

WEISSWEINE

SCHWEIZ

7.5 dl

Yvorne "Chant des Resses"

Fr. 45.00

Artisans Vignerons d'Yvorne, Vaud

Traubensorte: Chasselas

Elegante, hellgelbe Robe. Fruchtig und harmonisch.

Körperreich, ausgewogen und schmeichelnd mit einer mineralischen Note.

Reichhaltig in seiner ganzen Finesse.

Fläscher Riesling x Silvaner

Fr. 47.00

Davaz, Fläsch

Traubensorte: Riesling x Silvaner

Angenehmer, fruchtiger Weisswein mit leichter Muskatnote.

Dieser Wein überzeugt mit seinem rassigen und fruchtigen Aroma.

NIEDERÖSTERREICH

7.5 dl

Grüner Veltliner Wogenrain

Fr. 34.00

Toni Söllner, Niederösterreich

Traubensorte: Grüner Veltliner

Der Wein besticht durch seine frische, duftige und fruchtige Nase.

Ein leichter und trotzdem charaktervoller Wein mit angenehmer Frucht.

ITALIEN

7.5 dl

Sauvignon Alto Adige DOC

Fr. 45.00

Tenutae Lageder, Trentino / Alto Adige

Traubensorte: Sauvignon Blanc

Der Sauvignon Alto Adige ist ein Beispiel dafür, wie knackig frisch und lebendig auch ein biologischer erzeugter Wein sein kann. Die Aromatik wirkt belebend mit Noten von reifen Südrüchten und Holunderblüten. Eine dezente Säure umrundet den anregenden Abgang.

Soave Classico DOC

Fr. 45.00

Gini, Veneto

Traubensorte: Garganega

Intensiv fruchtige und beerige Aromen, erinnernd an Kernobst und Himbeeren. Insgesamt sehr reich, weich, mit leicht exotischem Einschlag. Füllig am Gaumen, schön abgerundet, fast schmeichelhaft.

Ostrea Vernaccia di San Gimignano DOCG

Fr. 42.00

Mormoraia, Toscana San Gimignano

Traubensorte: Vernaccia

Der Wein aus dem Weingut Mormoraia besticht durch seine würzige Aromatik. Der Ausbau erfolgt grösstenteils in Barriques, daher der feine Akzent von Vanille mit kaum wahrnehmbaren Röstaromen.

Montedonico Viognier Maremma Toscana DOC

Fr. 48.00

Terenzi, Maremma Toscana

Traubensorte: Viognier

Die Viognier-Rebe zeigt ihre Fähigkeit, bei voller Reife nebst der sortentypischen Fruchtigkeit auch eine herrliche Rasse zu bewahren. Die Trauben werden knapp zwei Wochen im Inoxtank vergoren, wo der Most auch bis zur Abfüllung bleibt.

PROSECCO

7.5 dl

Prosecco Superiore Asolo Brut

Fr. 56.00

Venegazzù, Veneto

Traubensorte: Glera

Der Prosecco Superiore Brut von Venegazzù ist prickelnd frisch mit lebhaften Aromen von Blüten und Früchten. Am Gaumen reizt und schmeichelt er gleichzeitig und bereitet so grösstes Vergnügen!

ROTWEINE

SCHWEIZ

7.5 dl

Roncaia Riserva, Merlot Ticino DOC

Fr. 58.00

Vinattieri, Ticino

Traubensorte: Merlot

Kräftiges dunkles Rubinrot, volles Bukett, intensiver Duft nach Brombeeren und Kirschen, rezente, konzentrierte Gaumenaromatik mit viel Frucht und etwas pfeffrig. Er hat eine sehr ausgeglichene Struktur und ein kompaktes Säure-Gerbstoff Verhältnis. Die ausgeglichenen und edlen Tannine begleiten den Gaumen bis zum Schluss.

ÖSTERREICH

7.5 dl

Zweigelt Umathum

Fr. 48.00

Umathum, Burgenland

Traubensorte: Zweigelt

Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. Am Gaumen rauchig, kräuterwürzig und mit Duft von dunklen Beeren.

ITALIEN

7.5 dl

Söl Valtellina Superiore Valgella DOCG

Fr. 69.00

Barbacan, Lombardei

Traubensorte: Nebbiolo

Söl nennen die Gebrüder Sega ihre erste lagenspezifische Abfüllung. Sie verwenden dafür den Dialektausdruck für «sole», Boden. Es ist zugleich der Name der Parzelle in der Gemeinde Teglio. Sie liegt zwischen 450 und 500 Höhenmetern und ist von Granit und Quarz geprägt. 5500 Nebbiolo-Stöcke stehen auf einer Hektare. Eine Pflanze trägt durchschnittlich 1.2 Kilogramm. Für den einjährigen Ausbau kommen kleine Holzfässer zum Einsatz. Ein eindrücklicher Alpen-Nebbiolo aus extremer Steillage.

Venegazzu della Casa Montello Coli Asolani DOC

Fr. 55.00

Venegazzu, Veneto

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Malbec

Ein mächtiger Wein mit viel Komplexität, Noten von Leder, schwarzen Waldbeeren und trockenen Rosen.

Barbera d'Alba Campolive

Fr. 55.00

Pasquero Elia, Piemont

Traubensorte: Barbera

Ein toller, kraftvoller Barbera, der in der Nase feine balsamische Noten zeigt, vor allem aber viel reife Kirschenfrucht. Am Gaumen baut er mächtig Druck auf, fließt seiden und elegant. Zum Ende hin präsentiert er sich frisch und beschwingt.

Vino Nobile di Montepulciano

Fr. 58.00

Avignonesi, Toscana / Montepulciano

Traubensorte: Sangiovese

Das Bukett verströmt Kirscharomen sowie herrlich florale Nuancen von Veilchen, untermalt von einem erdigen Charakter. Am Gaumen elegant und komplex, mit feinen Tanninen und langem Abgang.

7.5 dl

Morellino di Scansano

Fr. 48.00

Le Pupille, Toscana / Maremma

Traubensorten: Sangiovese, Alicante und Malvasia Nera

Der Wein zeigt herrliche Aromen und ist reif, satt und intensiv. Den Gaumen prägen eine schöne Fülle und Harmonie. Der Morellino di Scansano wird im Inoxtank ausgebaut und bereits im Frühling nach der Ernte abgefüllt.

Hebo Suvereto DOCG

Fr. 48.00

Azienda Petra, Toscana Maremma

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot und Sangiovese

Der Hebo zeigt betont fruchtige Aromen, wirkt frisch, lebhaft und zugänglich. Am Gaumen ist er harmonisch elegant und schmeichelt mit schönem Schmelz im Abgang.

Sammarco Rosso Toscana IGT

Fr. 90.00

Castello dei Rampolla, Toscana Centrale

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Sangiovese und Merlot

1980 füllte Alceo di Napoli erstmals den Sammarco ab.

Die Kelterung dauert knapp 2 Wochen, der Barriqueausbau 20 Monate. Sammarco ist sehr konzentriert, stoffig und geprägt von rassigen, vollreifen und komplexen Aromen. Ein langlebiger Gigant.

Priante Salento Rosso IGT

Fr. 45.00

Castel di Salve, Puglia

Traubensorten: Negroamaro und Montepulciano

Duft von reifen schwarzen Früchten mit balsamischen Gewürznoten. Kraftvoller und aromatischer Geschmack mit gutstrukturiertem Körper, weich und gefällig. Auf dem Gaumen rein mit Gewürznoten.

Rolù Cannonau di Sardegna DOC

Fr. 60.00

Tenute Rossini, Sardegna

Traubensorte: Cannonau

Ein typischer Cannonau, der die Wärme Sardinien ebenso wie die Würze der wilden Flora mit ihren Beeren- und Harznoten einfängt. Charmant, diebisch, verführerisch. Die noch sehr junge Tenuta Rossini zeigt damit ihre Visitenkarte und überzeugt.

SPANIEN

Marques de Caceres Reserva

Fr. 48.00

Marques de Caceres, Rioja Reserva

Traubensorten: Tempranillo, Craciano und Garnacha

Klassischer Rioja mit fruchtigen und würzigen Noten, am Gaumen fest mit gut dosiertem Tannin und ausgezeichneter Länge.
22-monatiger Ausbau in der französischen Eiche.

LIBANON

Chateau Kefraya Rouge

Fr. 60.00

Valleé de la Bekaa

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Cinsault und Carignan

Kräftige und würzige Aromen nach dunklen Beeren. 22-monatiger Ausbau im Barrique. Äusserst empfehlenswert.