

UNSERE SCHAUMWEINE

Prosecco Rosato Millesimato 2022	12,5% vol	Cüpli	10.00
Treviso DOC – Val d’Oca Centro di vino, Valdobbiadene		75 cl	49.00
Rebsorte: Glera			
Prosecco Extra Dry	12,5% vol	Cüpli	9.00
Treviso DOC – Val d’Oca Wine Center, Valdobbiadene		75 cl	45.00
Rebsorte: Glera			
Vin Mousseux Brut	12,5% vol	Cüpli	13.00
VdP Ostschweiz – Weingut Gasser, Hallau		75 cl	56.00
Beschrieb: Traditionelle Flaschengärung nach der méthode champenoise. Überaus reich im Bukett, feinperlig und voller Finessen am Gaumen			
Cuvée «seducere» Millésimé 2022	12,5% vol	Cüpli	13.00
AOC Freienstein-Teufen – tria-weine, Freienstein-Teufen / ZH		75 cl	56.00
Rebsorten: Riesling-Sylvaner und Pinot Noir			
Beschrieb: individuell gekelterte Riesling Silvaner & Pinot Noir Chargen, assembliert für die Zweitgärung in der Flasche. Elegant, ausgewogen, mit prickelnder Frische.			

NOS CHAMPAGNES

LOUIS NICAISE – HAUTVILLERS

Brut Réserve	12,0% vol	Cüpli	16.00
Rebsorten: 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier		375 ml	49.00
Ausbau: 95% im Chromstahltank und 5% in Barriques		750 ml	89.00
Assemblage: 60% Jahrgang 2017 40% Reserve aus den besten Jahrgängen 2010 + 2016		Magnum	179.00
Brut Rosé	12,0% vol	750 ml	95.00
Rebsorten: 22% Chardonnay, 66% Pinot Noir, 12% roter Jus aus Pinot Noir			
Ausbau: 55% Jahrgang 2017, 45% aus der «ewigen Reserve»			
Millésimé 2018	12,0% vol	750 ml	99.00
Rebsorten: 60% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier			
Ausbau: im Chromstahltank			
Assemblage: 100% Jahrgang 2018			

BLANC DE BLANCS

Grand Blanc Brut	12,5% vol	750 ml	139.00
Philipponnat Millésimé 2015			
Rebsorte: Chardonnay 100%			
Ausbau: Handlese, Reifung während 96 Monaten			
Comtes de Champagne	12,5% vol	750 ml	239.00
Taittinger Millésimé 2013			
Rebsorte: Chardonnay 100%			
Ausbau: reift mindestens 10 Jahre in den Kreidebrüchen unter Saint-Nicaise			

AUSGESUCHTE WEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISS

Riesling–Silvaner Médaille d'or 2021 12,0% vol je dl 8.00
AOC Schaffhausen – Weingut Gysel, Wilchingen 75 cl 49.50

Rebsorte: Kreuzung aus Riesling x Madeleine Royale

Beschrieb: Gold am Grand Prix du Vin Suisse 2022 & 2023. Aussergewöhnlich in der Nase und im Mund!

Johannisberg 2023 13% vol je dl 7.50
AOC Valais – G. Clavien & fils, Sièrre 75 cl 48.00

Rebsorte: Sylvaner, im Wallis als Johannisberg geläufig

Beschrieb: Gold Expovina 2023. Ein zarter und gehaltvoller Wein. In der Nase blumige Aromen, am Gaumen der Geschmack von reifen Früchten. Als Apero & speziell zu Spargel, Fisch und Terrinen.

Heida Etoile dorée 2023 13% vol je dl 8.00
AOC Valais – G. Clavien & fils, Sièrre 75 cl 49.50

Rebsorte: Savagnin blanc, im Unterwallis Païen, im Oberwallis Heida genannt

Beschrieb: Helles Goldgelb, Zitrusfrüchte und exotische Noten in der Nase, am Gaumen schmeichelt die frische Säure, insgesamt ein sehr aromatischer Wein.

Mont–sur–Rolle La Montoise 2019 13,0% vol je dl 7.00
AOC La Côte – Cave de la Côte, Morges 75 cl 44.50

Rebsorte: Chasselas

Beschrieb: 2019 als bester Mont sur Rolle ausgezeichnet

ROSÉ

Calmelo Rosato amabile 2021 12,5% vol je dl 6.50
Puglia IGT – Cantina San Donaci Soc. Coop. Agricola, Sandonaci, Brindisi 75 cl 42.50

Rebsorten: Primitivo, Negroamaro und weiteres Traubengut

Beschrieb: blumig und lieblich, mit wenig Säure

Rosé de Pinot Noir 2022 14% vol je dl 8.00
Valais AOC – Cave Lips, Leytron 75 cl 49.50

Rebsorte: Pinot Noir

Beschrieb: wunderbar ausgebaut, intensiv am Gaumen, ausgewogene Säure

ROT

Fabre Montmayou Gran Reserva 2021 14,5% vol je dl 7.50
Weingut Fabre Montmayou, Mendoza, Argentina 75 cl 47.00

Rebsorte: Malbec 100%

Beschrieb: 50-jährige Rebstöcke, Barriqueausbau 12 Mte. Dichter, üppiger Wein mit Aromen von Kirschen und Brombeeren, feine Tannine, langer Abgang. Passend zu Grilladen, rotem Fleisch oder Käse.

Amarone Classico 2021 15,5% vol je dl 9.50
Valpolicella DOCG – Cantina Fratelli Zeni, Bardolino 75 cl 62.50

Rebsorten: Corvina, Rondinella und Molinara

Beschrieb: Traubentrocknung von 2 Monaten und darauffolgender Maischegärung von 15 bis 20 Tagen. Ausbau 2 bis 3 Jahre im Eichenholzfass, je nach Jahrgang. Zu dunklem Fleisch, Braten, Wild

Cabernet Cubin 2019 13,5% vol. je dl 8.50
VdP Ostschweiz – Weingut Gasser, Hallau 75 cl 55.00

Rebsorte: Cabernet Cubin (Kreuzung aus Lemberger x Cabernet Sauvignon–Klon Levadoux),

Beschrieb: Tiefrote Farbe, samtig und vollmundig. Im Gaumen Aromen von Brombeeren, schwarzen und roten Johannisbeeren mit markanter Tanninstruktur. Zu Grilladen & kräftigen Fleischgerichten.

WEISSWEINE SCHWEIZ

Riesling–Silvaner Sine	2020	12,3% vol	75 cl	51.50
AOC Freienstein–Teufen – tria-weine, Freienstein–Teufen			30 cl	26.00
Rebsorte: Müller Thurgau (Kreuzung aus Riesling x Madeleine Royale)				
Beschrieb: elegante Restsüsse, Barrique–Ausbau, von sehr alten Rebstöcken				
Räuschling	2019	12,5% vol	75 cl	48.50
AOC Weiningen – Hans–Heinrich Haug, Weiningen			30 cl	25.00
Rebsorte: Räuschling, auch als Zürirebe oder Züriweiss bekannt				
Beschrieb: Helles Gelb, zarte, blumige Nase, dezente Frucht, elegante, knackige Säure				
Müller Thurgau Barrique	2022		75 cl	58.00
VdP Ostschweiz – Weingut Gasser, Hallau			30 cl	30.00
Rebsorte: Müller Thurgau (Kreuzung aus Riesling x Madeleine Royale)				
Beschrieb: Angaben zu Ausbau, Farbe, Gaumen, Nase				
Chardonnay J Barrique	2021	13,8% vol	75 cl	59.50
AOC Schaffhausen – Weingut Gysel, Wilchingen			30 cl	31.50
Rebsorte: Chardonnay				
Beschrieb: Ein charakterstarker Chardonnay mit gehaltvollem Körper, ausgebaut in französischer Eiche. Der Wein stammt aus veganer Produktion.				
Roussanne Les Tonneliers	2013	13,5% vol	75 cl	53.00
AOC Valais – Maison Gilliard, Sion			30 cl	28.00
Rebsorte: Roussanne				
Beschrieb: Die dezente Säure lässt den Wein frisch und fruchtig wirken. Die Aromen erinnern an Südfrüchte und Lindenblüten. Schön gereifter Barriqueausbau. Ideal als Begleiter zu Geflügel, weissem Fleisch und Fisch.				
Johannisberg de Chamoson	2020	13,0% vol	75 cl	59.50
AOC Valais – Jean–René Germanier, Vétroz			30 cl	31.50
Rebsorten: Sylvaner, im Wallis in Johannisberg umbenannt				
Ausbau: im Tank, 6–monatiger Ausbau auf der Hefe				
Beschrieb: 92 Punkte Robert Parker (2020). Noten von kompottartigen Birnen. Lebhaft und harmonisch am Gaumen, frisch mit leicht süßem Finale. Als Aperitif, zu Fisch oder Weichkäse.				
Heida de Vex Clos de la Couta	2019	14,5% vol	75 cl	64.50
AOC Valais – Jean–René Germanier, Vétroz			30 cl	34.00
Rebsorte: Savagnin blanc (Païen im romanischen Wallis oder Heida im Oberwallis)				
Ausbau: 6 Monate auf Hefe im Tank, 1/3 Ausbau im Holz während 6 Monaten				
Beschrieb: 92 Punkte Robert Parker (2019). Die Gletschermoränen des Eringersees im 7Val d’Hérens auf 650 – 800 m.ü.M. bilden das Terroir für diesen wunderbaren Wein. In der Nase Zitronenschale, im Gaumen mineralisch, rassig, lebhaft und elegant, eignet er sich hervorragend als Aperitif wie auch zu Weichkäse und Fischgerichten.				
Petite Arvine	2023	13,7% vol	75 cl	59.50
AOC Valais– Cave Lips, Leytron			30 cl	30.00
Rebsorte: Petite Arvine, autochthones Gewächs				
Beschrieb: Ein blumiges und fruchtiges Bukett nach grüner Zitrone und Grapefruit riechend. Im Gaumen lebhaft, angenehm säuerlich und ausgewogen. Im Abgang leicht salzig. Ideal als Aperitif, zu Meerfisch, Muscheln und reifem Käse.				

Amigne de Vétroz 2019 14,2% vol 75 cl 62.50
 AOC Valais – Jean-René Germanier, Vétroz 30 cl 33.00
 Rebsorten: Amigne
 Kelterung: auf der Hefe 10 Monate im Tank ausgebaut
 Beschrieb: 93 Punkte Robert Parker (2019). Leicht süß (mi-doux). Reichhaltiger und geschmeidiger Wein, einzigartig auf dem Terroir von Vétroz. In der Nase Noten von reifem, weißem Pfirsich, Mandarine und Orangenblüte. Am Gaumen eine erstaunliche Frische und Salzigkeit. Komplexer Abgang, bei dem feine Tannine und ein Hauch von Bitterkeit die leichte Süße gut ausgleichen. Als Aperitif, zu kräftigem Käse, würzigen Gerichte und Desserts.

Blanc de Désir 2022 13% vol 75 cl 57.50
 AOC Valais – Kellerei Leukersonne, Susten 30 cl 29.50
 Rebsorten: Assemblage aus Pinot blanc und Heida
 Beschrieb: Légèrement pétillant, mi-flétry, elegant und vielschichtig – ein Bukett mit der leichten Säure vom Pinot Blanc und der Süsse und exotischen Fruchtnote vom Heida. Ein ausgezeichneter Aperitif und hervorragend passend zu Meeresfrüchten und asiatischer Küche.

Soleil d'Ardève 2023 13,4% vol 75 cl 56.50
 AOC Valais– Cave Lips, Leytron 30 cl 29.00
 Rebsorte: Assemblage de cépages blancs
 Beschrieb: Als Apéritif, zu einer bisque de homard oder tarte aux pommes

WEISSWEINE FRANKREICH

Caprices 2016 14% vol 75 cl 59.50
 Florensac VdP d'Oc IGP – Domaine de Valensac, Languedoc-Roussillon 30 cl 31.00
 Rebsorten: 45% Sauvignon Gris, 30% Chardonnay, 25% Petit Manseng
 Beschrieb: Barrique-Ausbau 4 bis 14 Mte, Auflage von nur 1'260 Flaschen im Jahr. Dieser jugendliche Wein besticht durch sehr blumige und fruchtige Noten. Der Duft von Honig, Wachs und eingemachten Früchten entfalten sich im Glas. Eine elegante Holznote und der süssliche Duft von Vanille runden das Geschmacksbild im Finale ab und machen diesen Wein so einzigartig! Ideal als Apéro, zu Fisch, Austern, Krustentieren, Meeresfrüchten, weissem Fleisch, Schnecken, Weichkäse oder zu Spargel.

Les Canadells 2018 14,5% vol 75 cl 52.50
 AOC Collioure – Domaine La Tour vieille F 30 cl 27.50
 Rebsorten: 40% Grenache Gris, 30% Grenache Blanc, 15% Maccabeu, 15 % Roussanne
 Beschrieb: 30 bis 50-jährige Rebstöcke, 35 hl/ha, Handlese, Ausbau im Stahltank und in Holzfässern. Diese Spezialität aus Collioure spielt mit den Traubensorten. Aromen von weissen Früchten und Pfirsich entfalten sich im Glas. Eine elegante, diskrete Holznote im Hintergrund macht die Trinkerfahrung noch spannender.

Rarissime blanc 2016 14,5% vol 75 cl 69.50
 VdP de l'Hérault – Mas Gabinèle à Laurens, Languedoc-Roussillon / Thierry Rodriguez 30 cl 36.00
 Rebsorten: 100% Grenache gris, von 50-jährigen Rebstöcken und älter
 Beschrieb: Handlese, 30 hl/ha, Ausbau im Inox-Stahltank sowie in neuen Barriques von 225 Liter. Wunderbare Noten von Birnen, frischen Ananas und Bergamotte spielen im Vordergrund. Der süsse Duft von Vanille in Kombination mit dem feinen Geschmack von frischem Eisenkraut (Verveine) und würzigem, weissem Pfeffer steigern das Trinkerlebnis. Das nachhaltige Finale wird durch blumige und mineralische Noten dominiert. Eine wunderbare, belebende Aromenvielfalt machen diesen Wein für die Liebhaber von gehaltvollen und opulenten Weissweinen zu einer wahren «Trouvaille» aus dem Süden Frankreichs!

ROSÉWEINE

Federweisser Do' 2020 13% vol 75 cl 49.50
AOC Freienstein-Teufen – tria-weine, Freienstein-Teufen 10 cl 8.50
Rebsorte: Pinot noir
Ausbau: Blanc de noir, im Barrique während 3 – 6 Monaten
Beschrieb: Farbton mit einer Nuance Rosé, Duft nach Kirschen, Cassis und Feurstein.

Rosé d'Anjou La Jaglerie 2023 10,5%vol 75 cl 53.50
Rosé d'Anjou AOP– Marcel Martin à Mouzillon, Val de Loire, France 30 cl 27.50
Rebsorten: Assemblage von Grolleau und Cabernet franc
Beschrieb: Lachsfarbenes Rosa. Elegantes Bouquet mit Duft von Beeren, Blüten und Granatapfelnoten. Im Mund geschmeidig und ausgewogen, im Abgang frisch und lebhaft. Als erfrischender Aperitif und als ideale Begleitung zu Desserts wie Torten und Glacés.

Dôle blanche 2021 13% vol 50 cl 42.50
AOC Sion – Cave G. Clavien & fils, Sièrre
Rebsorten: Pinot Noir und Gamay
Beschrieb: Lachsrosa mit grauen Reflexen. Frischer und rassiger Wein, fruchtig und süffig. Aromen von roten Früchten mit deutlicher Himbeernote. Elegant und reich im Abgang. Als Aperitif, zu allen leichten Gerichten wie z.B. Vorspeisen, asiatischen Gerichten oder weissem Fleisch.

Rosato Selvina 2019 12,5% vol 75 cl 47.50
VdT Lago di Como – Marzia Masanti, Pianello del Lario, Italia 30 cl 25.50
Rebsorte: Merlot 95% und Americano 5%
Beschrieb: Marzia Masantis Kleinstbetrieb im italienischen Pianello del Lario liegt am Hang über dem Comersee. Die Trauben werden von Hand gelesen und sortiert. Es wird nur reifes, makellooses Traubengut sorgfältig verarbeitet. Nach der Vinifizierung der Weine, die Marzia seit Jahren mit viel Know how, viel Akribie und noch viel mehr Herzblut keltert, bleibt für uns Gäste ein süffiger, herzhafter und ausgewogener Rosato zurück, der viel Freude macht. Die Produktion aller Weine ihrer Cantina beträgt insgesamt nur wenige 100 Flaschen im Jahr.

Rosé des Vents 2020 13,6% vol 75 cl 51.50
AOC Valais – Jean-René Germanier, Vétroz 30 cl 26.50
Rebsorten: Pinot Noir, Gamay und Syrah
Beschrieb: Korallenfarbe, Aromen von Grapefruitschalen und Lindenblüten. Wunderbar zu Austern, Schalentieren, vegetarischen Gerichten und gegrilltem Fisch.

Château d'Auvernier Oeul de Perdrix 2023 13% vol 75 cl 54.50
AOC Neuchâtel – Caves du Château d'Auvernier, H.A. Grosjean 30 cl 27.00
Rebsorte: Pinot Noir
Beschrieb: Ein Rosé mit Klasse! Typisches Lachsrosa. In der Nase überwiegt der Duft von Erdbeeren, am Gaumen entsteht ein weicher Eindruck mit leichter Würzaromatik und im Abgang verortet man eine ganz leichte, delikate Restsüsse. Vegan produziert. Zu allen Fisch- und Fleischgerichten passend, vom Aperitif bis zum Dessert.

ROTWEINE SCHWEIZ

Regent	2020	12,5% vol	75 cl	47.50
AOC Weiningen – Hans-Heinrich Haug, Weiningen			30 cl	24.00
Rebsorte: Regent, deutsche Züchtung aus Diana x Chambourcin				
Beschrieb: Farbintensiver Wein, welcher vom Aroma her mit italienischen Sorten vergleichbar ist.				
Pinot Noir Conventus	2018	13,8% vol	75 cl	56.50
AOC Freienstein – tria-weine, Freienstein-Teufen			30 cl	28.50
Rebsorte: Pinot Noir				
Beschrieb: Barrique-Ausbau während 6 – 9 Monaten				
Cuvée HWG Barrique	2020	14,0% vol	75 cl	59.50
AOC Schaffhausen – Weingut Gysel, Wilchingen			30 cl	31.00
Rebsorten: Pinot Noir und Regent				
Beschrieb: vegane Produktion, Edelstahltank und französisches Barrique				
Merlot Barrique	2020	13,5% vol	75 cl	59.50
AOC Schaffhausen – Weingut Gysel, Wilchingen			30 cl	31.00
Rebsorte: Merlot				
Beschrieb: vegane Produktion, 12 Monate ausgebaut in französischer Eiche Voluminöser Wein, wuchtig und elegant				
Maximus Barrique	2018	15,1% vol	75 cl	85.00
VdP Ostschweiz – Weingut Gasser, Hallau			30 cl	42.00
Rebsorten: Assemblage				
Beschrieb: Das Geheimnis des Kellermeisters. Herausragend und dominant – der maximale Genuss!				
Cuvée Mediterran Barrique	2022	13,5 % vol	75 cl	62.00
VdP Ostschweiz – Weingut Gasser, Hallau			30 cl	32.00
Rebsorten: Assemblage aus Pinot Noir, Regent und weiteren Traubensorten				
Beschrieb: Diese einzigartige Assemblage ist für Liebhaber mediterraner Weine ein Genuss. Intensiv, vollmundig mit langem Abgang				
Syrah	2018	13,3% vol	75 cl	54.50
Valais AOC – Cave Lips, Leytron			30 cl	27.50
Rebsorte: Syrah				
Beschrieb: wunderbar rund ausgebaut, zu kräftigem Geflügel, rotem Fleisch und Wild				
Humagne rouge Trésors de famille	2019	13,3% vol	75 cl	58.50
Valais AOC – Maison Gilliard, Sion			30 cl	30.00
Rebsorte: Humagne rouge, autochtone Wallisser Traubensorte				
Beschrieb: Wild-urwüchsige, würzige, fruchtige und blumige Noten neben Düften von Erdbeeren und Schwarzkirschen. Im Mund lebhaft und dennoch ausgeglichen mit seidigen Tanninen. Ideal zu Wildpfeffer, gebratenem Lammfleisch, Ziegen- und Alpkäse.				
Cornalin Trésors de famille	2019	13,8% vol	75 cl	59.50
Valais AOC – Maison Gilliard, Sion			30 cl	31.50
Rebsorte: Cornalin, autochtone Wallisser Traubensorte				
Beschrieb: In der Nase duften kandierte Schwarzkirsche und Unterholz. Ein vollmundiger, ausgeglichener und kräftiger Tropfen. Seidige Tannine begleiten seinen schönen, langen Abgang. Passt sehr gut zu Kalbfleisch, Federwild und Käse.				

Baroq Réserve 2018 14,0% vol 75 cl 67.50
 Valais AOC – Jean-René Germanier, Vétroz 30 cl 34.00
 Rebsorten: Merlot (60 %), Cabernet (35 %) und Cornalin (5 %)
 Ausbau: 12-monatiger Holzausbau
 Beschrieb: Kräftig, harmonisch, ein konzentrierter Mund, Noten von Gewürzen und schwarzen Johannisbeeren. Ideal zu Wild, geschmortem Fleisch und Alpkäse.

ROTWEINE FRANKREICH

Les Agapans 2014 14,5% vol 75 cl 74.50
 Costières de Nîmes AOP – Domaine de Poulvarel à Sernhac 30 cl 37.50
 Rebsorten: 95% Grenache noir, 5% Syrah aus 100-jährigen Rebstöcken
 Beschrieb: Handlese, Ertrag von lediglich 15hl/ha, 24 Monate in neuen Barriques. Limitierte Auflage von nur 600 Flaschen jährlich. In der Nase entfalten sich Noten von Kirschen und Himbeeren, begleitet von würzigen Nuancen und einem Hauch von Pfeffer. Am Gaumen schmeicheln samtige Tannine mit einer harmonischen Säure. Der Abgang ist langanhaltend und fruchtbetont – der perfekte Begleiter für Fleischgerichte, gereifte Käsesorten und Schokoladedesserts.

Castalides RÉSERVE 2014 14,5% vol 75 cl 65.50
 AOP Languedoc – Domaine La Grange à Gabian 30 cl 34.00
 Rebsorten: Grenache noir und Mourvèdre von 50-jährigen Rebstöcken
 Beschrieb: Robert Parker 92 Punkte für 2014. Gold am Concours Mondial de Bruxelles 2014. Handlese, 30hl/ha. Der sortenreine Ausbau in neuen französischen Barriques während 6 Monaten sorgt für ein Bouquet mit sanften und eleganten Tanninen und Anklängen von Vanille. Gewürze und reife rote Früchte dominieren. Dieser vollmundige, samtweiche Wein überrascht mit leichten Pfeffernoten und einem konzentrierten, angenehm langen Finale.

Castalides ICÔNE Grand Cru Languedoc 2016 15% vol 75 cl 78.50
 AOP Pézenas – Domaine La Grange à Gabian 30 cl 41.00
 Rebsorten: 70 % Syrah, 30 % Mourvèdre von 50-jährigen Rebstöcken
 Beschrieb: Handlese, 34hl/ha, sortenrein ausgebaut, für 18 Monate in fûts de chêne français von sehr hoher Qualität, limitierte Auflage von nur 3'300 Flaschen pro Jahr. Ein Sinnlichkeit ausstrahlender, edler Wein mit verführerischen, konzentrierten Düften nach schwarzen Beeren, Pfeffer, Kräutern und Lakritze. Komplexe Röstaromen und erdige Anklänge im Mund sorgen für einen tiefgründigen, vielschichtigen und lange anhaltenden Abgang.

Castalides ÉDITION Grand Cru Languedoc 2015 14,5% vol 75 cl 68.50
 AOP Pézenas – Domaine La Grange à Gabian 30 cl 35.00
 Rebsorten: 60 % Syrah, 40 % Grenache noir von 50-jährigen Rebstöcken
 Beschrieb: Handlese, 30hl/ha, sortenrein ausgebaut für 12 Monate in französischer Eiche. Elegantes Bouquet von Brombeeren und Cassis, begleitet von feinem Mocca- und Lederduft. Ein eleganter und samtener Wein mit sanften Vanillenoten und langem Abgang.

Tombé du ciel 2016 14,5% vol 75 cl 91.50
 AOP Pic Saint-Loup – Mas de Figuiet à Vacquières, Languedoc-Roussillon 50 cl 65.00
 Rebsorten: 90 % Syrah, 10 % Cinsault von 15–40-jährigen Rebstöcken
 Beschrieb: Handlese, 12 hl/ha, AB (certifié Agriculture Biologique). Die Hälfte der Syrah-Trauben wurde während 16 Monaten in kleinen neuen Barriques ausgebaut. Auflage von nur 1400 Flaschen jährlich. Die warmen Früchte von Cassis und Brombeeren vereinen sich vortrefflich mit würzigen Noten, fließen samtig und aromenreich den Gaumen hinunter. Tombé du Ciel ist tiefgründig und komplex, lässt die Holznoten und Röstaromen in den langanhaltenden Abgang miteinfließen – wirklich ein himmlisches Erlebnis bei jedem Tropfen!

Rarissime rouge

2014 15% vol 75 cl 83.50

AOP Faugères – Mas Gabinèle à Laurens, Languedoc-Roussillon

50 cl 59.00

Rebsorten: 60% Syrah, 30% Mourvèdre, 10% Grenache noir aus älteren Rebstöcken

Beschrieb: Handlese, 25 – 30hl/ha, Lagerung 16 Monate in kleinen, neuen Barriques. Diverse internationale Auszeichnungen. Fruchtaromen von reifen roten und schwarzen Früchten der Himbeeren und Zwetschgen stehen im Vordergrund. Kampot-Pfeffernoten und der subtile Duft von Schiefer werden abgerundet durch den feinen Geschmack von süsser Vanille und Kardamom. Sehr spannend und anregend! Der Rarissime bleibt auch im Abgang langanhaltend und dicht bis zum letzten Tropfen – schlicht ein Genuss!

Lo Paire

2015 14,5% vol 75 cl 75.50

AOP Minervois – Domaine La Croix de St Jean à Bize Minervois, Languedoc-Roussillon

50 cl 55.00

Rebsorten: 65 % Syrah, 30 % Grenache Noir, 5 % Mourvèdre von bis zu 80-jährigen Stöcken

Beschrieb: Handlese, 25 hl/ha, Lagerung der Ernte während 12 Monaten zu je 1/3 in neuen Barriques, in Barriques von 1 und in Barriques von 2 Jahren. Diverse internationale Auszeichnungen. Noten von reifen Früchten, schwarzen Johannisbeeren und Zwetschgen. Der feine Geschmack von Olivenpaste wird abgelöst durch würzige Aromen von Pfeffer und Gewürznelken, in Kombination mit dem Duft von Unterholz sowie dunkler Schokolade. Dezente Röst- und Eukalyptusnuancen runden das Geschmacksbild ab. Das nachhaltig fruchtige und frische Finale begleiten elegante Noten von Vanille

Six Terres Sienne

2015 14,5% vol 75 cl 65.50

AOP Corbières – Domaine du grand Arc, Cucugnan, Region Aude, Occitanie

30 cl 34.00

Rebsorten: Syrah, Carignan und Grenache

Beschrieb: Handlese, 27 hl/ha, Ausbau über 24 Monate, Assemblage in kleinen Einheiten. Bouquet aus dunklen Beerenfrüchten wie Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren, kombiniert mit würzigen Noten von Pfeffer, Kräutern und einem Hauch von Tabak und Leder. Ein leichter mineralischer Unterton erinnert an das schroffe Terroir der Region. Am Gaumen eine elegante Balance zwischen Fruchtigkeit, würzigen Tanninen und einer angenehmen Säure. Der Abgang ist lang und zeigt eine dezente Holznote, die gut mit der Frucht harmoniert.

La Cendrillon N°1

2015 14,5% vol 75 cl 73.50

AOP Corbières – Domaine de la Cendrillon, Ornaisons, Languedoc

30 cl 38.00

Rebsorten: 40% Grenache, 30% Syrah, 30% Mourvèdre (Monastrell)

Beschrieb: Erste Entfaltung im Duft, trüfflige Noten, rote Johannisbeere, Malz. Tolle Frische in der Reife. Im Mund mit viel Saft und feinem Säurenerv, geschmolzener Gerbstoff, mineralisches Funkeln. Eine subtile Eleganz, Lokalkolorit mit größter Finesse gepaart.

ROTWEINE ITALIEN

Due Lune

2019 14% vol 75 cl 52.50

Sicilia DOC – Cantine Cellaro, Sambuca di Sicilia (Agrigento)

30 cl 27.00

Rebsorten: Nero d'Avola und Nerello Mascalese (autochthone Sorte)

Beschrieb: Die Ernte innerhalb zweier Mondzyklen gibt diesem Wein seinen Namen. Undurchdringliches Rubinrot im Glas. Rote Früchte, reife Brombeeren, Anklänge nach Leder und eine gut integrierte, pfeffrigen Würze bestimmen das Bouquet. Der Gerbstoff ist sehr präsent und dennoch wunderbar rund. Perfekt ausbalanciert wird sein Eindruck durch die Restsüsse des Weins und die herrliche Frische am Gaumen. Ideal zu Rind, Lamm, Pasta oder rezentem Hartkäse.

Cusumano NOA Riserva

2016 15% vol 75 cl 65.50

Sicilia DOC – Cusumano vini s.r.l, Partanico

30 cl 34.00

Rebsorten: 40% Nero D'Avola, 30% Merlot, 30% Cabernet

Beschrieb: Dunkles Brombeerrot, fast schwarz. Ausbau 12 Monate in Barriques. Dieser körperreiche Wein duftet intensiv nach Cassis, Backpflaumen und Oregano. Am Gaumen zeigt er eine hohe Konzentration von Beeren und Kirscharomen. Als Begleiter zu kräftigen Gerichten vom Schwein und Rind, Braten in dunklen Saucen, zu Grilladen, Lamm, Wild und kräftigen Käsesorten.

Rocca Rubia Riserva

2014 14,5% vol 75 cl 53.50

Carignano del Sulcis DOC – Cantina di Santadi, regione di Sulcis, Sardegna

30 cl 27.50

Rebsorten: Carignano mind. 85% und Syrah

Beschrieb: Tiefes Rubinrot. Fruchtiges Bouquet nach Brombeeren, Heidelbeeren, mit Nuancen von Vanille und Lakritze. Samtig am Gaumen mit grosser Struktur und Länge. Ideal zu Ente, kräftigem Lammragoût und Wildgerichten.

Reverso Appassimento

2013 14.5% vol 75 cl 84.50

Veneto IGT – P.V. Spa, Verona

30 cl 46.50

Rebsorten: Corvina 40%, Cabernet Sauvignon 30% und Merlot 30%

Kelterung: Handlese, 2 Mte natürliche Trocknung der Trauben (appassimento), ähnlich einem Amarone, Gärung in getrennten Stahltanks für 20 Tage, Reifung 8 Monate im Eichen-Barrique.

Beschrieb: Leuchtendes Rubinrot. Das Bouquet schmeichelt der Nase mit intensiven Kirschnoten und der Geschmack von Trockenfrüchten, Johannisbeeren, Vanille und Gewürzen flattiert den Gaumen. Im Mund entfaltet sich der kraftvolle, warme Eindruck von weichen, umhüllenden Tanninen, und im Abgang bleiben die Noten des Appassimento lange bestehen. Dieser wunderbare Wein passt perfekt zu rotem Fleisch, gereiftem Käse oder gut gelagertem Parmigiano Reggiano.

Conte Piccolomini Governo all'uso Toscano

2017 13.5% vol 75 cl 64.50

Toscana IGT – Barbanera Vini, Cetona, Provincia di Siena

30 cl 33.50

Rebsorten: Sangiovese 100%

Kelterung: Ein Teil der handgelesenen Trauben wird 3–4 Wochen getrocknet (appassimento) und nach dem Pressen dem vergorenen Wein beigefügt. Auf diese Weise wird eine zweite Gärung ausgelöst (governo all'uso Toscano), wodurch der Alkoholgehalt leicht erhöht und der einzigartige Geschmack mit leichter Extrasüsse erreicht wird.

Beschrieb: Im Glas rubinrot. In der Nase fruchtig mit Noten von Kirschen und Johannisbeeren. Samtige Tannine unterstreichen seinen geschmeidigen, fruchtigen und gefälligen Geschmack. Zu Pizza und Pasta, Schinken- und Wurstspezialitäten, Gerichte mit Kräutern.

Rubicone

2022 13% vol 75 cl 49.50

Rubicone IGP – NPV s.r.l, Civitella di Romagna, regione Emilia-Romagna

30 cl 25.00

Rebsorte: sortenreiner Sangiovese – die typische Traube Mittelitaliens

Beschrieb: Dunkelrote Farbe, strukturiert aber weich und rund. In der Nase und am Gaumen süsse Aromen von roten Früchten und etwas Schokolade. Ein idealer Begleiter zu Pasta und Fleischgerichten.

Piccolo Angelo Governo all'uso Toscano 2020 14,5% vol 75 cl 64.50
 Veneto IGT – Fratelli Giuliari Vini SAS, Illasi, Verona 30 cl 33.50
 Rebsorten: Corvinone 40%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 30%
 Kelterung: Handlese, dann erfolgt zuerst das «appassimento» während rund eines Monats. Nach dieser Trocknung verläuft die Reifung in Barriques, die zuvor dem Amarone Riserva vorbehalten waren.
 Beschrieb: Intensive Kirsch-, Johannisbeer-, Schokolade- und Gewürznoten. Gut eingebundenes Holz wird von einer eleganten Säurestruktur und dem Alkoholgehalt unterstützt. Sehr weich und seidig mit langem mineralischem Abgang. Zu Pasta al ragu und gegrilltem oder geschmortem Fleisch.

Amarone Vignale 2017 16,0% vol 75 cl 69.50
 Valpolicella DOCG – Cantina Fratelli Zeni, Bardolino 30 cl 36.00
 Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella
 Kelterung: Traubentrocknung von 3 Monaten und darauffolgende traditioneller Maischegärung von 20 bis 25 Tagen. Während 2–4 Jahren Ausbau im Eichenfass, je nach Jahrgang.
 Beschrieb: Im Glas ein intensives Rubinrot, im Alter zum Granatrot neigend. In der Nase fein und elegant, mit delikaten Noten von in Alkohol eingelegten Früchten, Bittermandeln, Kakao und Gewürzen. Weicher Auftakt am Gaumen, mit einem gehaltvollen, geschmeidigen Körper und gefolgt von einem langen, anhaltenden Abgang. Empfohlen zu dunklem Fleisch, Schmorbraten, Wild und Buttermilchkäse; besonders angenehm auch als Meditationswein.

Quattronotti Appassimento 2022 14,5% vol 75 cl 48.00
 Puglia IGT – Vigneto Montemajor 30 cl 25.00
 Rebsorten: Negroamaro 100%
 Beschrieb: Die Trauben werden ähnlich der Appassimento-Methode am Rebstock leicht angetrocknet und in der Frische der Nacht innerhalb von 4 Nächten gelesen – sic Quattronotti. Ein Intensives Bouquet von Blaubeeren, Lakritze, schwarzen Kirschen und schön eingebunden Röstaromen. Eine saftige Säure & feine Tannine begleiten den langen Abgang. Ideal zu Fleisch und Wild.

Divoto Apollonio Riserva 2012 14,5% vol 75 cl 69.50
 Copertino Rosso DOP– Cantina Appollonio, Monteroni di Lecce (LE) 30 cl 35.50
 Rebsorten: Negroamaro 70% und Montepulciano 30%
 Beschrieb: 92 Punkte James Suckling (Jg 2012). Der Ausdruck «Divoto» bedeutet im musikalischen Vortrag «erhaben». Wie treffend für diese unfiltrierte Cuvée! Intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase erinnern die üppigen und einladenden Aromen an reife rote Früchte, Gewürze wie schwarzer Pfeffer und Nelken, an zarte Kaffeearomen. Am Gaumen strukturiert und intensiv mit gutem Körper und gutem Tannin. Der Abgang ist lang, unterstrichen von einer anhaltenden fruchtigen Note. Gegrilltes Fleisch, Fleischpasteten, Lammfleisch, reifer Käse.

Edizione Fantini Cinque Autoctoni 22 2020 14,5% vol 75 cl 65.50
 Vino da Tavola – Fantini Group Vini s.r.l, Ortona, Chieti 30 cl 35.00
 Rebsorten: Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negroamaro und Malvasia Nera
 Anbau: Montepulciano und Sangiovese werden in der Region Abruzzen angebaut. Der Primitivo, Negroamaro und Malvasia Nera werden im Süden Apuliens kultiviert. Aus diesem Grund ist dieser exzellente Wein auch nur als gemeiner «Vino da Tavola» klassifiziert.
 Kelterung: Das Traubengut wird sortenrein verarbeitet. Die nachfolgende Reifung erfolgt während 12 Monaten in alten amerikanischen und französischen Barriques. Erst vor der Flaschenabfüllung wird aus den sortenreinen Weinen die finale Cuvée kreiert.
 Beschrieb: Tiefdunkle, granatrote Farbe. Sehr intensiv und beständig in der Nase mit Noten von Kirschen und schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen der Geschmack von Gewürznelken, Zimt, Kakao und Lakritze. Grossartige Struktur mit guter Balance zwischen Alkohol und Frische. Eingebundene, samtige Tannine und ein mineralischer Touch begleiten einen langen Abgang. Perfekt zu dunklem Fleisch, Grilladen, Fisch aus dem Ofen, Aufschnittplättchen und Schimmelkäse.

Calmelo Rosso 2021 12,5% vol 75 cl 42.50
 Puglia IGT – Cantina San Donaci Soc. Coop. Agricola, Sandonaci, Brindisi je dl 6.50
 Rebsorte: Primitivo 100%
 Beschrieb: Fülliger Rotwein mit einer gefälligen Restsüsse. Intensive Aromen von Brombeeren und Unterholz. Im Gaumen Nuancen von Dörrzwetschgen mit ausgewogener Tanninstruktur und Säuregehalt. Empfohlen zu Grilladen, Lamm, Pasta, Wild.

ROTWEINE SPANIEN UND PORTUGAL

Protos Reserva 2018 14,5% vol 75 cl 69.50
 Ribera del Duero DO – Bodegas Protos, Peñafiel, España 30 cl 35.00
 Rebsorte: Tempranillo (Tinta del Pais) 100%
 Kelterung: Angebaut in Weinbergen der Region Castilla y León auf 750–900 m.ü.M. Sorgfältige Handlese, die Reifung erfolgt während mindestens 18 Monaten in amerikanischer und französischer Eiche sowie 24 Monate in der Flasche.
 Beschrieb: Ein grossartiger Rotwein mit einem subtil gereiften und kräftigen Charakter. In der Nase besticht er durch Aromen von roten Früchten wie Kirschen und Pflaumen, im Hintergrund begleitet von Vanille und würzigen Ledernoten, die von seiner Reifung im Fass herrühren. Der Abgang ist lange anhaltend und hinterlässt einen Eindruck von Konzentration und Eleganz.

Albet i Noya Reserva Marti 2011 14,5% vol 75 cl 72.50
 Penedès DO – Weingut Albet i Noya, Josep-Maria Albet i Noya, España 30 cl 39.00
 Rebsorten: Cuvée aus Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon und Ull de Llebre
 Beschrieb: Bio-Wein nach Delinat Richtlinien. 24 Monate in ausgewählten neuen Eichenfässern gereift. Tiefes Bordeaux-Rot, im Bukett Beerenkompott, Feigen, Nelke und Zimt, auch ein Hauch Eukalyptus, Röstkaffe und Zedernholz; geschmeidiger Antrunk, herrliches Gaumenspiel, komplex, reife Frucht, exzellente Balance, weiches Tannin; langes Finale.

Gloria Reserva 2021 13,5% vol 75 cl 48.50
 Douro DOC – Vicente Leite de Faria, Portugal 30 cl 25.00
 Rebsorten: Tinta Roriz, Touriga Nacional und Touriga Franca
 Beschrieb: Intensives Granatrot. Vielschichtige Aromen von schwarzen Kirschen, Zwetschgen & Gewürzen dominieren in der Nase. Weicher, fruchtbetonter, leicht süsslicher Auftakt. Gut strukturierter, gehaltvoller Körper mit schön integrierten Tanninen. Zu Fleisch, Meeresfrüchten oder Pasta.

ROTWEINE ÜBERSEE

Colomé Lote Especial 2019 14,5% vol 75 cl 63.50
 Finca La Brava – Valle Calchaqui, Salta Province, Argentina 30 cl 32.50
 Rebsorte: Malbec 100%
 interessant: angebaut auf einer Höhe von 1700 m über Meer

The Chocolate Block 2020 14% vol 75 cl 59.50
 Region Swartland – Wineyard Boekenhoutskloof, Franschhoek, Südafrika 30 cl 31.50
 Rebsorten: Syrah 73%, Grenache 11%, Cinsault 8%, Cabernet Sauvignon 7%, Viognier 1%
 Beschrieb: In dieser nach dem Vorbild eines französischen Châteauneuf-du-Pape vinifizierten, roten Assemblage findet sich die weisse Rebsorte Viognier. In der Nase duften Kirschen, Kaffee und intensive Noten von Schokolade. Elegant und mundfüllend am Gaumen mit Aromen von reifen Gerbstoffen und dunklen Früchten. Ideal zu allen Zubereitungsarten von Fleischgerichten.

VINS DE DESSERT

Jurançon Moëlleux Blanc	2015	13% vol	37.5 cl	52.50
Jurançon AOC (Sud-Ouest) – Monein			5 cl	9.00
Rebsorte: Petit Manseng				
Beschrieb: Ertrag 25 hl/ha, Handlese im November, 10 Monate im Barrique				
Carthagène des Terres Cathares	2014	16,5% vol	50 cl	59.50
Languedoc-Roussillon – Laure-Minervois			5 cl	8.50
Rebsorten: 90% Syrah und 10% Cinsault				
Beschrieb: Vin de liqueur rouge, Ertrag 10 hl/ha, Handlese, nicht im Holz				
Ermitage Merle des Roches	2012	13,5% vol	37,5 cl	54.50
Valais AOC – Domaine du Mont d’Or, Sion			5 cl	9.50
Rebsorte: Marsanne blanche, auch Hermitage genannt				
Beschrieb: Spätlese, wunderbarer Dessertwein				
MITIS Amigne de Vétroz Réserve	2015	14% vol	37,5 cl	59.50
Valais AOC – Jean-René Germanier, Vétroz			5 cl	11.50
Rebsorte: Amigne				
Beschrieb: vendange tardive, 18 Monate im Barrique, harmoniert ideal mit Blauschimmelkäse, Desserts und Stopfleber				
Gewürztraminer	2022	13,5% vol	50 cl	49.00
VdP Suisse – Weingut Gasser, Hallau			5 cl	6.50
Rebsorte: Gewürztraminer				
Beschrieb: Intensiv, kräftig, brilliant und geschmeidig				