

Weissweine

1 dl 7.5 dl

Yvorne Pont d'Abbaye AOC 2009 Henri Badoux

Schweiz – Waadtland

8.50 58.00

Dieser Yvorne offenbart in der Nase eine intensive Aromaplette. Es ist ein komplexer, kompakter Weisswein der im anhaltenden Finale seine Kraft sowie seine Authentizität zeigt.

Rebsorte: Chasselas
Ausbau: Im Edelstahltank ausgebaut

Pinot Grigio Alto Adige DOC 2010 Cantina di Terlano

Italien – Alto Adige

8.50 58.00

Seine gradlinige, filigrane Struktur und sein anhaltendes Finale tragen die Handschrift der erstklassigen Kellerei Terlan.

Rebsorte: Pinot Grigio
Ausbau: Edelstahltank und in grossen Eichenfässern auf der Hefe ausgebaut

Ca'Brione Terrazze Retiche IGT 2009 Nino Negri ☆ Empfehlung des Hauses ☆

Italien – Valtellina

9.00 63.00

Wer denkt schon beim Stichwort Veltlin an Weisswein? Der Ca'Brione wartet in der sehr fruchtigen Nase auch mit dezenten Honig- und Ausbaunoten sowie exotischen Früchten auf. Dezent setzt sich diese Aromatik im Gaumen fort und geht nahtlos in einen lange anhaltenden Abgang mit viel Frucht über. Der Name lässt sich übrigens von einer Einzellage, die auf über 550 m.ü.M. steht, ableiten.

Rebsorte: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Incrocio Manzoni, Nebbiolo
Ausbau: Im Barrique (französischer Eiche) vinifiziert und während acht Monaten darin ausgebaut

Blangé Arneis Langhe DOC 2010 Ceretto

Italien – Piemonte

64.00

Mittelgelb, schön goldene Reflexe. Golden Delicious und Stachelbeeren im duftig-frischen Bouquet, auch etwas Zitronenzeste. Charmante Gaumenaromatik mit Noten von Birne und etwas Quitte, unterlegt von einer angenehmen Frischnote, insgesamt sehr crèmig und weich fließend, kompaktes Finale mit einer guten Länge.

Rebsorte: Arneis
Ausbau: Im Edelstahltank ausgebaut

Chablis Réserve de Vaudon AC 2009 Joseph Drouhin

Frankreich – Chablis

64.00

Dieser charaktervolle, tiefgründige Chablis verzaubert durch reintönige, fruchtige Aromen, aber auch durch mineralische Noten. Es ist ein klassischer Weisswein, der durch Gradlinigkeit und sensorischer Einheit brilliert.

Rebsorte: Chardonnay
Ausbau: Während einigen Monaten im Pièce (Holzfass aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 228 Litern) ausgebaut

Roséwein

1 dl 7.5 dl

Oeil-de-Perdrix Les Petits Crêts AOC 2010 Cave du Coteaux

Schweiz – Neuchâtel

54.00

Der Auftakt in der Nase ist überzeugend: Pinot Noir pur! Im Bouquet entfalten sich feine, leckere Fruchtnoten, die in Kombination mit dezenten Sekundäraromen einen vielschichtigen, typischen Sinneseindruck hinterlassen. Für diese Cuvée wählte die CAVE DES COTEAUX nur die besten Trauben aus den nach Süden ausgerichteten Lagen aus. Daraus resultiert ein Rosé mit Frucht und Gehalt, der viel Genuss verspricht. Dieses Versprechen bleibt der Oeil de Perdrix im lange anhaltenden, ausgewogenen Finale nicht schuldig.

Rebsorte: Pinot Noir
Ausbau: Im Edeltank ausgebaut

Rotweine

1 dl 7.5 dl

Cornalin AOC 2009 Cordonier & Lamon

Schweiz – Wallis

59.00

Eine sehr intensive Aromatik und eine spannende Vielfalt an Duftnoten (reife Zwetschgen, Tabak, Kräuter und Gewürze) zeichnen diesen Wein in der Nase aus. Im Gaumen offenbart sich eine kraftvolle Textur, die von saftigen, reifen und recht markanten Gerbstoffen begleitet wird. Die Folge davon ist ein kraftvoller Körper mit Biss und einer dichten Struktur. Der Sinneseindruck im Abgang ist anhaltend, vielschichtig und konsistent. Ein ehrlicher, perfekt gekelterter Rotwein, der WeingenießerInnen zu überraschen vermag.

Rebsorte: Cornalin
Ausbau: Im Edeltank ausgebaut

Ligornetto DOC 2007 Vinattieri Ticinesi

Schweiz – Tessin

98.00

Es ist ein mächtiger, konzentrierter Wein mit feiner, tiefgründiger Struktur und delikater Textur. Dunkles Rubin. Warmes Bouquet nach reifen Zwetschgen und schwarzen Kirschen, gepaart mit einer Schwarzteenote, schwarzen Oliven und etwas Leder. Geschmeidiger, fester Gaumen, an Pflaumen und Dörrfrüchte erinnernd, sehr druckvolle Mitte, die Tannine sind weich und bestens integriert; aromatisch bestens abgedeckt bis ins anhaltende, rassige Finale.

Rebsorte: Merlot
Ausbau: Während 18 Monaten im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut

Valpolicella Classico Ripasso Superiore Vigneti Torbe DOC 2009 Domini Veneti

Italien – Veneto

8.50 58.00

Ein Strauss von aromatischen Impressionen entfaltet sich im Bouquet: Gewürze sowie verführerische Frucht. Der geschliffene, runde, aber durchaus mächtige Körper, gepaart mit leckerer Frucht und Schmelz, hinterlässt einen vielschichtigen und anhaltenden Sinneseindruck.

Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara
Ausbau: 24 Monate in grossen Eichenfässern, 3 - 4 Monate auf der Flasche

Rotweine

1 dl 7.5 dl

Amarone della Valpolicella Classico DOC 2007

Domini Veneti

Italien – Veneto

98.00

Sein verführerisches Bouquet (Bittermandel, Beeren), seine Komplexität und Konzentration machen diesen herrlichen Amarone zu einem Spitzenwein Italiens. Ein imposanter, mächtiger Rotwein, voller Eleganz, Dichte und tiefgründiger Struktur.

Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara

Ausbau: Zum Trocknen ausgelegt und traditionell gekeltert. 36 Mt. Eichenfass

Barbera d'Alba Piana DOC 2009

Ceretto

Italien – Piemonte

66.00

Die sortentypischen, fruchtigen Noten im Bouquet bilden das Markenzeichen dieses Barbera. Aber auch im Gaumen setzt sich die Fruchtstruktur klar durch. Dazu gesellen sich samtige Gerbstoffe und ein gehaltvoller, vielschichtiger Körper. Es ist eine tolle Kombination der einzelnen Strukturelemente. Dabei spielen die Harmonie und die Ausgewogenheit die erste Geige.

Rebsorte: Barbera

Ausbau: Edeltank

Barbaresco Asij DOCG 2006

Ceretto

Italien – Piemonte

105.00

In der Nase offenbaren sich blumige Aromen, die in Kombination mit den fruchtigen Noten einen ausgewogenen, feinen Sinneseindruck hinterlassen. Im Gaumen zeigt dieser Barbaresco seinen Charakter: Struktur, Gradlinigkeit, Frucht.

Rebsorte: Barbera

Ausbau: 24 Monate in traditionellen, grossen Eichenfässern (französischer Eiche)

5 STELLE Sforzato di Valtellina DOCG 2002

Nino Negri Tre Bicchieri Gambero Rosso

Italien – Valtellina

128.00

Noten von überreifen Früchten (Pflaumen, Brombeeren) und perfekt eingebundene Ausbauaromen bezaubern Nase und Gaumen. Der Abgang ist geprägt von den griffigen Tanninen, die in einem schönen Crescendo ausklingen.

Rebsorte: Nebbiolo

Ausbau: Die sorgfältig ausgewählten Trauben werden während drei Monaten angetrocknet, dann nach dem traditionellen Verfahren gekeltert, während 16 Monaten im Barrique (franz. Eiche) ausgebaut und anschliessend für sechs Monate auf der Flasche gereift

Morellino di Scansano DOCG 2008

Morisfarms

Italien – Toscana

58.00

Die Frucht ist es, was diesen Wein so attraktiv macht: fruchtige Aromen in der Nase, fruchtige Struktur im Gaumen und der Abgang von schöner Länge mit viel frischer Beerenfrucht. Dazu gesellen sich reife, samtige Gerbstoffe, die mit viel Schmelz dem Wein Fülle und Körper verleihen. Das Finale ist von bemerkenswerter Delikatesse.

Rebsorte: Sangiovese, Merlot, Syrah

Ausbau: Im Edeltank ausgebaut, anschliessend für weitere zwei Monate auf der Flasche gereift.

Rotweine

1 dl 7.5 dl

Lagone IGT 2008 Aia Vecchia

Italien – Toscana

64.00

Warme, tiefrote Farbe, purpurrot, sowie intensive Fruchtaromen (rote Beeren, Zwetschgen), gepaart mit leckeren Noten von süsslichen Gewürzen (Süssholz, Vanille) und feinen, mediterranen Kräutern - so lässt sich der gekonnte Auftakt dieses Rotweins umschreiben. Das Finale ist von eindrucklicher Länge und Intensität.

Rebsorte: Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese
Ausbau: 12 Monate im Barrique ausgebaut, dann für sechs Monate auf der Flasche gelagert

Liante Salice Salentino DOC 2009 Castello Monaci

Italien – Puglia

53.00

In der Nase entfalten sich Aromen von betörender Frucht: Kirschen, Beeren, Zwetschgen, Dörrfrüchte. Summa summarum ein Erlebnis von hoher Intensität und grosser Vielfalt. Dieser Salice Salentino von Castello Monaci zeigt aber auch im Gaumen, was er zu bieten hat: Frucht, Schmelz und Ausgewogenheit. Der Sinneseindruck im Finale ist anhaltend, zugänglich und zeigt viel Charme.

Rebsorte: Negroamaro, Malvasia Nero
Ausbau: Einige Monate im Edeltank & im Barrique

Primitivo di Manduria DOC 2009 Feudi di San Gregorio

Italien – Puglia

8.50 56.00

Die Charakterzüge dieses südländischen Europäers präsentieren sich bereits in der Nase: Intensität, Konzentration, Gehalt und Nuancenreichtum. Das Bouquet ist von reifer Fruchtaromatik, süsslich-exotischen Gewürznoten und einer Prise von Pfeffer und Röstaromen geprägt. Die grosse Stärke dieses Primitivo di Manduria liegt in der Offenbarung von saftiger Gerbstofftextur und fruchtiger Struktur, begleitet von einem Süsseindruck, der kennzeichnend für reifes Traubengut ist. Es ist ein klassischer Italiener, der sowohl verführerisch-leckere wie typisch-fruchtige Seiten aufweist.

Rebsorte: Primitivo
Ausbau: Einige Monate im Barrique ausgebaut und 15 Monate auf der Flasche gelagert

Emozione IGT 2008 Vinicola Mediterranea

☆ Empfehlung des Hauses ☆

Italien – Puglia

9.00 59.00

Sehr intensive, reif-fruchtige Noten (schwarze Kirschen) sowie Gewürze (Pfeffer, Nelken) offenbaren sich in der Nase. Das Bouquet ist intensiv. Gehaltvoll, körperreich, mit einer mächtigen Textur präsentiert sich dieser Wein, der Emotionen auszulösen vermag. Die Fruchtstruktur, die dezente Restsüsse und die Gerbstoffe hinterlassen den Eindruck eines modern gekelterten Weins

Rebsorte: Negroamaro
Ausbau: Während 6 – 8 Monate im Barrique ausgebaut

Coto de Hayas Reserva DO 2007 Bodegas Aragonesas

Spanien – Campo de Borja

8.50 56.00

Das Bouquet zeichnet sich durch eine dezente Vielschichtigkeit aus. Es ist geprägt von Fruchtaromen und feinen Parfümnoten. Saftige Gerbstoffe, eingebundene Fruchtsäure und die dichte Struktur sind die Merkmale dieses nachhaltigen Rotweins der Qualitätsstufe Reserva. Das reife Traubengut sowie der wohldosierte Ausbau im Barrique verleihen diesem harmonischen, mächtigen Wein einen ganz modernen Touch, der auf Anhieb gefällt.

Rebsorte: Garnacha
Ausbau: 15 Monate Barrique, 24 Monate auf der Flasche

Rotweine

1 dl 7.5 dl

Syrah VP Vino de Pago 2006 Dehesa del Carrizal

Spanien – Montes de Toledo

66.00

Es sind die rebsortentypischen Aromen und die Ausbaunoten, die das intensive Bouquet ausmachen. Im Gaumen präsentieren sich die reifen Gerbstoffe von ihrer besten Seite und harmonieren mit der Fruchtsäure, die diesem Syrah Rückgrat und Struktur verleiht. Vieles hat gepasst bei der Kelterung dieses Gewächses: reifes Traubengut, tiefe Ernteerträge, gekonnte Gärführung und der professionelle Weinausbau im Barrique. Das Resultat lässt sich sehen und geniessen.

Rebsorte: Syrah

Ausbau: 12 Monate Barrique, anschliessend für weitere 4 - 6 Monate auf der Flasche gereift

Opta VP Vino de Pago 2007 Pago Calzadilla

Spanien – Cuenca

63.00

Bereits der Duft von Brombeere, Zwetschge, mediterranen Kräutern und Gewürzen ist dicht und einladend. Verführerisch, zugänglich, lecker: so der Eindruck dieses Rotweins im Gaumen. Die herrlich süsse Fruchtigkeit, ergänzt mit Gewürzen und dezenten Ausbauaromen, bildet das Fundament eines schönen Genusses. Im Nachhall zeigen sich Körper, reife Gerbstoffe, sowie eine erfrischende Fruchtigkeit.

Rebsorte: Tempranillo, Garnacha, Syrah

Ausbau: 12 Monate Barrique

Coma Vella DOQ 2001 Mas d'en Gil

Spanien – Priorat

95.00

Ein Vergleich mit anderen europäischen Weinen lohnt sich: Coma Vella ist ein vielschichtiger Wein mit Struktur, mit viel Frucht und Stoff. Dieser sehr konzentrierte Wein hinterlässt einen starken Eindruck. So ist er beispielsweise geprägt von äusserster Dichte, von leckeren Süsnoten, die an Eingemachtes erinnern, und von einem fruchtbetonten Abgang.

Rebsorte: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariñena, Syrah

Ausbau: 12 Monate Barrique

Touriga Nacional DOC 2007 Quinta de Ventozelo

Portugal – Douro

9.00 63.00

Die Aromatik ist vielschichtig, intensiv: schwarze Kirschen, Waldbeeren, reifere Fruchtaromen sowie Tabak, Rauch und eine Spur von animalischen Noten (Leder), ergänzt von zarten alkoholischen Noten, die an Rumtopf erinnern. Dieser erste Eindruck widerspiegelt sich im Gaumen, wo der mächtige, aber reife Gerbstoff auf eine frisch-fruchtige Struktur trifft. Der Sinneseindruck ist spannend und zeigt viele Facetten. Im lange anhaltenden Finale bietet dieser Rebsortenwein viel: Stoff, Körper, Struktur und Klasse

Rebsorte: Touriga Nacional

Ausbau: 12 Monate im Barrique (französische Eiche)

Closablières La Clape AC 2007 Château Ricardelle

Frankreich – Languedoc

65.00

Um diesen dichten, kompakten Rotwein zu schaffen, wurde bestes Traubengut von besonders alten Reben (vieilles vignes) aus auserlesenen Parzellen ausgewählt. Zwischen 25 und 30 Tage dauerte die Gärung auf der Maische, was ein Maximum an Farbintensität und Extrakten ermöglichte. Der Ausbau im Barrique verlieh ihm Schliff und Komplexität. Das Resultat: eine ausserordentlich intensive, nuancenreiche Aromatik sowie ein mächtiger, geschmeidiger Körper. Und zu guter letzt überzeugt das anhaltende, harmonische Finale

Rebsorte: Grenache, Syrah, Carignan

Ausbau: 6-12 Monate im Barrique (französische Eiche)

Süsswein

3.75dl

Château du Levant AC Château du Levant

Frankreich – Sauternes

38.00

Das Zusammenspiel von Süsse und Säure im Gaumen und im vollen, leckeren Finale ist beispielhaft für die Kategorie der Süssweine aus dem Sauternes.

Rebsorte: Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
Ausbau: Im Edeltank ausgebaut

Prosecco

Cüpli

Prosecco spumante di Valdobbiadene brut DOCG 2010 De Faveri

Italien – Veneto

9.50

Für diesen Prosecco werden nur Trauben aus besten Hügellagen verwendet. Intensive Fruchtaromatik und die erfrischend feine Perlage hinterlassen im Gaumen ein einzigartiges Prickeln.

Rebsorte: Prosecco
Ausbau: Im Edeltank ausgebaut