Oliven und Graphit, ein ziemlich tanninreicher Blockbuster, der Wein braucht viel Zeit und hat Größe.

Praittenbrunn; Gayer & Scheiblhofer, Andau am Neusiedlersee 2019 Fr. 186.-

60 % CABERNET SAUVIGNON 40% MERLOT Bei dem opulenten Blend aus den besten Trauben der Top-Lage Praittenbrunn, hat sich Erich Scheiblhofer an den berühmten Cuvées aus Bolgheri orientiert.

undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte. Sehr konzentriertes schwarzbeeriges Bouquet mit Brombeeren, Mokka und viel dunkler Schokolade. Im zweiten Ansatz treten Graphit (Schiefer), Wildkirsche sowie dunkle, exotische Edelhölzer hervor. Am festen Gaumen mit engmaschiger Struktur und fleischigem Extrakt. Füllt den Mundraum komplett aus und endet in einem sehr langen Abgang mit Minze, schwarzem Bergpfeffer und Schokopastillen. **Eignet sich hervorragend als Begleiter zu gebratenen und geschmorten Gerichten sowie Wild, Rindshohrücken, Lamm, gebratener Leber. Brie & Camembert.**

Gigama Zweigelt Grand Reserve; Leth Franz, Fels in Wagram 2017 Fr. 150.-

100% ZWEIGELT

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feines Karamell, dunkles Beerenkonfit, Nuancen von Kardamom und Orangen zesten. Saftig, stoffige Textur, fein eingebundene Tannine, bleibt gut haften, mineralischer Nachhall, zart nach Bitterschokolade, ein kraftvoller Speisenbegleiter mit gutem Reifepotenzial. **Passt zu rotem Fleisch, reifem Käse, Braten und Wild.**

Zweigelt Unplugged Hannes Reh, Burgenland 2021/22 Fr. 110.-

100% ZWEIGELT Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine dunkle Beerenfrucht, ein Hauch von Nougat, etwas Kräuterwürze, zart nach Herzkirschen, Zimt. Saftig, gute Komplexität, samtige Textur, reife Brombeerfrucht im Abgang, Gewürznelken, seidige Tannine, fruchtsüß im Nachhall, toller Speisenbegleiter. **Passt zu rotem Fleisch, Wild, Jauseplatten, Pasta & Risottogerichte Weich und Hartkäse**

Aalto Ribera del Duero Bodegas Aalto – Mariano Garcia 2021/22 Fr. 159.-
100 % TEMPRANILLO

Bodegas Aalto ist die eine der großen Erfolgsgeschichten des Ribera del Duero. Gegründet wurde das Weingut erst 1999 von Mariano Garcia, davor 30 Jahre lang der Weinmacher von Vega Sicilia, Kultstätte des spanischen Weinbaus, und Javier Zaccagnini. Ihr Ziel, basierend auf sehr alten Tempranillo-Weinbergen und dem riesigen Erfahrungsschatz von Mariano einen neuen, revolutionären Wein zu erschaffen, erreichten sie Innerhalb kürzester Zeit. „Der Aalto zeigt in der Nase eine reife intensive Frucht nach dunklen Beeren. Daneben die typisch mineralische Note und würzige und röstige Aromen. Im Mund fruchtig, Gewürze mit einem opulenten Körper, präsent Tannine.“ Nach der Gärung inahltanks wird der Aalto 2018 für 20 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche. **Passt zu edlen Gerichten, Filet, Rind, Wild und Lamm, Weichkäse oder nur einfach zum Geniessen**

Aalto PS Ribera del Duero Bodegas Aalto – Mariano Garcia 2020 Fr. 315.-
100 % TEMPRANILLO

Der Aalto hat sich zu einem der gefragtesten Kultweinen des Ribera del Duero entwickelt, der von Experten und Geniessern rund um den Globus geliebt und gelobt wird. Hier wird nur das Beste vom Besten für die Produktion verwendet. Die Trauben des Aalto PS werden aus 60 Jahre alten Rebstöcken gewonnen. Diese werden für diesen fruchtig-würzigen Wein noch strenger als beim Aalto Wein selektioniert.

Château Phélan Segur; Grands Crus Classés et assimilés 2017 Fr. 199.-
Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc

Château Phélan-Ségur ist seit dem 18. Jahrhundert ein Familienbetrieb, gegründet wie mehrere grosse Bordeaux-Adressen (Barton, Clarke...) von einem Irländer: Bernard O'Phelan. Das stattliche Schloss und Weingut mit 70ha liegt an bester Lage bei Montrose und Calon-Ségur nahe der temperierenden Gironde-Flussmündung. Der Cabernet-betonte Cru hat sich in den letzten 20 Jahren mit exzellenten Weinen unter den allerbesten Weinen von St-Estèphe positioniert, Niveau Cru Classé. Eine sehr intensive Nase mit Aromen von reifen schwarzen Früchten wie Cassis und Brombeeren, in perfekter Harmonie mit dezenten Röst- und Butternoten. Ein "klassischer" Médoc-Stil mit rassigen Tanninen und einer Struktur, die im Auftakt Eleganz, in der Mitte des Mundes Geschmeidigkeit und im Abgang Kraft zeigt.

Balbas 18 Crianza, Bodegas Balbas 2021 Fr. 138.-
100% TEMPRANILLO

Der Balbás Crianza ist ein unerwartet charaktervolle Rotwein, der dank seiner Einzigartigkeit überrascht, ein grossartiger Wein zum Ablegen, mit einem grossartigen Potenzial, sich in der Flasche zu entwickeln und zu überdauern. Intensives Kirschrot mit einem violetten Rand, in der Nase treten die Aromen von Vanille und geröstetem Holz hervor, mit Anklängen von grünem Pfeffer, die typisch für den Tempranillo sind. Ein seidiges Rot mit einem durchgehend geschmeidigen Gaumen, der in einem langen und vor allem sehr eleganten Abgang endet.

Passt zu: kräftige Fleischgerichte, Lammgigot, Ente, Tapas

Balbas 36 Gran Reserva, Bodegas Balbas 2016 Fr. 168.-
TEMPRANILLO / CABERNET SAUVIGNON

Mit seinen rubinroten Reflexen, die sich mit Ziegelrot vermischen, ist dieser Wein erstaunlich komplex. In der Nase entfaltet er seine ganze aromatische Intensität und verführt mit Aromen von dunklen Früchten und Noten von getoastetem Holz. Am Gaumen präsentiert er sich seidig und ausgewogen. Intensives Bukett, warme Beerenfrucht aromen, gekochte Brombeere, Eichenholznote mit würzigen Komponenten, süssliche Gewürze, Vanille, Kardamom, Leder. Kräftige Statur, angenehme Tannine, voluminös, sehr aromatisch und vielfältig, Röstaromen, Vanille, gekochte Brombeeren. **Passt zu: Wildgerichte, gegrilltem Rindfleisch, Fasan, Wildschwein, reife Hartkäse**

Hausmarke Barbera d'Asti

Cascina Terra Felice, Castagnole DOC 2024 Fr. 45.-

Magnum (1.5 Liter) DOC 2022 Fr. 95.-

Balthasar (12 Liter) DOC 2022 Fr. 750.-

100% BARBERA Im Basso Monferrato angebaut. Sehr limitierter Ertrag; 600-700g /Quadratmeter. Wird im temperaturkontrollierten Stahltank ausgebaut Wunderbar fruchtig und süffig.

Passt ausgezeichnet zu Pasta & Pizza, verschiedene leichte Fleischgerichte & Käse.

Rotwein Schweiz

Obwalden; Kägiswil

Tellen Cabernet Jura Barrique – Peter Krummenacher, Kägiswil 2021 Fr. 53.-

CABERNET JURA Ein schlanker Rotwein der bei uns im Kanton Obwalden wächst! Wir sind stolz ein einheimisches Produkt anbieten zu können, welches nur einige Kilometer von unserem Betrieb gedeiht. 24 Monate in Barriques ausgebaut. Kräftiger und lagerfähiger Rotwein mit gut eingebundenen Röstaromen und weichen, edlen Tanninen. Mit intensiven Noten von reifen Pflaumen, Kakao, Tabak, dezentes Barrique. **Gehaltvoller Begleiter zu währschaften Speisen.**

Luzern

Le Rouge; Luzerner Cuvée - Toni Ottiger/ Weingut Kastanienbaum 2020/22 Fr. 55.-

58% GAMARET, 19% MERLOT, 11% REGENT. Reifung in Piècen während 9 Monaten. Würzig-toastige Aromen von Pfeffer, Kaffee und Tabak. Dicht & satt im Gaumen **Passt zu rotem Fleisch & Wild.**

Merlot; Weingut Kastanienbaum 2023 Fr. 64.-

100% MERLOT Dünfte von schwarzen Kirschen und Cassis. Aromen von dunkler Schokolade sowie feinen Röstnoten. Herzhaft im Gaumen mit vielschichtiger Struktur und samtener Eleganz. **Perfekt zu rotem Fleisch, Risotto, Polenta, Coniglie**

Graubünden

Pinot noir Classic Lampert 2020/22 Fr. 52.-

BLAUBURGUNDER TRAUBEN.

Ein eleganter Burgunder, rubinrot, langanhaltende Frucht mit weichen Taninen. **Geniessen Sie ihn zu Trockenfleisch oder zu fast allen Fleischgerichten.**

Pinot Noir Barrique Lampert 2018/23 Fr. 66.-

BLAUBURGUNDER TRAUBEN.

Auserlesene Pinot noir Trauben aus besten Reblagen ergeben diesen wuchtigen Burgunder Wein. Dezent eingebaute Barrique Note durch 12-monatige Lagerung in französischer Eiche aus den besten Manifakturen. Kredenzen Sie den grossen Wein zu besten Fleischstücken oder zu Wild. **Passt zu: Trockenfleisch, CH Hartkäse, Vorspeisen und hellem wie dunklem Fleisch.**

Maienfelder Cuvée rouge – Lampert Barrique 2021/22 Fr. 63.-

Assemblage aus SYRAH / CABERNET SAUVIGNON / MERLOT. 18 Monate im Barrique ausgebaut. Leichte Tannintöne, jedoch wunderbar rund eingebunden. Dunkles Rot, sehr gehaltvoll und lang anhaltend im Abgang. Eine echte Trouvaille aus der Herrschaft, die bezahlbar ist! **Passt zu: Fleisch allgemein, Pasta und Käse..**

Tessin

Merlot Ticino Barrique «Tributo» Settemaggio, Ronchi del Sopraceneri 2021 Fr. 58.- **100% MERLOT**

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Die Nase zeigt Noten von roten Früchten (Beeren, Kirsche und Schwarzkirsche). Im Mund ist er trinkfertig und angenehm zu trinken und zeichnet sich durch Eleganz, Struktur und Nachhaltigkeit aus. Die Tannine sind seidig und elegant. Nase und Mund sind in perfekter Balance.

Merlot Reserva «La Prella» Reserva – Tenimento del ör, Arzo 2019 Fr. 65.-

100% MERLOT. Reichhaltig und persistent, grosse gerbstoffbedingte Kraft, die durch die Flaschenlagerung sanfter wird. Schöne Harmonie, welche die gute Ausreifung der Trauben reflektiert. Ein grosser und sehr lagerfähiger Merlot. 12 Monate französische Barriques

Passt zu: Gegrilltem rotem Fleisch, Feder-und Haarwild, reifem Alpkäse oder Weichkäse.

Merlot barrique „Carato” A. Delea Losone 2020/21 Fr. 71.-

100% MERLOT TRAUBEN. Das Carat wird mit der besten Auswahl an Merlot-Trauben von Stämmen von mehr als 40 Jahren hergestellt. Der Karat ruht etwa zwei Jahre lang in Barriques aus französischer Eiche, die in der italienischen Sprache "Carati" bezeichnet werden. EIN Wein von großer Struktur, der vollständig das Terroir reflektiert, das ihn erzeugt hat, von intensivem und würzigem Charakter von großer aromatischer Finesse und Eleganz. Rubinrot mit violetten Reflexen und einem weinigen intensiven Duft nach Vanille, leicht würzig mit einem Hauch von trockenen Pflaumen und Brombeeren. Sein reicher Geschmack ist vollmundig und anhaltend.

Merlot barrique; „Il Querceto” Terreni alla Maggia 2019 Fr. 72.-

100% MERLOT TRAUBEN. Prämiert mit dem Label „Best of Swiss Wein“. 15 monatige Barrique-Reifung. Tieftrote rubinrote Farbe. Leichte Vanilletönr verbunden mit intensivem Fruchtgeschmack. Elegant und leicht im Mund mit leicht getostetem Holzgeschmack. Langanhaltender Abgang! **Passt zu: Fleischgerichten, Pasta und gut gereiftem Käse.**

Merlot Reserva; „Aurelio” Cantina di Cavaliere 2021 Fr. 69.-

100% MERLOT TRAUBEN. Rubinrot. Feiner Duft nach Pflaumen und Heidelbeeren. Aromen von Vanille und Honig mit dezenten Röstaromen. Am Gaumen sehr rein und kraftvoll, perfekte Tanninstruktur.

Passt zu: Fleischgerichte, Pasta, Käse.

„Mondò” Assemblage – Azienda Mondò 2018 Fr. 79.-

MERLOT/CABERNET SAUVIGNON/CABERNET FRANC

Intensive rubinrote Farbe, mit breitem Bouquet, das an reife rote Früchte erinnert, und schließlich vollmundig, konzentriert in Struktur und Volumen mit hohem Reifepotenzial. Auf der Suche nach neuen Grenzen und unter sorgfältiger Kenntnis der Jahreszeiten werden Merlot- und Cabernet-Trauben ausgewählt in Barriques wie in Tresoren verwöhnt.

Passt zu: Gegrilltem rotem Fleisch, Feder-und Haarwild, reifem Alpkäse oder Weichkäse.

Merlot Ticino DOC “Sassi Grossi” – Gialdi SA Mendrisio 2020 Fr. 82.-

100% MERLOT aus der unteren Leventina & dem Bleniotal. Traditionelle Kelterung und während 15-18 Monaten in neuen französischen Barriques ausgebaut. Das häufige Umfüllen der Barriques erlaubt eine Flaschenabfüllung ohne Klärung & Filtrierung. Intensives, tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen das mit der Alterung zum Granatrot neigt. Noten von Vanille und Waldbeeren tragen zur komplexen und intensiven Nase bei. Ein komplexer Merlot mit einem sehr langen Abgang und hervorragender Lagerfähigkeit. **Passt zu: Gegrilltem rotem Fleisch, Feder-und Haarwild, reifem Alpkäse oder Weichkäse.**

Merlot Ticino „Quattromani” Brivio/Delea/Gialdi/Tamborini 2022 Fr. 95.-

100% MERLOT In der Farbe sattes und brillantes Bordeauxrot. Die vier Tessiner Top-Winzer erschaffen mit dem Quattromani jährlich einen Merlot-Koloss der Extraklasse. Das Bouquet intensiv und fruchtig. Düfte reifer Früchte, Röstaromen, Kaffee und Schokolade für die Nase. Dieser Merlot bietet ein unvergessliches Trinkerlebnis!

Merlot Ticino DOC “Trentasei” – Gialdi SA Mendrisio 2013 Fr. 145.-

100% MERLOT aus Biasco & Giornico. Die geernteten Trauben werden in kleinen Kisten an einem kühlen, gut durchlüfteten Ort einen Monat gelagert. Dabei verlieren sie rund 15% des Wassergehaltes. Nach der Gärung im Edelstahltank erfolgt der biologische Säureabbau in französischen Barriques, wo er „36“ Monate ausgebaut wird. Unfiltriert abgefüllt. Kräftiges Rubinrot, mit purpurroten Reflexen. Voller weicher und sehr komplexer Geschmack mit gut eingebundenen Gerbstoffen und sehr langem Finale. Der Wein kann mindestens bis 2028 gelagert werden und ist mit den grössten Bordeaux vergleichbar. **Passt zu: Gegrilltem rotem Fleisch, Feder-und Haarwild, reifem Alpkäse, Weichkäse**

Wallis

Solis AOC – Leukersonne, Familien Seewer, Susten 2023 5 dl Fr. 36.-
 Aus den Trauben: Syrah/Merlot/Gamay. Glänzendes Rubinrot mit leichten Violettreflexen.
 Vollmundig, warm mit samtigen Gerbstoffen. Beeriger ausgeprägter Cassisgeschmack.
 Passt zu jedem gediegenen Mahl, hervorragend zu Pasta

Pinot Noir; Leukersonne – Gebrüder Seewer, Leuk 2022 Fr. 49.-
PINOT NOIR. Tiefes rubinrot mit leichten Violettreflexen. Vollmundig, feurig, edel mit samtigen Gerbstoffen.
 Traditioneller Chromstahltaukausbau. Eignet sich zu Perlhuhn mit Morcheln, Roastbeef, Rindskoteletten, Entenbrust,
 Châteaubriand, Tournedos, Lammgigot, Lammkarree, passt zu jedem gediegenem Mahl

Pinot noir Vieille Vignes de Chamoson - Simon Maye & fils 2021 Fr. 65.-
100% PINOT NOIR. Ist eine Spezialität des Alpenraums. Wird vorwiegend im Wallis & dem Aostatal kultiviert. Ein
 fruchtiger Wein mit feinem Bukett und kräftigem Purpurrot, der wegen des leicht rustikalen Charkters **der ideale
 Begleiter von Wildgerichten ist.** Ähnelt dem Humagne rouge.

Humagne rouge; Jean-René Germanier, Vétroz 2020 Fr. 73.-
HUMAGNE TRAUBE. Diese Traube wird im Wallis schon seit Jahrhunderten angebaut. Sie gilt zu den spätreifen
 Sorten, daher darf sie nur in den allerbesten Hanglagen angebaut werden, ansonsten sie ihren fantastischen Körper
 verliert. Rote, klare Farbe. Komplexe Nase, die an Holunder und gebrannte Erde erinnert. Am Gaumen ist dieser Wein
 geschmeidig & fruchtig mit einem runden samtigen Tanningeschmack. passt vorzüglich zu Wild, zartem Fleisch,
 Alpkäse.

Cuvée Madame Rosmarie Mathier Assemblage rouge 2022 Fr. 59.-
 Eine Komposition aus vier roten Traubensorten, CABERNET, SYRAH, MERLOT, PINOT welche einzeln im
 Barrique ausgebaut wurden und anschliessend gemischt wurden.
 Ein ausgezeichneter & sehr spezieller Wein. Eignet sich zu rotem und weißem Fleisch, sowie zu Wildgerichten.

Syrah; «Grandmaître, barrique» - Gregor Kuonen, Salgesch 2020 Fr. 63.-
SYRAH TRAUBE. Diese noble Rebsorte wächst an den sonnigsten Halden, wo sie ihre Persönlichkeit voll entfalten
 kann. Die dunkle leicht violette Farbe, der kräftige Körper mit würzigen Noten und feinen Gerbstoffen verleihen diesem
 Spitzenprodukt eine lange Lagerfähigkeit.. **Passt hervorragend zu rotem Fleisch / Wild / Käse.**

Syrah Cayas du Valais; Germanier Bon Père 2013/20 Fr. 92.-
SYRAH TRAUBE. Die ursprüngliche Heimat des Syrah liegt unweit der Schweiz im Rhôneal. Die Trauben stammen
 aus drei verschiedenen, durchschnittlich 12 Jahre alten Rebbergen. Seine Farbe ist dicht, fast schwarz. Das Bouquet ist
 überaus komplex, tief und signalisiert den Ausbau in kleinen Eichenfässern. Im Gaumen zeigt sich dieser typische
 Syrah würzig, erinnert an Zimt & Nelken. Dieses kleine Walliser Juwel wurde während 18 Monaten in Barriques
 ausgebaut, 30% davon waren neu. Danach wurde der Wein ohne Filterung abgefüllt. **Eignet sich zu Wild, rotem
 Fleisch, Geisskäse und gereiftem Hartkäse.**

Syrah Vieille Vignes de Chamoson - Simon Maye & fils 2009/21 Fr. 74.-
SYRAH TRAUBE. Ein Syrah des absoluten Extraklasse! 20 Monate in Eiche ausgebaut. Er ist kräftig und intensiv
 zugleich hat ausgeprägte Aromen von schwarzen Beeren und einen bezaubernden Abgang.
Passt hervorragend zu rotem Fleisch & Wild

Cornalin Réserve; Jean-René Germanier Vétroz/Conthey 2021 Fr. 73.-
100% CORNALIN. Die 'Réserves' sind Weine von großer Ausdruckskraft. Nur die besten Reben, die ein nobles und
 konzentriertes Traubengut hervorbringen, werden selektioniert. Diese authentische Walliser Rebsorte zeichnet sich in
 der Nase durch einen Hauch von Kirschen- und Rauchnoten aus. Die würzig-rassigen Aromen entfalten sich am
 Gaumen geschmeidig und elegant. Begleitet Wildgerichte, Carpaccio und Trockenfleisch, sowie reife, fließende
 Tomme.

Walmorana; Leukersonne – Jörg & Karin Seewer, Leuk AOC 2022 Fr. 78.-
MERLOT / CABERNET FRANC.
 Assemblage aus edlem getrockneten Traubengut, gleiches Verfahren wie Amarone. **Kräftiges Purpurrot mit tiefen
 Violettreflexen. Körperreich und langanhaltend, mit einem unvergleichlichen Bouquet.**
 Passt zu; Wild, Rehrücken, Hirschmedaillon, Ente, Entrecôte an Pfeffersauce, Tournedos, Walliser Käse

Wallis Fortsetzung

Positivo Assemblage rouge du Valais; Leukersonne – Jörg Seewer 2023 Fr. 51.-
Magnum 2023 Fr. 109.-

MERLOT / GAMARET Assemblage aus edlem teils getrocknetem Traubengut. Kräftiges Purpurrot mit Violettreflexen, riecht nach roten Kirschen. Körperreich & gehaltvoll, mit einem fruchtig würzigen Bouquet. **Eignet sich zu Wild, rotem Fleisch, oder auch nur zum Geniessen.**

Baroq du Valais; Germanier Bon Père 2020/21 Fr. 62.-
Magnum 2018 Fr. 119.-

MERLOT / CABERNET / CORNALIN.

Ausdrucksstarker und komplexer Wein mit Noten von Cassis, dunkler Schokolade und Gewürznelken. Seine Fülle am Gaumen und seine seidenweichen Tannine werden Sie bei einer Kostprobe verzaubern. Der Abgang mit Anklängen an eingelegte rote Früchte und Gewürznoten wecken Reiselust... Ein Wein, der sich in die Farbnuancen Ihrer sorgfältig gedeckten Festtagstafel zum Jahresende stimmig einfügt. **Ein wunderbarer Begleiter zu geschmortem oder mariniertem Fleisch, rezentem Käse oder ganz einfach vor einem knisternden Kaminfeuer zu geniessen.**

Rotwein Italien

Toskana

Villa Donoratico Bolgheri – Tenuta Argentiera DOCG 2021 Fr. 69.-
Magnum 2020 Fr. 154.-

70% CABERNET SAUVIGNON / 25% MERLOT / 5% CABERNET FRANC.

90/10 Wine Spectator Punkte. 2 Gläser Gambero Rosso. Dieser Spitzenwein wird vom Spitzenwinzer Il Marchese Piero Antinori gekeltert! Dunkles, tiefes Rot. Beerig, würziges Bouquet mit einer weissen Pfeffer-Note und Vanille. Vollmundig, langer Fruchtgeschmack. Bemerkenswert lang anhaltender, süsslicher Tanninabgang. **Passt zu: Fleischgerichten jeder Art, Wild, Pasta, Risotti & Käse jeder Art.**

Argentiera superiore Bolgheri – Tenuta Argentiera DOC 2020 Fr. 116.-
50% CABERNET SAUVIGNON / 35% MERLOT / 15% CABERNET FRANC.

99/100 Parker Punkte. 2 Gläser Gambero Rosso. Dieser Spitzenwein wird vom Spitzenwinzer Il Marchese Piero Antinori gekeltert! Dunkles, tiefes Rot. Beerig, würziges Bouquet mit einer weissen Pfeffer-Note und Vanille. Vollmundig, langer Fruchtgeschmack. Bemerkenswert langanhaltender, süsslicher Tanninabgang. **Passt zu: Fleischgerichten jeder Art, Wild, Pasta, Risotti & Käse jeder Art.**

Oreno Tenuta Sette Ponti 2022 Fr. 109.-
Merlot 45%, Cabernet Sauvignon 40%, Cabernet Franc 10%, Petit Verdot 5%

Gambero Rosso 3 Gläser / Lobenberg: 99/100 / Suckling: 99/10 / Decanter: 99/100

Ein klassischer Bordeaux-Blend aus Cabernet, Merlot und Petit Verdot. Gewachsen im Hügelland zwischen Florenz und Sienna. Klassischer Super-Tuscan. Der Topwein geht nur über den Marktplatz Bordeaux. Veilchen, Brombeere, Lakritz und schwarze Kirschen, schwarze Oliven und Graphit, ein ziemlich tanninreicher Blockbuster, der Wein braucht viel Zeit und hat Größe.

Brunello di Montalcino Casanova di Neri 2017 Fr. 87.-

100% SANGIOVESE Dieser Brunello duftet betörend und klar nach Himbeeren und Blüten - harmonisch, weich, viel Schmelz, Saft, Geschmeidigkeit am Gaumen, langes und geschliffenes Finale. Zeitlos und gut. Pablo Ferrero ist eine bekannte Grösse im Montalcino: Fast zwanzig Jahre war er Oenologe beim weltberühmten Castello Banfi und weitere Jahre beim Top-Weingut Col d'Orcia. Von Col d'Orcia hat Ferrero einige ganz gute Rebberge gekauft, um den Traum vom eigenen Wein zu verwirklichen. Gambero Rosso verteilte immer wieder 2 Bicchieri für seine Weine und Wine Enthusiast und Wine Spectator zollen seinen Weinen mit 90 und mehr Punkten Respekt. Die führende Weinzeitschrift Vinum hat diesen Brunello Produzenten sogar in die Welt-Elite gehoben. Ferrero hatte bereits im anspruchsvollen Jahrgang 2008 diese Spitzennote erhalten und war einer der Top Vier von 250 Brunelli.

Magari Bolgheri "Ca` Marcanda" Rosso di Toscana; Angelo Gaja 2020 Fr. 94.-
50% MERLOT, 25% CARBERNET SAUVIGNIN, 25% CABERNET FRANC. Der Einstieg in der Toscana ist Angelo Gaja mit diesem Spitzengewächs vollends gelungen! Dieser Wein ist ein typisches Bordeaux-Cuvée. MAGARI ist das Aushängeschild von Ca` Marcanda. Vinifikation: Getrennte Vergärung der drei Rebsorten, Assemblage im

Januar/Februar. Anschliessend 18 Monate in einjährigen Barriques. **Passt zu rotem Fleisch, Geflügel, Pasta, Grilladen, Käse usw.**

Stignano Toscana Rosso Tenuta San Vincenti IGT 2019 Fr. 58.-
60% MERLOT, 35% SANGIOVESE, 5% CABERNET SAUVIGNON.

Ein eleganter Super-Tuscan mit internationalem Zuschnitt. Am Gaumen wirkt der Wein **weich und ausgewogen**, mit *einer* balancierten Struktur *und* angenehmer Säure, die ihm Frische verleiht. Fruchttige Aromen von dunklen Beeren verbinden sich mit feinen Gewürz- und Zimtnuancen. Die Tannine sind präsent, aber gut integriert, was dem Wein eine elegante Textur und ein feines Mundgefühl verleiht.

Passt zu gereiftem Käse, Schinken und Wurstplatten, Pilz- oder Wildgerichten und kräftigen Schmor- Grillgerichten.

Veneto-Valpolicella

Valpolicella Ripasso Superiore – Fasoli Gino La Corte del Pozzo DOC 2021 Fr. 55.-
CORVINA / RONDINELLA

Der Fasoli Gino "La Corte del Pozzo" Valpolicella Ripasso DOC ist schon fast ein kleiner Amarone: gehaltvoll durch das Ripassoverfahren bei dem der Valpolicella auf dem Trester des edlen Amarone vergoren wird. Komplex, würzig, an Nelken und Zimt und den feinen Alteo erinnernd, lecker! **Passt zu: Wild, Pasta, feinem Kalb- oder Rindfleisch.**

Amarone della Valpolicella – Speri DOCG 2019 Fr. 75.-
60% CORVINA / 30% RONDINELLA / 10% MOLINARA!

In den besten Valpolicella-Lagen besitzt die Familie Speri seit fünf Generationen 60ha Reben. Ihr Paradewein ist der aus angetrockneten Trauben gewonnene Amarone. Der Superiore ist ein Ripasso, das heisst ein Wein, der auf der Amaronemaïsche nachvergoren wird und weit über dem Niveau eines normalen Valpolicella ist. **Passt zu: Wild, Lamm, rotem Fleisch & Käse**

Piemont

Barolo Riserva Audace Roberto Sarotto DOCG 2015/18 Fr. 72.-
100% NEBBIOLO TRAUBE

Tannenreisig und Kräuter, beginnt sich im Hals zu öffnen. Am Gaumen saftig, erstaunlich säuredezent angesichts des Jahrgangs, festes Tannin in mittlerer Menge, gute aromatische Dotierung, mineralischer Hintergrund. **Eignet sich zu Wildgerichten, rotem Fleisch, Käse und am späten Abend zum Trinken und Schwelgen**

Sito Moresco - A. Gaja, Vino da Tavola DOCG 2019 Fr. 78.-
Wenige Flaschen

Ist Angelo Gajas 2. Wein aus Barbaresco; daher optimales Preis/Leistungsverhältnis!

Angelo Gaja muss man kaum mehr vorstellen: Im Piemont anerkennt ihn jeder als Leaderfigur, in Italien führt er das Feld der Spitzenproduzenten an und auf der Weinkarte der Welt erscheint er auf der ersten Seite. 80% **NEBBIOLO TRAUBE** der Rest besteht aus **BARBERA** und **MERLOT**. Jugendliche, dichte Farbe, herrliche, sortentypische Nase. Kraftvoller, eleganter Wein mit feinen Tanninen.

Wie bei Gaja üblich - ein grosser Wein eignet sich zu Wildgerichten, rotem Fleisch, Käseplatten usw.

Barbaresco – Angelo Gaja DOCG 2019 Fr. 274.-
3 bicchieri – Gambero Rosso, 91 Parker Punkte

NEBBIOLO TRAUBE Ohne grosse Worte: Gaja ist unbestritten die beste italienische Weinkellerei. Darüber herrscht in der Fachwelt auch gar kein Zweifel. Barbaresco von Angelo Gaja ist das Aushängeprodukt schlechthin.

Wie bei Gaja üblich - ein grosser Wein eignet sich zu Wildgerichten, rotem Fleisch, Käseplatten usw.

Puglia

Primitivo "Senza Parole" (I) DOC 2023 Fr. 48.-

PRIMITIVO Der schwarzrote Primitivo Salento IGT amabile Senza Parole beeindruckt mit einem intensiven Fruchtbouquet, das Noten von Beeren, Steinobst und Dörrfrüchten vereint. Mit seiner weichen, vollmundigen Struktur und dem leicht süsslichen Anklang entfaltet er sich sanft am Gaumen und endet mit einem angenehmen Abgang. Dieser Primitivo, einer der beliebtesten in der Schweiz, wird in einem Karton mit 6 Flaschen geliefert und bietet perfekten Genuss für besondere Momente.

Rotwein Spanien

Ribera del Duero

Balbas 18 Crianza, Bodegas Balbas 2021 Fr. 59.-
100% TEMPRANILLO

Wenige Flaschen

Der Balbás Crianza ist ein unerwartet charaktvoller Rotwein, der dank seiner Einzigartigkeit überrascht, ein grossartiger Wein zum Ablegen, mit einem grossartigen Potenzial, sich in der Flasche zu entwickeln und zu überdauern. Intensives Kirschrot mit einem violetten Rand, in der Nase treten die Aromen von Vanille und geröstetem Holz hervor, mit Anklängen von grünem Pfeffer, die typisch für den Tempranillo sind. Ein seidiges Rot mit einem durchgehend geschmeidigen Gaumen, der in einem langen und vor allem sehr eleganten Abgang endet.

Passt zu: kräftige Fleischgerichte, Lammgigot, Ente, Tapas

Balbas 24 Crianza, Bodegas Balbas 2018 Fr. 69.-
100% TEMPRANILLO

Der Balbás Crianza ist ein unerwartet charaktvoller Rotwein, der dank seiner Einzigartigkeit überrascht, ein grossartiger Wein zum Ablegen, mit einem grossartigen Potenzial, sich in der Flasche zu entwickeln und zu überdauern. Intensives Kirschrot mit einem violetten Rand, in der Nase treten die Aromen von Vanille und geröstetem Holz hervor, mit Anklängen von grünem Pfeffer, die typisch für den Tempranillo sind. Ein seidiges Rot mit einem durchgehend geschmeidigen Gaumen, der in einem langen und vor allem sehr eleganten Abgang endet.

Passt zu: kräftige Fleischgerichte, Lammgigot, Ente, Tapas

Balbas 36 Gran Reserva, Bodegas Balbas 2015 Fr. 79.-
TEMPRANILLO / CABERNET SAUVIGNON

Mit seinen rubinroten Reflexen, die sich mit Ziegelrot vermischen, ist dieser Wein erstaunlich komplex. In der Nase entfaltet er seine ganze aromatische Intensität und verführt mit Aromen von dunklen Früchten und Noten von getoastetem Holz. Am Gaumen präsentiert er sich seidig und ausgewogen. Intensives Bukett, warme Beerenfrucht aromen, gekochte Brombeere, Eichenholznote mit würzigen Komponenten, süssliche Gewürze, Vanille, Kardamom, Leder. Kräftige Statur, angenehme Tannine, voluminös, sehr aromatisch und vielfältig, Röstaromen, Vanille, gekochte Brombeeren. **Passt zu: Wildgerichte, gegrilltem Rindfleisch, Fasan, Wildschwein, reife Hartkäse**

“Sentido” Ribera del Duero, Bodegas Conde Delgados y Ortos 2020 Fr. 52.-

93 Parker Punkte Eine Rarität die zu Spaniens Elite gehört! **100 % TEMPRANILLO; Tinta del pais**

Anfänglicher Ausbau inahltanks, gefolgt von Barrique-Ausbau in amerikanischen & französischen Barriques.

Dunkle, dichte & elegante Farbe. Intensive Aromatik, ein Fruchtekorb in der Nase, weich und dennoch voll & kräftig.

Herliche Frucht aromen und tolle Noten an Kaffee und Schoko, bleibt sehr lange im Abgang hängen. **Passt zu: hellem und dunklem Fleisch, Grilladen, Wild, Käse und alle edlen Gerichte.**

Aalto Bodegas Aalto – Mariano Garcia 2021/22 Fr. 79.-
100 % TEMPRANILLO

Bodegas Aalto ist die eine der großen Erfolgsgeschichten des Ribera del Duero. Gegründet wurde das Weingut erst 1999 von Mariano Garcia, davor 30 Jahre lang der Weinmacher von Vega Sicilia, Kultstätte des spanischen Weinbaus, und Javier Zaccagnini. Ihr Ziel, basierend auf sehr alten Tempranillo-Weinbergen und dem riesigen Erfahrungsschatz von Mariano einen neuen, revolutionären Wein zu erschaffen, erreichten sie Innerhalb kürzester Zeit. „Der Aalto zeigt in der Nase eine reife intensive Frucht nach dunklen Beeren. Daneben die typisch mineralische Note und würzige und röstige Aromen. Im Mund fruchtig, Gewürze mit einem opulenten Körper, präsent Tannine.“ Nach der Gärung inahltanks wird der Aalto 2018 für 20 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche. **Passt zu edlen Gerichten, Filet, Rind, Wild und Lamm, Weichkäse oder nur einfach zum Geniessen**

Aliòn DO Bodegas Vega Sicilia 2019/20 Fr. 112.-

100% TEMPRANILLO Die Nummer 1 unter den Riberas. Undurchlässiges Purpur mit schwarzer Mitte.

Zimtzwetschen und Waldbeerengelee in der edel wirkenden Nase, finessenreich und tiefgründig zugleich, unterlegt mit feiner Nusschokolade und Mokkabohne. Samtiger Auftakt mit angenehmer Extraktsüsse und nahtlos eingebundenem Tannin. Unverkennbare Ribera-Wärme in der balsamischen, saftig-weichen Mitte. Viel würzige rote Frucht, auch reife Himbeeren und Feigenbrot, Nougat und Waldhonig bis ins unendlich wirkende Finale. **Passt zu**

Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett, Wildgerichte und Ochsenschwanz.

Pintia DO Bodegas Grupo Vega Sicilia

2019 Fr. 99.-

100% TEMPRANILLO Dichtes, undurchlässiges Purpur mit violetten Reflexen. Schwarze Kirschen, Cassis und Brombeere in der stimmigen Nase. Geröstete Moccabohne, bitterzarte Nusschokolade und dezente florale Noten beschern dem Wein Tiefe und Volumen. Wohldosierte Barrique-toasting integriert sich einwandfrei in die Fruchtaromatik.

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.

Toro**“Discolo” Tinto, Zamora**

2018 Fr. 51.-

Tinta del Toro AUSBÄU: 22 Monate in französischen, ungarischen und amerikanischen Eichenfässern in Bordeaux. **VERKOSTUNGSNOTIZEN:** Kirschrote Farbe, mit mittlerer bis hoher Schicht, mit großer aromatischer Komplexität, die an Himbeermarmelade erinnert, mit leichten Nuancen von Gewürzen und Röstnoten, im Mund kommt die Frische der Früchte wieder zum Vorschein, in Kombination mit einer Süße und Ausdrucksstarkes, sortentypisches Tannin, das dem Wein Wert und Kraft verleiht, mit einem langen und sehr attraktiven Abgang.

Passt zu: hellem und dunklem Fleisch, Grilladen, Wild, Käse und alle edlen Gerichte.

Rioja**Rioja Crianza Landaluce; Fincas de Landaluce**

DOCG 2018 Fr. 47.-

100% TEMPRANILLO 12 Monate Ausbau in französischem und amerikanischem Holz. Mindestens 6-monatige Flaschenlagerung. Farbe Intensives, leuchtendes Granatrot. Aroma Sehr markantes und fruchtbetontes Aroma mit deutlich spürbaren Nuancen nach dunklen Beeren, Gewürzen und neuem Holz. Charakter dieser Rioja ist robust im Mund, mit vinösem Charakter und angenehmen Tanninen. Harmonisches Finale mit grosser geschmacklicher Ausdauer. **Passt zu:** Spanischen Gerichten, Grilladen und Pasta.

Mallorca**Gran Veran Finca Biniagual, Mallorca**

2020 Fr. 54.-

MANTO NEGRO, SYRAH

Dunkles Ziegelrot und schweres Bouquet, komplexe Nase, getrocknete Früchte, Tannenreis, Rauchspeck und Röstaromen. Am Gaumen mit viel Extrakt und Tannin, wieder dunkle Frucht, Schokolade und Caramel. Nobel und sanft, langanhaltend mit runden, weichen Tanninen, Eleganz mit einem schokoladigen Abgang. 18 Monate Eichenfassausbau.

Rotwein Portugal**Character Douro Red – Wine & Soul - Douro**

2019 Fr. 62.-

Diverse alte Rebsorten

18 Monate in französischen Barriques ausgebaut. Dieser Wein ist ein tolles, würziges Trinkerlebnis, satte rote, schwarze und sogar blaue Frucht, dickes rundes Tannin, langer, sehr würziger Nachhall. Eben ein Wein mit besonderem Charakter! 94+/100

Rotwein Ungarn**Kopar – Villany-Cuvée; Atilla Gere**

2018 Fr. 64.-

CABERNET FRANC/MERLOT/CABERNET SAUVIGNON WW 19 Punkte / Parker 93 Punkte. Spitzenwein aus Ungarn zu sehr fairem Preis! Die Spitzenwinzer Attila & Gere haben es schon lange verstanden ungarische Weine mit den Topweinen von Europa zu verbinden. Die Liebe zu den Bordeaux-Weinen ist ganz klar ersichtlich, sind doch die meisten ihrer Weine reine Bordeaux-Trauben oder Bordeaux-Blends. Das Weingebiet Villany liegt ganz im Süden Ungarns, nahe an der kroatischen Grenze, an einer der wärmsten & klimatisch besten Zonen für Weinbau in Ungarn.

Passt zu: Teigwaren, dunklem Fleisch, Weichkäse.

Rotwein Österreich

Burgenland

The Zweigelt Scheiblhofer Erich, Andau 2019/22 Fr. 62.-

100% ZWEIGELT Dichtes Violett, in der Nase Weichselduft, Waldbeernoten, feine Zimthaube, am Gaumen kraftvoller Ausdruck, cremig vielschichtiges Tannin, mächtiger Körper, duftiger Abgang. Ausbau nach Vorbild der größten Weine der neuen Welt: gekühlte Mazeration der Trauben, gesteuerte Vergärung in 1500-l-Edelstahltanks, Endgärung und Ausbau in 100 % neuen französischen und amerikanischen Barriquefässern.

Passt zu rotem Fleisch, Wild, Rindfleisch, kräftigen Speisen, Pasta & Risottogerichte Weich und Hartkäse

Zweigelt Unplugged Hannes Reh, Burgenland 2021/22 Fr. 52.-

100% ZWEIGELT Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine dunkle Beerenfrucht, ein Hauch von Nougat, etwas Kräutervürze, zart nach Herzkirschen, Zimt. Saftig, gute Komplexität, samtige Textur, reife Brombeerfrucht im Abgang, Gewürznelken, seidige Tannine, fruchtsüß im Nachhall, toller Speisenbegleiter. **Passt zu rotem Fleisch, Wild, Jauseplatten, Pasta & Risottogerichte Weich und Hartkäse**

Merlot Unplugged Hannes Reh - Burgenland 2020 Fr. 57.-

100% MERLOT Legendar und heissgeliebt! 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 Merlot 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**

Big John; Cuvée Reserve Scheiblhofer, Andau am Neusiedlersee 2021 Fr. 62.-

60% ZWEIGELT, 20% CABERNET SAUVIGNON, 20% PINOT NOIR.

Die beiden Jungwinzer Erich & Harald Scheiblhofer zählen heute zu den besten Österreichs! Die in Kalifornien & Australien gesammelten Erfahrungen setzen sie im Big John komplett um. Ausbau: 9 Monate in 100% neuen amerikanischen Eichenfässern. Charakter: Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair. **Passt zu: Vorspeisen, Geflügel, Kalb-Lamm-und Rindfleisch.**

Gabarinza; Qualitätswein Gernot Heinrich, Gols am Neusiedlersee 2016/17 Fr. 79.-

Wenige Flaschen! BLAUFRÄNKISCH, ZWEIGELT, ST. LAURENT. Gernot Heinrichs Liebe gehört dem Rotwein. Über 90% seiner Rebberge sind mit roten Trauben angebaut! Sein Spitzenprodukt GABARINZA steht mit 95/100 Punkten zu Buche.... Weinbeschreibung: Dunkles Rubinrot mit schwarzem Kern, feine Röstaromen, jugendliche dunkelbeerige Fruchtaromen, festes Tannin- und Säuregerüst. Zarter Fruchtschmelz am Gaumen mit langem Finish. **Perfekt zu: Rind, Lamm, Wild, zu dunklem Fleisch.**

Praitenbrunn; Gayer & Scheiblhofer, Andau am Neusiedlersee 2018/19 Fr. 85.-

Magnum 2019 Fr. 186.-

60 % CABERNET SAUVIGNON 40% MERLOT Bei dem opulenten Blend aus den besten Trauben der Top-Lage Praitenbrunn, hat sich Erich Scheiblhofer an den berühmten Cuvées aus Bolgheri orientiert.

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte. Sehr konzentriertes schwarzbeeriges Bouquet mit Brombeeren, Mokka und viel dunkler Schokolade. Im zweiten Ansatz treten Graphit (Schiefer), Wildkirsche sowie dunkle, exotische Edelhölzer hervor. Am festen Gaumen mit engmaschiger Struktur und fleischigem Extrakt. Füllt den Mundraum komplett aus und endet in einem sehr langem Abgang mit Minze, schwarzem Bergpfeffer und Schokopastillen. **Eignet sich hervorragend als Begleiter zu gebratenen und geschmorten Gerichten sowie Wild, Rindshohrücken, Lamm, gebratener Leber. Brie & Camembert.**

Niederösterreich

Gigama Zweigelt Grand Reserve; Leth Franz, Fels in Wagram 2017/18 Fr. 69.-

Magnum 2017 Fr. 150.-

100% ZWEIGELT

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feines Karamell, dunkles Beerenkonfit, Nuancen von Kardamom und Orangenzenen. Saftig, stoffige Textur, fein eingebundene Tannine, bleibt gut haften, mineralischer Nachhall, zart nach Bitterschokolade, ein kraftvoller Speisenbegleiter mit gutem Reifepotenzial.

Rotwein Frankreich

Bordeaux

Château des Arras, Bordeaux supérieur

AC 1988 Fr. 56.-

Pessac-Leognan

Château de Fieuzal cru classé Pessac-Léognan

AOC 2001 Fr. 84.-

CABERNET SAUVIGNON 60%, MERLOT 30%, PETIT VERDOT & CABERNET FRANC 10%

Eines der kleinsten Cru Classés in Graves, aber durchaus imstande, den männlichen, gerbstoffherben, nach Boden schmeckenden Stil der Region in feiner Harmonie zum Ausdruck zu bringen.

Les Hauts de Smith 2^{ème} vin de Château Smith-Haut-Laffite

AOC 2018 Fr. 79.-

53% aus Cabernet Sauvignon, zu 35% aus Merlot und zu 10% aus Cabernet Franc mit einem Hauch von Petit Verdot hergestellt werden

Der Zweitwein von Château Smith Haut Lafitte, Grand Cru Classé de Graves, Hauts de Smith wird im selben großartigen unterirdischen Keller wie der große Wein vinifiziert. Er stammt von den jungen Reben des Schlosses und präsentiert herrliche würzige und duftende Aromen von Schwarzkirsche und schwarzen Pflaumen. Am Gaumen ist er mittelkräftig mit schönen Tanninen und einem lebhaften, eleganten Abgang. Dieser Zweitwein bringt Sie diesem Vollblut so nahe wie möglich und hält Sie gleichzeitig so weit von seinem Preis entfernt!

Clémentin du Pape Clément 2^{ème} vin de Pape Clément

AOC 2019 Fr. 72.-

Cabernet Sauvignon, Merlot

Die tiefgründige granat- bis violette Farbe dieses Weins fasziniert bereits im Glas. In der Nase entfaltet er verführerische Noten von saftigen Brombeeren, edlem Zedernholz und delikatem Piment, die von einem Hauch von feinem, neuem Leder, reifen schwarzen Johannisbeeren und erdigen Zigarren ergänzt werden. Am Gaumen zeigt sich dieser Wein äusserst elegant und umschmeichelt den Gaumen mit einem faszinierend würzigen Abgang. Dieser Wein ist zweifellos ein Meisterwerk des Genusses.

Passt zu Wurstware, rotes Fleisch, Geflügel, Wild, Barbecue, Käse, Schokoladendessert

Château Pape Clément Grand Cru Classé de Graves

AOC 2018 Fr. 148.-

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc

Hangelesene Ernte, manuelle Entrappung vor dem Einfüllen in grosse Holztanks. Maische bei tiefen Temperaturen. Manuelle Umwälzung des Tresterhutes zur optimalen Farb- und Aromenextraktion. Ausbau während 18 Monaten in neuen französischen Eichenbarriques. Charakter Farbe: Dichte, tiefgründige weichselkirschenfarbene Robe. Bouquet: Vollmundig, Aromen reifer Früchte vermählt mit wunderschönen Edelholznoten. Gaumen: Rund, weich, samtig, vielschichtige Aromen, seidenweiche gut integrierte Tannine. **Passt zu: Lamm, Rind, Käse, Wild**

Pauillac

Château Pontet-Canet; 5ème Grand Cru classé

AOC 1999 Fr. 106.-

CABERNET SAUVIGNON 70%, MERLOT 26%, CABERNET FRANC 4 %. Die Lage in der Nähe von Mouton Rothschild verspricht Spitzenqualität! Er ist fein-fruchtig, elegant, kraftvoll mit satter purpurroter Farbe und hat ein sehr gutes Preis/Leistungsverhältnis. **Passt zu: Rosa-und rotem Fleisch, Käseplatten.**

Château Lynch-Bages; 5ème Grand Cru classé

AOC 2015 Fr. 189.-

70 % Cabernet Sauvignon, 24 % Merlot, 4 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot 19/20 2025 – 2055

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Deutlicher Cabernetbeginn, würzig, Lakritze, dunkle Edelhölzer und zerdrückte Pfefferkörner. Erst im zweiten Ansatz kommt die blau- bis schwarzbeerige Frucht zum Tragen. Im Gaumen fleischig, recht feine und doch gut stützende Tannine, das Extrakt ist verlangend und zeigt wieder diesen Eindruck von schwarzem Pfeffer, Korinthen und dunkle Edelhölzer, bereits erste Tabakspuren vermittelnd, nachhaltiges Finale. Für den Jahrgang ist er erstaunlich tiefgründig ausgefallen.

Passt zu: Rosa-und rotem Fleisch, Käseplatten.

St. Emilion

Château Larmande, Grand cru classé AOC 1990 Fr. 89.-
CABERNET SAUVIGNON 10%, MERLOT 60%, CABERNET FRANC 30 %. Vollmundig und kräftiger Wein, harmonisch abgerundeter Körper. **Passt zu: Wild, rotem Fleisch, Lamm usw.**

Château Sansonnet, Grand cru classé AOC 2019 Fr. 89.-
MERLOT, CABERNET FRANC. Generös und vollmundig nimmt er den Geniesser ein, dieser moderne Bordeaux, der seine Herkunft nicht leugnen kann. Die ausgeprägt spürbaren, jedoch feinen und angenehm haftenden Gerbstoffe werden ihm ein langes Leben beschern. Dörripflaumen, Cassis, Brombeeren, Lakritze und Oliventapenade, schwarze Schokolade und Zedernholz sind seine vorherrschenden, herrlich lang anhaltenden.
Passt zu: Rindsgeschnetzeltes Stroganoff, Bistecca fiorentina, T-Bone-Steak, Wild, Châteaubriand, Filet Wellington, Lateinamerikanische Küche

Château La Gaffelière, 1 er Grand cru Classé B AOC 2016 Fr. 132.-
MERLOT 70%, CABERNET FRANC 30%. 96 James Suckling
 Dunkles intensives Rubinrot. Ausgeprägte Aromen von Brombeeren, schwarzen Kirschen, frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Schlehdorn und Kakao. Voll im Gaumen mit runden, präsenten Tanninen und langem Abgang.

Margaux

Château Bellevue de Tayac, Grand vin de Bordeaux AOC 2010 Fr. 79.-
MERLOT 25%, CABERNET SAUVIGNON 68 %, PETIT VERDOT 7%.
 Ein fruchtiger, rubinroter & gehaltvoller Bordeaux, der bereits wunderbar trinkreif ist. 14 Monate Barrique. Feine Nase nach Waldbeeren, Holunder und Cassis. Eleganter Gaumenauftritt mit geradliniger Frucht und würziger Mineralik. Langer Nachhall. **Passt zu: Braten & Wildgerichten, Châteaubriand & würzigem Käse.**

Pomerol

Château la Cabanne, Grand vin AOC 1989 Fr. 94.-
MERLOT 70%, CABERNET FRANC 30 %. Ein duftiger, geschmeidiger und geschmackvoller Tropfen mit schönem Körper und grosser Finesse. **Passt zu: Wildgeflügel & rotem Fleisch.**

Lustrac

Château Fourcas Hosten; Grand Vin de Bordeaux AC 1989 Fr. 96.-
 Cru Bourgeois Lustrac - Medoc
CABERNET SAUVIGNON 60%, MERLOT 40%. Das Château Fourcas Hosten ist ein Weingut im Herzen des Médoc, am linken Ufer von Bordeaux, das Spitzengut von Lustrac! Stilvoller, vollmundiger Wein von grosser Haltbarkeit. **Passt zu: Wild, rotem Fleisch und rezentem Käse.**

Château Fourcas Loubaney Cru Bourgeois Lustrac AC 1993 Fr. 97.-
CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC & MALBEC. Originaltext aus dem Weinwisser '12 1995: Der Wein von Michel Hostens gehört zum eindruckvollsten, was die Appellation Lustrac zu bieten hat. **Unserer Meinung nach ist der Fourcas-Loubaney sogar der beste Lustrac überhaupt**, besser auch als seine Namensvettern Fourcas-Hosten und Fourcas-Dupré. Der Loubaney weist sehr kräftige Farben auf und erinnert im Stil oft an einen Margaux. Wir sind gespannt wie lange es dauert, bis die internationale Fachpresse diesen Top-Aufsteiger aus dem Cru-Bourgeois-Feld entdeckt. **Passt zu: rotem Fleisch, Wild & Käse.**

Graves

Château Brown grand vin de Graves

AOC 1994 Fr. 86.-

Tolle Farbe. Intensives, leicht hölzernes Bouquet, Edelhölzer, Teer, Zedernwürze, hat schöne Konzentration, ein Touch Cigarren. mittlerer Gaumen, Feste Statur. Ein interessanter, aufsteigender Wein, der zu den sehr guten Graves gezählt werden darf.

Passt zu: Wild, rotem Fleisch, Lamm usw.

St. Estèphe

Château Meyney; Grand Bourgeois Exceptionnel, St-Estèphe

AC 1996 Fr. 93.-

Robert Parker: MEYNEY = Sehr gut: Aussergewöhnlicher Cru grand bourgeois – entspricht einem 5 ème Cru. Meyney ein Weinberg in der Nähe von Montrose produziert bemerkenswert aromatische und robuste Weine mit einem ausgezeichneten Preis/Leistungsverhältnis für den Weinliebhaber, der mehr auf Qualität als auf Prestige bedacht ist.

Passt zu: Wild, rotem Fleisch und rezentem Käse.

La Dame de Montrose; Second Vin Château Montrose

AOC 2019 Fr. 75.-

Cabernet Sauvignon / Merlot

Das Weingut Château Montrose, bekannt für seine Spitzenweine aus Saint-Estèphe, präsentiert den La Dame de Montrose. Als Second Vin des Hauses überzeugt er mit Eleganz und Raffinesse. Ein wahrer Genuss für Kenner und Liebhaber hochwertiger Bordeaux-Weine. **Passt zu: Kräftigen Speisen wie Steak; Chateaubriand, Wild, Pilzen**

Château Beau-Site; Grand Cru Bourgeois Exceptionnel

AOC 1997 Fr. 83.-

Das Gut Beau-Site ist eines der ältesten Besitztümer der berühmten Gemeinde St. Estèphe, die vollen, rassigen und sehr eleganten Weine stammen mehrheitlich aus alten Rebstöcken – rund **70% CABERNET SAUVIGNON und 30% MERLOT** – die sorgfältig erhalten werden. **Passt zu: Kräftigen Speisen; Chateaubriand, Wild**

Château Phélan Segur; Grands Crus Classés et assimilés

AOC 2017 Fr. 92.-

Magnum AOC 2016 Fr. 199.-

Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc

Château Phélan-Ségur ist seit dem 18. Jahrhundert ein Familienbetrieb, gegründet wie mehrere grosse Bordeaux-Adressen (Barton, Clarke...) von einem Irländer: Bernard O'Phelan. Das stattliche Schloss und Weingut mit 70ha liegt an bester Lage bei Montrose und Calon-Ségur nahe der temperierenden Gironde-Flussmündung. Der Cabernet-betonte Cru hat sich in den letzten 20 Jahren mit exzellenten Weinen unter den allerbesten Weinen von St-Estèphe positioniert, Niveau Cru Classé. Eine sehr intensive Nase mit Aromen von reifen schwarzen Früchten wie Cassis und Brombeeren, in perfekter Harmonie mit dezenten Röst- und Butternoten. Ein "klassischer" Médoc-Stil mit rassigen Tanninen und einer Struktur, die im Auftakt Eleganz, in der Mitte des Mundes Geschmeidigkeit und im Abgang Kraft zeigt.

Passt zu: kräftigen Speisen; Chateaubriand, Wild

Château Cos d'Estournel; 2ème Cru Classé

AOC 1986 Fr. 245.-

70% CABERNET SAUVIGNON / 27% MERLOT / 2% PETIT VERDOT / 1% CABERNET FRANC

18/20 Punkten René Gabriel. Cos d'Estournel: der erste Deuxième, der bei einer Primeurprobe 20/20 Punkte erreicht! Die grossen Jahrgänge von „Cos“ gehören zum Feinsten, was St. Estèphe zu bieten hat (René Gabriel). Ein ganz grosser „Cos“ der in Blinddegustationen schon oft mit den besten Toskanern verwechselt wurde!

Médoc

Château Poujeaux; Grand Bourgeois Exceptionnel; Médoc AC 2000 Fr. 93.-
CABERNET SAUVIGNON 50%, MERLOT 40%, PETIT VERDOT 5%, CABERNET FRANC 5 %.
 Poujeaux zählt zu den besten und konstantesten Cru Bourgeois. Er ist geprägt von kräftigen Röstaromen und einem ausgeglichenen Gaumen; langer konstanter Abgang. Ein Wein mit viel Potential.
Passt zu: Rotem Fleisch, Grilladen und rezentem Käse.

Château Rauzan Segla; 2ème Cru classé AOC 1997/02 Fr. 98.-
CABERNET SAUVIGNON 60%, MERLOT 40% Wine Spectator 89 Punkte
 Betrachtet man die Klassifikation von 1855, so erkennt man, dass Rauzan-Ségla unmittelbar nach allem Premiers eingestuft wurde. Faktisch gesehen noch vor Mouton-Rothschild, der erst 1973 zum Premier aufgestiegen ist.
 Degustation; dunkles nach Edelhölzern riechendes Bouquet, Kastaniennote, getrocknete Pilze, dunkles Caramel. **Passt zu: Kräftigen Speisen, Chateaubriand, Pferdefleisch & Weichkäse.**

Haut-Médoc

Château du Raux; Cru Bourgeois Haut Médoc AC 1988 Fr. 65.-
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC.
 Der unkomplizierte Wein für jeden Anlass. Leuchtendes Purpurrot, reifbeeriges Bukett, Brombeeren, mit feinen Holfassnuancen, Wacholder, im Auftakt mit weichem fülligem Körper, viel Schmelz, fliesst schön, harmonisch mit weichen Tanninen. **Passt zu: Rind, Wild/Lamm, Fremdländische Küche, Pasta/Reisgerichte, Schwein, Salate, Käsegerichte**

Château La Tour de Carnet; 4ème Cru classé AOC 2019 Fr. 74.-
 Die Assemblage besteht aus **60% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon und 3% Cabernet Franc.** Dunkles, dichtes Granatrot. Noch etwas verschlossen in der Nase, feine Noten von Zwetschge, Pflaume und etwas Kirsche sowie etwas Zedernholz und Teer. Am Gaumen druckvoll, mit kräftigem Tannin und langem Abgang.
Passt zu: Kräftigen Speisen, Chateaubriand, Pferdefleisch & Weichkäse.

*"Alter Krieger bedenke wohl, der grösste Feind ist der Alkohol,
 doch in der Bibel steht geschrieben,
 Du sollst auch deine Feinde lieben.....!"*

Rotwein Kalifornien

Opus One Mondavi/Rothschild 98/10 Parker 2018 Fr. 455.-
CABERNET SAUVIGNON / MERLOT / PETIT VERDOT / CABERNET FRANC / MALBEC

Ausbau: Bei Opus One handelt es sich um ein Projekt der beiden populären Winzer Baron Philippe de Rothschild sowie Robert Mondavi. Das Unternehmen besteht bereits seit dem Jahr 1980, das erstmals 1991 genutzte Weingut im Napa Valley weist mittlerweile eine Anbaufläche von ungefähr 68 Hektar auf. Bereits im Vorfeld der Gründung war für die beiden klar, dass aus den kultivierten Rebsorten ein Top-Wein entstehen soll - und zwar der beste von ganz Kalifornien!

Rotwein Australien

Traditional, Rosemount Estate Mc Laren Valley 1998 Fr. 69.-
CABERNET SAUVIGNON / MERLOT / PETIT VERDOT

Ausbau: Warme Gärung in kleinen, offenen Fässern und Ausbau während 18 Monaten in amerikanischen Barriques.
Degustationsnotiz: In der Farbe extrem tief, fast schwarz. Bouquet nach roten Kirschen, Eukalyptus, süß-würzig (Zimt) und Schokotöne, tief und konzentriert.. **Ideal zu allen kräftigen Fleischgerichten, Wild oder einfach zum Geniessen.**

Mountain Blue Shiraz/Cabernet, Rosemount Estate 1997 Fr. 98.-
Nur noch wenige Flaschen!

Traubensorten: Shiraz & Cabernet Sauvignon

Ausbau: Der Wein wurde je zur Hälfte in neuen französischen und amerikanischen Barriques während 24 Monaten ausgebaut, bevor er in die Flaschen abgefüllt wurde. **Degustationsnotiz:** Violette, fast schwarze Farbe. Offenes, würziges Bouquet nach Pfeffer, Zeder, Brombeeren und Cassis. Im Gaumen feingliedrig mit zartem schokoladigem Schmelz. Von Kraft strotzend mit einem enormen Alterungspotenzial. **Eignet sich zu allen kräftigen Fleischgerichten, Wild oder einfach zum Geniessen.**

Penfolds Grange BIN 95 1997 Fr. 393.-

Nur noch 1 Flasche! Originalkommentar aus dem WEINWISSER: „Was dem australischen Winzer Charles Cimicky mit dem Shiraz Reserve gelungen ist, ist schlicht genial. Ein Wein wie wenn ein Laffite Rothschild und Grange vermählt würden..... Tiefe, schwarz-purpurne Farbe. Geballtes, wuchtiges Bouquet, verschwenderisch nach schwarzen Beeren, Black Currant, Vanille, Zimt, Kaffee und Dörrpflaumen. Mundfüllender Gaumen, rubenshafter Körper, viel Dörrfrüchte & Kandisnoten. Ein grosser Shiraz, den man jung aber auch in den nachfolgenden 10 Jahren geniessen kann.

Rotwein Südafrika

Max Milles Mossop Wines, Stellenbosch 2018 Fr. 64.-

Merlot/Cabernet Sauvignon/Petit Verdot/Cabernet Franc Eines der besten Bordeaux-Cuvées aus Südafrika. Würde Bordeaux auf dem Etikett stehen, würde der Max das 10fache kosten. Mindestens... Die Trauben werden von Hand gelesen und spontan vergoren. Anschließend reift der Wein 22 Monate in neuen und gebrauchten Barriques, bevor er - ganz ohne Schönung und Filtration - auf die Flasche kommt.

Passt ausgezeichnet zu Wild, Fleischgerichten, Weichkäse, Pasta

Jasper Red Blend 2018 - Raats Family Wines, Stellenbosch 2018 Fr. 59.-

Cabernet Franc, Malbec, Merlot, Petit Verdot Außergewöhnlich intensiv und komplex in der Nase mit Brombeere, Schwarzkirsche und Brombeere in Hülle und Fülle und subtilen Anklängen an Waldboden, dunkle Schokolade, Anis und würzigen Tabak. Der Spaziergang im Schwarzwald setzt sich mit Blau und Brombeere fort, die konzentriert und konzentriert auf einem schmalen Seil tanzen, gefolgt von einem perfekt ausgewogenen, feinkörnigen und samtigen Gaumen. Der Abgang bleibt mit Anklängen von frischer Minze, Zimt und Parfum. Komplex und strukturiert.

Trilogy Warwick Cabernet Merlot Franc 2016/2018 Fr. 69.-

51% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot Schwarze Beeren und ein würziges Aroma vereinen sich zu einer ersten Duftnote. Schwere Zedernholznuancen werden durch einen Hauch schwarzer Johannisbeeren und Sauerkirschen eingebunden. Nach dem Ausschank kommt der Red Blend zur vollen Entfaltung. Er wirkt rassig-elegant und fein und strahlt in jeder Hinsicht edelsten Stil aus, welcher durch einen kultivierten Abgang mit Nachhall abgeschlossen wird. **Passt zu Rindfleisch, Wild, Nudeln, Weichkäse**

Digestif-Spezialitäten

Urs Hecht, Gunzwil	Vieille Williams im barrique	20cl	Fr. 8.-
	Vieille Prune im barrique	20cl	Fr. 8.-
	Vieille Pomme im barrique	20cl	Fr. 8.-
	Vieille Abricotine im barrique	20cl	Fr. 11.-
	Kirsch Theresa im barrique	20cl	Fr. 8.-
	Quittenbrand	20cl	Fr. 12.-
	Waldholunderbrand	20cl	Fr. 14.-
	Himbeerbrand	20cl	Fr. 14.-
	Berner Rosenbrand	20cl	Fr. 14.-
Fassbind Selection	Coing / Quitten	20cl	Fr. 7.50
	Abricot / Aprikosen	20cl	Fr. 7.50
	Kirsch du Righi	20cl	Fr. 7.50
	Vieux Kirsch du Righi 1974	20cl	Fr. 16.-
	Pflumewasser	20cl	Fr. 7.50
	Gravensteiner	20cl	Fr. 7.50
	Pruneau vieux	20cl	Fr. 7.50
	Vieille Poire	20cl	Fr. 8.50
	Sauerkirsch	20cl	Fr. 9.50
Destillate Massenez	Mirabelle	20cl	Fr. 7.50
	Sureaux / Hollunder	20cl	Fr. 7.50
	Quetsch / Zwetschgenwasser	20cl	Fr. 7.50
Cognac	Rémy Martin	20cl	Fr. 9.50
	Hennessy	20cl	Fr. 9.50
Grappa	HAUSMARKE, Grappa di Ruché – Mazetti	20cl	Fr. 8.-
	CHIANTI; Italia - Aldobrandini	20cl	Fr. 8.-
	AMARONE Paesanella	20cl	Fr. 8.50
	BERTA; Elisi	20cl	Fr. 9.50
	ISABELLA, Delea Barrique Tessin	20cl	Fr. 9.50
	RISERVA 15 Anni-MAZZETTI	20cl	Fr. 15.-
Marc	de Bourgogne; Morin	20cl	Fr. 8.50
Rum	Don Papa-Philippines	40cl	Fr. 7.50
	Havanna Club Especial	40cl	Fr. 7.-
	Bacardi	40cl	Fr. 7.-
Calvados	Vieille Pomme im barrique ; Urs Hecht	20cl	Fr. 8.-
	Du Pays d'Auge; Morin	20cl	Fr. 7.50
Liqueur	Grand Marnier	20cl	Fr. 5.50
	Cointreau	20cl	Fr. 5.50
	Amaretto di Saronno	20cl	Fr. 5.50
	Rosoli – Kirschdrunk auf Eis	20cl	Fr. 5.50
	Erdbeerenlikör auf Eis	40cl	Fr. 5.50
	Mount Rigi auf Eis	40cl	Fr. 5.50
	Baileys auf Eis	40cl	Fr. 6.-
	HEUSCHNAPS-Kräuterlikör	20cl	Fr. 7.-
	Rotweinlikör „Omas Rezept“	20cl	Fr. 6.50
	Kleinteiler Nusschnaps	2cl	Fr. 5.-

Apéro

Hausapéro, saisonal wechselnd		Fr. 8.50
Hausapéro ohne Alkohol, saisonal wechselnd		Fr. 8.50
Apérol Spritz		Fr. 8.50
Rigi Spritz		Fr. 8.50
Cüpli Prosecco	1dl	Fr. 8.50
Champagner Moët et Chandon brut	1dl	Fr. 15.-
San Bitter	1dl	Fr. 4.80
Orangenus	2dl	Fr. 4.50
Tomatensaft	2dl	Fr. 5.50
Campari	40cl	Fr. 5.50
Campari Orange	40cl	Fr. 8.20
Cynar	40cl	Fr. 5.50
Rossi	40cl	Fr. 5.50
Martini weiss / rot	40cl	Fr. 5.50
Pernod	40cl	Fr. 6.50
Absente	40cl	Fr. 7.50
Sherry Pedro Ximenez	40cl	Fr. 7.-

Bitter

Jägermeister	20cl	Fr. 5.-
Appenzeller	40cl	Fr. 6.50
Braulio	40cl	Fr. 6.-
Ramazotti	40cl	Fr. 6.-

Whisky

Whisky OBWALDEN; Säntis Malt	40cl	Fr. 14.-
Macallan Single Malt/Scotch	40cl	Fr. 12.-
Glenfiddich Single Malt/Scotch	40cl	Fr. 12.-
Chivas Regal 18 years Scotch	40cl	Fr. 12.-
John Jameson Irish Whiskey	40cl	Fr. 12.-
Jack Daniels Sour Mash Whiskey	40cl	Fr. 10.-
Gold Label Blended Scotch	40cl	Fr. 10.-
Black & White Scotch	40cl	Fr. 10.-
Ballantines Blende Scotch	40cl	Fr. 10.-
Southern Comfort Taste of Whiskey	40cl	Fr. 8.-

Diverses

Jubiläumskirsch; 700 Jahre Eidgenossenschaft	20cl	Fr. 8.-
Vintage Port 2012 Javali	40cl	Fr. 7.-
Walden Gin	40cl	Fr. 15.-
Gin Hendricks	40cl	Fr. 8.-
Gin Gordon`s	40cl	Fr. 8.-
Bombay Saphire, London Dry Gin	40cl	Fr. 8.-
Vodka Absolute	40cl	Fr. 7.-
Vodka Smirnoff	40cl	Fr. 7.-
Vodka Red Trojka	40cl	Fr. 7.-
Vodka Green Trojka	40cl	Fr. 7.-

Obstler klare

Kirsch	20cl	Fr. 4.80	40cl	Fr. 6.-
Kräuter	20cl	Fr. 4.80	40cl	Fr. 6.-
Pflümli	20cl	Fr. 4.80	40cl	Fr. 6.-
Träsch	20cl	Fr. 4.80	40cl	Fr. 6.-
Zwetschgen	20cl	Fr. 4.80	40cl	Fr. 6.-
Aprikosen	20cl	Fr. 4.80	40cl	Fr. 6.-