

WEISSWEINE

SCHWEIZ

Schaffhausen

Aagne vom Schopf 2010 Familie Gysel Hallau Riesling Silvaner	75 cl	40.00
---	-------	-------

Ein angenehm fruchtiger Weisswein mit ausgeprägter Muskatnote.
Im Körper lebhaft und erfrischend. Ideal zum Aperero und zu Gemüsegerichten.

Aagne vom Schopf 2009/2010 Familie Gysel Hallau Chardonnay	75 cl	45.00
---	-------	-------

Weisswein mit einer ausdrucksvollen Frucht. Frisch, angenehm im Gaumen, kräftig und voll. Rarität ohne Holzausbau.
Gute Kombination zu Fisch, Meeresfrüchten, aber auch als Apéritiv.

Aagne vom Schopf 2010 Familie Gysel Hallau Sauvignon Blanc	75 cl	45.00
---	-------	-------

Fruchtiger Weisswein mit exotischer Frucht und ausgewogenem Körper. Aromatisch, gehaltvoll und doch sehr frisch und lebendig.
Sauvignon blanc von Welt-Format, der bestimmt Spass macht. Erfrischend als Aperero, aber auch als Begleiter zu Fisch,
Meeresfrüchten und Pastagerichten.

Graubünden

Maienfelder Pinot Gris 2009 Markus Stäger Pinot Gris	75 cl	52.00
---	-------	-------

Weisswein mit Aromen von getrockneten Aprikosen, Litschi und Birnen.
Der Körper ist kräftig, voluminös und mit rundem Abgang.

Aargau

Eleganzia Assemblage AOC 2010 Gebrüder Nauer Pinot gris, Sauvignon blanc, Chardonnay, Räuschling, Muscat	75 cl	47.00
---	-------	-------

Zitronengelb, sehr sauber vinifiziert. Aromatisch mit einem Hauch von Apfel und Zitrone.
Jugendliche Frische, lebendige Säure, weich im Gaumen mit mittlerer Mundfülle. Anhaltender Abgang.



Waadt

Epesses AOC Vignefol 2010 Jean + Michel Dizerens 75 cl 36.00
Chasselas

Dieser Epesses ist robust, fruchtig und würzig. Im Gaumen hat er einen Hauch von angenehmen Bitterstoffen. Als Aperero oder für eine kalte Platte.

Chasselas Romand Artist 2010 Alain Parisod 75 cl 29.00
Chasselas

Eine Auswahl guter Chasselas-Trauben aus erstklassigen Westschweizer Weinbergen bildet die Basis für diesen Wein. Er ist spritzig und erfrischend mit einer schönen Fruchtnote. Er harmoniert mit Süsswasserfisch oder einfach als Aperero.

Wallis

Petite-Arvine du valais AOC 2010 Josepf Gattlen, Sion 75 cl 51.00
Petite Arvine

Diese Rebsorte gedeiht in der Gegend von Sion und Conthey besonders gut. Die Trauben werden zum Zeitpunkt gelesen und schonend gepresst. Anschliessend reift der Wein ungefähr ein halbes Jahr in Edeltanks. Ein zarter, finessenreicher Wein mit einer feinen und eleganten Würze. Passt sehr gut zu Fischgerichten, gebratenem Gemüse und weissem Fleisch.

ÖSTERREICH

Carnuntum

Grüner Veltliner 2010 Weingut Trapl 75 cl 45.00
Grüner Veltliner

Klare Fruchtigkeit, würzig pfeffrig und die Balance aus Säure und Zuckergehalt machen diesen Wein besonders animierend. Ein tolles Trinkvergnügen. Er ist eine Österreichische Spezialität. Passt zu verschiedenen Vorspeisen, Fisch, Spargel, Geflügel.

Thermenregion

Dialog 2010 Qw Johanneshof Reinisch, Tattendorf 75 cl 45.00
50% Chardonnay, 50% Sauvignon blanc

Duft nach exotischen Früchten und Biskuit. Cremig mit elegantem Säurespiel. Animierend, belebend und nicht zu kurz am Gaumen. Passt unter anderem zu Fisch und Meeresfrüchten, Pasta und Gemüse. Im Sinne einer schönen Fruchtigkeit wird der Anteil Sauvignon Blanc im Edeltank ausgebaut und mit dem zuvor im großen Holzfass vergorenem Chardonnay cuvéeiert.

DEUTSCHLAND

Saar

Weissburgunder trocken 2007 Van Volxem Weissburgunder	75 cl	51.00
--	-------	-------

Tiefgründig und äusserst mineralisch, voller Schmelz, Substanz, Schliff und Finesse.
Vinifikation: Es wird überwiegend mit Holzfässern gearbeitet.

FRANKREICH

Val de Loire

Pouilly Fumé La Renardière 2010 AOC Pouilly Fumé 100 % Sauvignon Blanc (30-jährige Rebstöcke)	75 cl 2009 37.5 cl	59.00 31.00
--	-----------------------	----------------

Ein erfrischender Klassiker aus der Loire. Dieser jugendliche Wein besticht durch grasige und mineralische Noten, sowie dem feinen Duft von weissem Holunderblütensirup. Im Munde straff und geradlinig mit einer appetitlich rezenter Säure. Zum Apéro, zu Fisch und Gemüse!

Caupenne d'Armagnac / Süd West

Dom.de Miselle Blanc 2010 VdP des Côtes de Gascogne 70 % Colombard, 30 % Gros Manseng / Handlese	75 cl	40.50
---	-------	-------

Ein fruchtig spritziger Wein, sehr ausgewogen und harmonisch.
Das delikate Bouquet mit Noten von Zitrusfrüchte, Mandarinen und Grapefruits entströmt dem Glas.
Die wahre Entdeckung – erfrischend und süffig bis zum letzten Schluck!

SPANIEN

Rias Baixas

Basa Blanco DO Rueda 2010 Telmo Rodriguez 80%Verdejo, 15%Viura, 5% Sauvignon blanc	75 cl	37.00
---	-------	-------

Aromen nach Zitrusfrüchten, Passionsfrucht, Kiwi, Holunder. Am Gaumen ein süffiger Wein. Leicht würzig mit exotischem Touch. Fruchtiger Abgang. Schöner Apéritif-Wein, guter Begleiter zu leichten Vorspeisen. Imahltank ausgebaut.

PORTUGAL

Douro

Tiara Branco 1Fl. 2007/2008 Dirk Niepoort Codega und mehrere autochtone Traubensorten	75 cl	56.00
--	-------	-------

Erfischender Weisswein, der seine ausgeprägte Mineralität und seinen Tiefgang dem kargen Terroir von Schieferböden verdankt. Die Trauben wachsen an den Hängen des Dourotals.

ROSÉWEIN

Schaffhausen

No 0 Pinot Noir Rosé 2010 Weinstamm Thayngen Pinot Noir	75 cl	36.00
--	-------	-------

Ein Erfrischender süffiger Roséwein. Fruchtig und weich. Passt zu leichten Gerichten und als Aperowein mit Häppchen.

ROTWEINE

SCHWEIZ

Schaffhausen

No. 4 2009 Weinstamm Thayngen 75 cl 40.00
Pinot Noir Spätlese

Ein fülliger, weicher Rotwein. Im Gaumen weiche Tannine, ausbalanciert.
Empfehlung: Kalbsgeschneitztes, Rauchschinken

No. 2 2009 Weinstamm Thayngen 75 cl 40.00
Pinot Noir, Cabernet Jura,

Ein blumiger, feiner, weicher Rotwein. Empfehlung: Als Aperero zu Curry und scharfen Gerichten.

Aargau

Nauer classic 2009 Tegerfelder Gebrüder Nauer 75 cl 39.00
Pinot noir

Gehaltvoll und robust zugleich. In der Nase Anflug von dunklen Waldbeeren. Geschmackvoll abgerundeter Körper. Gerbstoffe sind nach 12-18 Monaten perfekt eingebaut. Ausbau in grossen Eichenholzfässern während mindestens 8 Monaten.



Wallis

Syrah Barrique 2008/2009 AOC Jacques Germanier, Conthey 75 cl 61.00
Syrah

An den sonnigsten Hängen gewachsen, findet dieser Syrah hier optimale Bedingungen.
Das Resultat: Ein superber Wein, der mit seinen kräftigen, würzigen Aromen überzeugt. 9 Monate im Barrique

Tessin

Gaio Vino da Tavola 2010 Enrico Trapletti 75 cl 47.00
Merlot Tank-Ausbau,

Eine schöne Fruchtaromatik. Im Gaumen rund und weich. Empfehlung: Kalte Platte und Pastagerichte.

Tera Creda DOC 2008 Enrico Trapletti 75 cl 62.00
Merlot Barrique-Ausbau,

Rote Beeren. Im Gaumen elegant, cremig und Tannin mit feinsten Qualität.
Passt unter anderem auch zu Pastagerichten.

Graubünden / Veltlin

Barrique Malanser Pinot noir 2009 AOC Gebrüder Nauer 75 cl 49.50
Pinot noir

Kräftiges Rubinrot. In der Nase eine breite Palette feinsten Fruchtaromen. Der Einfluss der Barrique zeigt sich durch die Rösttöne und einen Hauch von Vanille. Gehaltvoller, breiter Wein, der von der schönen Föhntagen in der Bündnerherrschaft profitiert hat. Schön ausbalancierter und solider Körper. In bis zu 50% neuen Barriques während 6 Monate.

Jeninser Pinot noir Eichholz 2010 Annatina Pelizzatti 75 cl 62.00
Pinot noir

Fruchtig mit typischer Pinot Nase. Aroma nach schwarzen Kirschen und Mandeln. Ausgewogene Säure und weiche reife Gerbstoffe.

Passione Barrique 2005 Plozza Vini Brusio, Valtellina 75 cl 82.00
Nebbiolo

Einen voluminösen Rotwein mit blauen Beeren und Vanillearomen.
Ein weicher Gaumen, schmeckt nach Schokolade und Toastaromen.
Empfehlung: Rotes Fleisch und Wildgerichte.

ÖSTERREICH **Thermenregion**

St. Laurent "Frauenfeld" 2 Fl. 2008 Reserve Johanneshof Reinisch 75 cl 69.00
St. Laurent

Kräftiges Rubingranat, leuchtend violette Reflexe, in der Nase zart nach Likörgewürzen, Lakritze, feines Weichselkonfit, Orangenschalen, zart nach Vanille. Am Gaumen feine Tanninstruktur, sehr gut eingebundene Holznote, zarter Nougattouch, gutes Lagerpotenzial. 16 Monate im kleinen Holzfass gelagert.

Alter Rebstock 2009 Johanneshof Reinisch 75 cl 48.00
St. Laurent, Blaufränkisch, Zweigelt

Das reife Alter der Rebstöcke (mind. 20 Jahre) spiegelt sich in der Abgeklärtheit des Weins wieder. Vom St. Laurent stammt die beerige Aromatik, vom Blaufränkischen der an Zwetschgen erinnernde Unterton. Vereint mit der fein abgestimmten Säure wirkt der Wein mild und angenehm. Während 18 Monaten im Holzfass

Burgenland

Blaufränkisch Selection 2008 Franz Schindler Mörbisch am See 75 cl 44.00
Blaufränkisch

In der Nase nach reifen Waldbeeren und Würze duftend, mit einer gewaltigen Substanz unterstützt von einem kernigen Tanningerüst und einer Persistence, die kein Ende zu nehmen scheint. Der "Selection" ist ein von Kraft und Tanninen strotzender Wein, der mit rundem Körper sehr lebhaft aber doch angenehm zu trinken ist.

Cuvée d'or 2007 Franz Schindler Mörbisch am See Blafränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot	75 cl	77.00
---	-------	-------

Dieser Wein zeichnet Kraft und Potential aus. Der in jungen Jahren oft kernig und verschlossen wirkende Wein entpuppt sich nach richtiger Lagerung als grosser österreichischer Rotwein. In der Nase eine Kombination von schwarzen Beerenfrüchten mit angenehmer Holz-Toasting-Note, eine am Mund unbändig wirkende Wucht und ein grandioser Abgang. Während 18 Monaten in Barriques.

Carnuntum Rubin 2008/2009 Weingut Trapl Zweigelt	75 cl	60.00
---	-------	-------

Dieser Rotwein hat in der Nase schöne Aromen von Brombeeren, Kirschen und Dörrobst. Stoffig und langanhaltend. Passt zu Pilz, Rind und Wildgerichten.

FRANKREICH



Vallee du Rhone Nord Gigondas Tradition 2008 AOC 80 % Grenache, 10 % Mourvèdre, 10 % Syrah	75 cl	57.00
---	-------	-------

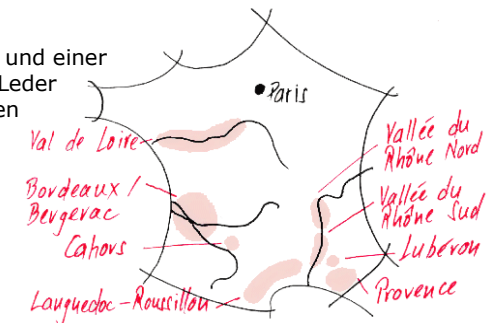
Sehr intensiv und würzig in der Nase. Noten von roten und schwarzen Beeren, Schokolade gepaart mit Holz und Röstaromen. Ein schön strukturierter Wein mit weichen, jedoch präsenten einverleibten Tanninen. Vollmundig mit langem Abgang. Ideal zu rotem Fleisch, Grilladen, Wild, Lamm und Käse.

Vallee du Rhone Sud Châteauneuf-du-Pape Tradition AOC 2009 65 % Grenache, 20 % Mourvèdre, 10 % Cinsault, 5 % Syrah /Biologischer Anbau, kein Barrique-Ausbau!	75 cl	71.00
--	-------	-------

Ein interessanter und vollmundiger Wein, aromenreich am Gaumen mit bereits sehr weichen, eleganten Gerbstoffen. Ein delikates Bouquet mit Aromen von reifen Himbeeren und Weichselkirschen, verschiedenen Gewürzen – in Kombination mit intensiven Noten von Blumen und Leder – sowie der feine Duft von Holz runden das Geschmacksbild ab. Dieser Wein trägt die Charakterzüge sowohl seiner Rebsorten als auch seines Ursprungsgebietes und gilt als vielversprechender Wein dieser Appellation!

Châteauneuf-du-Pape Barrique AOC 2007 65 % Grenache, 30 % Mourvèdre, 5 % Cunoise / Holzausbau	75 cl	78.00
---	-------	-------

Ein wieder entdeckter Klassiker aus dem südlichen Rhôneetal. Elegant und würzig, mit einem frischen Auftakt und einer ausbalancierten, vielschichtigen Struktur. Noten von verschiedenen Gewürzen, der diskrete Geschmack von Leder und Holz sowie der feine Duft von süßem Tabak und Edelmilchfleisch entströmen dem Glas und machen diesen Wein so einzigartig. Dieser Tropfen weist eine grosse Komplexität auf und präsentiert sich sehr harmonisch.



Languedoc – Roussillon

Mas Gabinière Rarissime 2008 AOC Faugères 75 cl 84.00
50 % Syrah, 35 % Mourvèdre, 15 % Carignan / 10 - 15 hl/ha / Ausbau 16 Monate in neuen Barriques!

Der Pirat aus dem Süden entmystifiziert in einer Blinddegustation Château Petrus 1999!

Ausgewogenheit und eine grosse Fülle, vollmundig und samtig im Gaumen. Das nachhaltig frische Finale wird durch einen exzellenten Fruchtgeschmack und würzigen Noten von Nusslikör und Havanna-Zigarren unterstrichen. Im Mund halten sich feurig-lebhafte Komponenten und cremiger Schmelz die Waage. Begeben Sie sich auf eine spannende Wein-Entdeckungsreise und probieren Sie diese ausgesuchte Trouvaille.

Château Grand Moulin La Tour 2009 AOC Corbières 75 cl 51.50
40 % Carignan, 40 % Syrah, 20 % Grenache (10 - 50 jährige Rebstöcke) / Kein Holzausbau

Ein eleganter, frischer Wein. Das nachhaltige Finale wird durch einen exzellenten Fruchtgeschmack und würzigen Noten von Rosmarin und Leder unterstrichen. Ein typischer Terroir-Wein aus dem Süden Frankreichs.

Château Grand Moulin Terres Rouges 2006 AOC Corbières 75 cl 59.00
50 % Syrah, 30 % Grenache, 20 % Mourvèdre, Handlese / 12 Monate im Barrique ausgebaut.

Dieser Wein weist eine grosse Eleganz und Komplexität auf. Das nachhaltige Finale wird durch einen exzellenten Fruchtgeschmack, leicht animalischen Akzenten, - dem Duft von Karamell und Mokka - sowie rauchigen Röst-Aromen unterstrichen. Ein dunkler, feuriger Wein moderner Machart, ein typischer Terroir-Wein aus dem Süden Frankreichs.

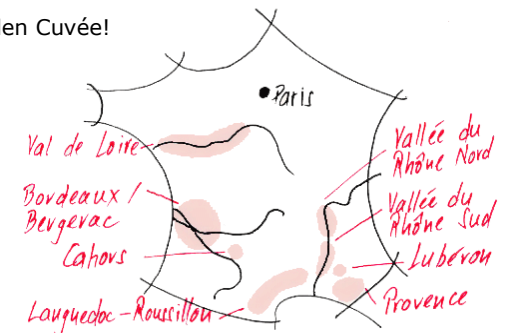
La Croix de Saint Jean Cuvée Michel 2009 AOC Minervois 75 cl 47.50
60 % Grenache noir, 40 % Syrah / Handlese / Ausbau im Edeltank, limit. Auflage von 2'700 Flaschen weltweit!

Jugendlich und gut strukturiert, besticht dieser Tropfen durch herrliche Fruchtnoten,, einer knackigen Beerenaromatik (Erdbeeren und Himbeeren) und dem würzigen Duft von Pfeffer und Lakritze. Schön eingebundene Tannine, ausgewogen, mit einem nachhaltigen, frischen Finale!

La Croix de Saint Jean Optima 2009 AOC Minervois 75 cl 65.00
65 % Mourvèdre, 30 % Syrah, 5 % Grenache noir / Handlese / 12 Monate im Barrique ausgebaut.

Dieser Jahrgangswein besticht durch ein facettenreiches Bouquet mit Aromen von roten und schwarzen Früchten. Der feine Duft von Vanille, würzige Noten von Pfeffer und Gewürznelken sowie eine dezente Rauchnote runden das Geschmacksbild ab. Weicher Auftakt mit schönen, ausbalancierten Strukturen, sehr harmonisch und vollmundig. Ausgewogenheit, Frische und eine grosse Komplexität sind die bemerkenswerten Eigenschaften dieser edlen Cuvée!

Gil Vins
Trouvailles de France



Bordeaux

Château Cantenac-Brown 2004 3 ème Cru / Margaux Cabernet Sauvignon, Merlot, Cab. Franc	75 cl	98.00
---	-------	-------

Dunkles Rubinrot mit Purpurschimmer. Am Gaumen kräftig und muskulös.
Dieser mittelschwere Wein kommt jetzt langsam in die optimale Trinkreife, die er noch einige Jahre beibehalten wird.

Pauillac

Château Clerc Milon 2006 5ème Cru /Pauillac Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc, Petit Verdot, Carmenere	75 cl	104.00
--	-------	--------

Ein eigentliches Château gibt es zwar nicht, die Weinberge aber befinden sich unmittelbar neben Mouton-Rothschild und Lafite-Rothschild, ganz nahe des Zentrums von Pauillac. Neuere Jahrgänge zeigen eine üppige, fruchtige Art, verschwenderisch viel Eichentoastwürze sowie grössere Dimension an Geschmackstiefe und -fülle. Auch in der Jugend präsentiert sich dieser Wein meist aufgeschlossen.

ITALIEN

Veneto

Amarone Classico DOC 2005/2007 Fratelli Tedeschi Corvina, Molinara, Rondinella,	75 cl 150 cl	76.00 132.00
--	-----------------	-----------------

Ein fruchtiger, würziger Rotwein. Im Gaumen opulent, weich mit langanhaltendem Abgang.
Empfehlung: Rotes Fleisch, Grilladen, Wild

Amarone della Valpolicella DOC 2006 Corte Rugolin, Marano	75 cl	88.00
--	-------	-------

Intensive Aromen nach getrockneten Beeren und Pflaumen sowie schöne Kirschen- und Gewürznoten.
Kräftiger Körper in schöner Harmonie mit Frucht und Holz. Empfehlung: Rotes Fleisch, Grilladen, Wild

Piemont

Barbera d'Alba 2010 Mauro Molino Barbera	75 cl	59.00
---	-------	-------

Sehr intensive Nase nach dunklen Kirschen mit leichten Kräuter- und Veilchennoten.
Im Gaumen mit mittlerem Körper und frischer Kirschfrucht. Harmonische Säure-Gerbstoffe Balance. Empfehlung: Grilladen

Langhe Nebbiolo DOC 2009 Mauro Molino Nebbiolo	75 cl	64.00
---	-------	-------

Fruchtiges Bouquet nach Erdbeeren und Himbeeren, leichte Kräuternote. Fruchtig, saftig und frisch mit guter Struktur. Empfehlung: Dunkles Fleisch, Piemonteser Gerichte

Toscana

Palistorti DOCG 2008 Colline Lucchesi 75 cl 59.00
Sangiovese, Merlot, Syrah

Bouquet nach Brombeeren, Gewürzen und Edelhölzer. Im Gaumen dicht mit frischer Säure und reifen Tanninen.
Empfehlung: Zu Wild, Grilladen und dunklem Fleisch

Tenuta di Valgiano DOCG 1 Fl.2007/2008 Colline Lucchesi 75 cl 110.00
Sangiovese, Syrah, Merlot

Ein dichter Rotwein schmeckt nach dunklen Beeren und Gewürzen. Im Gaumen ein vielschichtiger schön-strukturierter Wein.
Wunderbares Finale. Empfehlung: Rindfleischgerichte, Steaks

Brunello di Montalcino 2005/2006 DOCG Tenuta Il Poggione 75 cl 81.00
Sangiovese grosso

„Noblesse“ – dieses Wort soll für die Duft-Aromen genügen.
Im Gaumen unerhörte Dichte eines nahezu perfekt ausbalancierten Weins.
Fein umhüllte Gerbstoffe, herrlicher Nachhall. Drei Jahre im Eichenfass, ein Jahr in der Flasche

Campaccio IGT, Rosso 2007 Fattoria Terrabianca 75 cl 75.00
Cabernet Sauvignon, Sangiovese,

Schöne Noten von Waldfrüchten, Gewürzen und Edelholz.
Im Gaumen: Lakritze, Kakao und aromatischer Tabak. Mit reifen Tanninen und ausgeglichene Struktur.

Vino Nobile di Montepulciano 2007 Fattoria Poliziano 75 cl 62.00
Prognolo Gentile, Cannaiolo Nero.

Duftet nach wilden Kirschen, Veilchen und Vanille.
Im Gaumen mit reifen Tanninen ausgestattet. Empfehlung: Grilladen, Rindsfleisch

Kampanien

Donnaluna Rosso Paestum IGT 2008 Viticolori de Concilis 75 cl 54.00
Aglianico.

Schöne schwarze Beeren, Pflaumen sowie Pfeffer. Im Gaumen saftig mit guter Balance.
Empfehlung: Kalb- und Rindfleisch

Marken

Brecciarolo rosso Piceno Sup. 2008 DOC Ercole Velenosi, Ascoli Piceno	75 cl	45.00
Sangiovese, Montepulciano	2008 150 cl	89.00

Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase intensiv und angenehm mit Vanillenoten.
Im Gaumen anhaltend, warm, körperreich und harmonisch mit langem Abgang

Apulien

Pervini Archidamo Primitivo di Manduria DOC 2008	75 cl	42.00
Primitivo		

Schönes Vanille und Kirscharoma, konzentriert. Im Gaumen gut strukturiert, voll und harmonisch.
Empfehlung: Nudelgerichte, Ragout und Pastagerichte

Sardinien

Rocca Rubia Riserva DOC 2008 Santadi	75 cl	54.00
Carignano		

Fruchtiges Bouquet Brombeeren und Heidelbeeren, Gewürze.
Samtig im Gaumen, würzig, schön ausgebaut. Empfehlung: Wildschwein, Spanferkel und reifer Schafskäse

SPANIEN

Rioja

Rioja Remelluri Reserva DOC 2005/2007	75 cl	69.00
Garnacha, Tempranillo, Graciano		

Besondere Feinheit und Finesse. Im Gaumen mit grosser Komplexität. Empfehlung: Poulet, Reis, gebratener Meerfisch

Toro

Dehesa Gago Toro DOC 2010 Telmo Rodrigues	75 cl	43.00
Tempranillo		

Aromen von Brombeer- und Casislikör. Mittelkräftiger Gaumen.
Empfehlung: Pikante Eintöpfe, kräftiger Käse

Ribera del Duero

M2 Ribera del Duero DOC 2006/2007 Telmo Rodrigues	75 cl	65.00
Tempranillo		

Noten nach Zwetschgen, Lakritze und Walderde. Ein harmonischer Gaumen.
Empfehlung: Teigwaren, Rindsbraten, Gemüsegerichte

Catalunya

Garnacha DO 2009 Bodegas Atteca S.L., Calatayud 75 cl 55.00
Garnacha

Schöne rote Kirschfrucht unterstützt mit blumigen Aromen.
Im Gaumen füllig, weiche Gerbstoffe, rote Fruchtaromatik. Empfehlung: Fleischgerichte aller Art, Pasta

Bierzo

Mengoba Mencia de Espanillo 2007 75 cl 60.00
Mencia

Wildkräuter, reifes Obst, Zwetschgen. Im Gaumen komplex, balsamisch, kraftvoll

Priorat

Clos Severin Crianza DOC 2004 75cl 58.00
Carinyena, Garnacha, Cab.-Sauvignon, Syrah

Würzige Noten mit viel Frucht. Im Gaumen ein mittelschwerer Wein, voll, strukturiert.
Empfehlung: Eintopfgerichten

Ferrer Bobet S.L. 2006 75 cl 84.00
Cariñena, Garnacha

Fruchtig, mineralisch. Im Gaumen angenehme Fruchtsüsse, Toastnoten, weiche Tannine. Ausgezeichnet.
Empfehlung: Wildgerichten, Rehrücken und Hirschragout

PORTUGAL

Douro

Fabelhaft Douro DOC 2009 Dirk Niepoort 75 cl 46.00
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Cão, Tinta Barroca

Aromen von Erdbeeren und Pflaumen. Im Gaumen schöne Struktur, lebhaft Säure und reife Tannine.

Alentejo

Monte dos Cabacos Alentejo 2005 75 cl 58.00
Syrah, Cab.-Sauvignon, Touriga Nacional.

Blaubeeriges Fruchtroma, getrocknete Heidelbeeren. Im Gaumen stoffig mit präsenten Gerbstoffen.
Empfehlung: zu Grilladen und Eintopfgerichten

SÜSSWEINE

SCHWEIZ

Aargau

Stadtberger Dessert 2009 37,5 cl 55.00

Pinot Noir, Ortsbürgergemeinde Bremgarten

Offenes, fruchtiges Bouquet von Quitten und Aprikose, Erdbeeraromen betören die Nase.
Am Gaumen eine schmelzende Süsse mit feiner Säure, ergänzt durch Noten von reifen Beeren und Blütenhonig.
eine hohe natürliche Restsüsse, gepaart mit feiner frischer Säure, verleiht ihm seinen unverwechselbaren Charakter.
Einfach grossartig!

Graubünden

Scheurebe S88 2008 Markus Stäger Maienfeld 37,5 cl 69.00

Aromen von frisch geschnitten Aepfel, Caramel.
Ein magisches Süss-Säurespiel begleitet mit Honig und Caramel Empfehlung: Caramel-Crème, Käseplatte

ÖSTERREICH

Thermenregion

Reinisch Riesling Auslese 2008 37,5 cl 46.50

Johannes Reinisch,

Das Duftbouquet erinnert an Pfirsich und Marille. Die Süsse im Geschmack wird von einer feinwürzigen Säure begleitet. In Stahltanks

DEUTSCHLAND

Mosel

Klostergarten Riesling Eiswein 2008 37,5 cl 120.00

Weingut Carl Loewen, Mosel

FRANKREICH

Sauternes

Château Rayne-Vigneau 1er grand cru classé 2005 37,5 cl 78.00

Semillon

Schmeckt nach Aprikosen, Melonen und Zitrusfrüchten. Im Gaumen komplex, viel Frucht, Honig.
Empfehlung: Leberterrinen, Blauschimmelkäse, Tarte Tatin.

Languedoc – Roussillon

AVARUS Muscat de Frontignan 2006 AOC Muscat de Frontignan 50 cl 72.00
100 % Muscat à petits grains / 40-jährige Rebstöcke

Ein eleganter, fruchtiger Dessertwein, sehr likorös und samtig mit einem frischen, nachhaltigen Abgang.
Intensive Noten von Passions- und Zitrusfrüchten betören die Sinne. Ein lieblicher, süffiger Süsswein aus dem Languedoc-Roussillon,
der Lust auf ein Gläschen mehr macht!

Carthagène des Terres Cathares 2008 (VdL) / Laure-Minervois 50 cl 69.50
90 % Syrah, 10 % Cinsault / nur 10 hl/ha ! / kein Holzausbau / nur 3'000 Flaschen weltweit! 5 cl 7.20

Ein eleganter, köstlicher Dessertwein mit noblen, samtigen Strukturen.
Bietet ein nachhaltiges fruchtiges Finale, in welchem erneut der feine Duft von reifen Zwetschgen und Schokolade zum Tragen kommen.
Im Gaumen erhalten wir die Bestätigung des harmonischen Zusammenspiels säuerlicher und süsser Noten vor einem gerbstoffreichen,
frischen Hintergrund. Probieren Sie diese etwas andere Art von Süsswein!

SCHAUMWEINE

SCHWEIZ

Orphée vin Mousseux cuvée brut / Weinbau Mühle, Stäfa Pinot Noir, RXS, Kerner, Räuschling,	75 cl	60.00
---	-------	-------

FRANKREICH

Champagne

Champagne Deutz brut Classic Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	37,5 cl 75 cl	40.00 90.00
Champagne Deutz rosé Miliésimé 2004	75 cl	125.00

ITALIEN

Veneto

Prosecco frizzante de Valdobbiadene Bollicina	75 cl	54.00
--	-------	-------

Piemont

Moscato d'Asti DOCG 2009 Moscato	75 cl	48.00
-------------------------------------	-------	-------