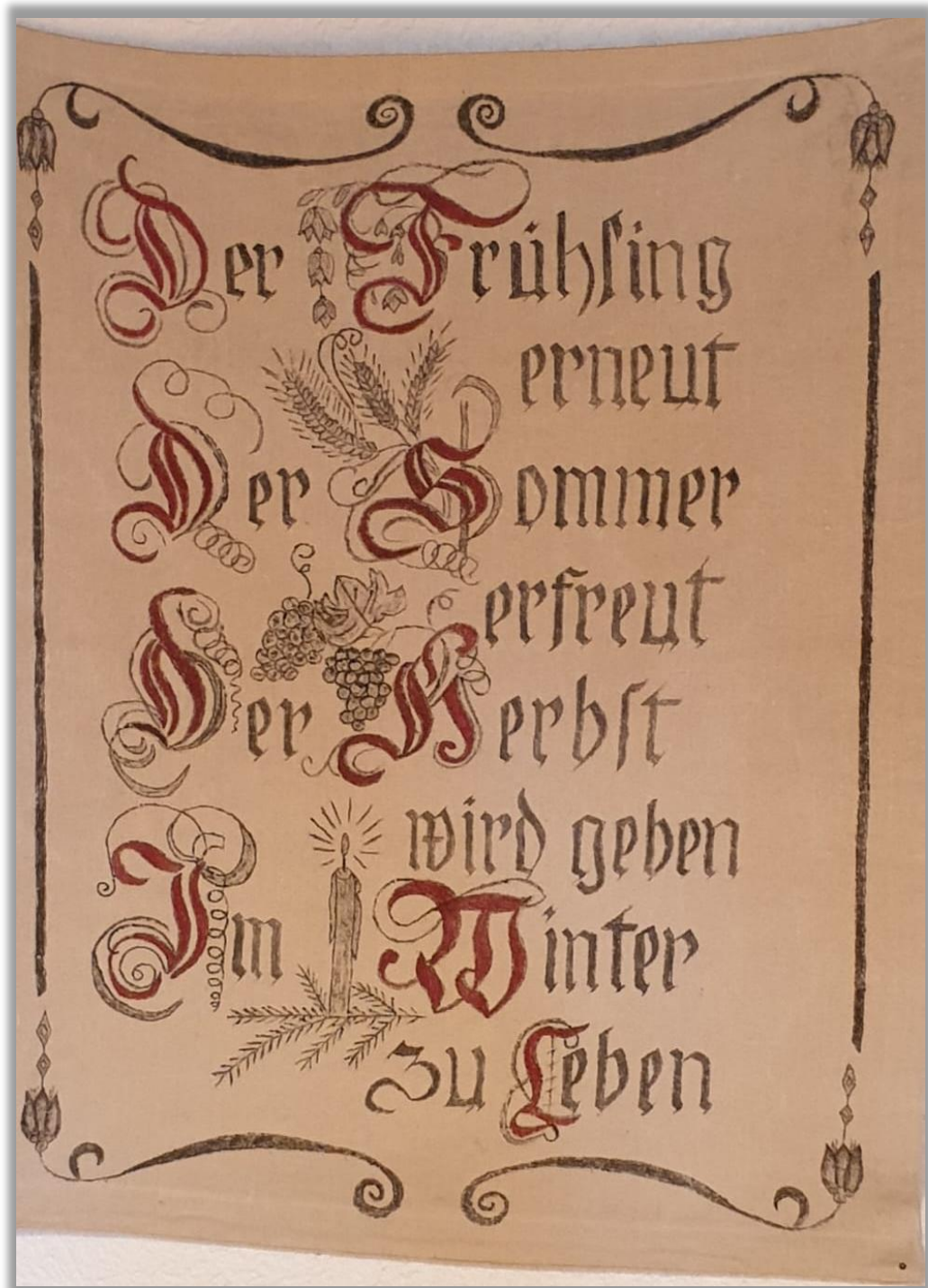


# Weinkarte



Alle Preise inkl. MWST

# Weine der Freiburger Staatsreben



**Freiburger 75 cl** 



**46.50**

*Der Freiburger ist eine Kreuzung aus den Rebsorten Pinot gris und Sylvaner.*

*Die Komplexität seiner Aromen ist gut ausgewogen zwischen frische und warmen, fruchtigen und rauchigen Röstnoten.*

*Passt zu: Fisch, weissem Fleisch oder zum Apéro*



**Domaine des Faverges**

**St-Saphorin Grand Cru 70 cl** 



**39.50**

*Dieser goldgelbe Chasselas aus biologischer Produktion entfaltet grosszügige Frucht- und insbesondere Pfirsicharomen. Im Gaumen überzeugt er durch Intensität, Tiefe und eine zusätzliche mineralische Note.*

*Passt zu: Aperitif, Fisch, Käse*



### **Domaine des Faverges**



**41.50**

#### **Assemblage rouge 75 cl**



*Symbolträchtige Assemblage der Domaine des Faverges, die nach traditioneller Art im Stahltank vinifiziert wird.*

*Rebsorten: Pinot noir, Gamay, Merlot, Gamaret, Garanoir*

*Die kirschrote Assemblage erfreut mit Aromen von roten Beeren und zeigt sich am Gaumen geschmeidig und knackig.*

*Passt zu: Aperitif, rotem Fleisch*



#### **Gamaret 75 cl**



**48.50**

*Dieser Wein wird in Eichenfässern aus Holz aus dem Galmwald oberhalb von Murten ausgebaut.*

*Auf fruchtig-würzige Aromen folgen Röstnoten des Barrique-Ausbaus. Die Rundheit am Gaumen verleiht dem Wein eine feine Textur und elegante Struktur.*

*Passt zu: Rotem Fleisch und Wild*



### **Réserve du Château de Gruyères**



**45.50**

#### **Assemblage rouge 75 cl**



*AOC Lavaux, St-Saphorin Grand Cru*

*Rebsorte: Gamay, Gamaret, Galotta*

*Diese Assemblage mit ihrer rubinroten Farbe entfaltet Aromen von schwarzen Kirschen und Holunder. Er ist angenehm im Mund, knackig und ausgewogen.*

*Passt zu: Aperitif, Vorspeisen, Käse*

# Prosecco



Henri Badoux SA

## Prosecco 75 cl



39.--

Wie der Name schon sagt, ist Prosecco Blanc Extra Dry ein italienischer Schaumwein, der aus der Region Valdobbiadene in Venetien stammt. Das Prickeln des Proseccos wird bei der 2. Gärung in geschlossenen Tanks erreicht. Diese Kreation wurde speziell für Henri Badoux hergestellt. Frisch mit Noten von Zitrusfrüchten und exotischen Früchten. Gut ausgeglichen, mit einer Mischung von Fruchtnoten und einer raffinierten Mineralität.



## Sparkling Chardonnay Pierre Zéro alkoholfrei 0% 75 cl



37.--

Einzigartiges Produktionsverfahren für einen Wein mit 0% Alkohol. Die Trauben werden nachts geerntet. Man profitiert so von den kühleren Temperaturen. Im Anschluss erfolgt die Weinherstellung nach traditionellem Verfahren. Es folgt die für Pierre 0% wichtige Phase der Entalkoholisierung. Der Wein wird mit Kohlensäure angereichert. Dann wird dieser elegante alkoholfreie Mousseux abgefüllt und die Flaschen werden stilecht ausgestattet.



Feinperlig und hellgelb glänzt der weisse Schaumwein Pierre 0%. Das blumige Bouquet erinnert an tropische Früchte, Pfirsich und Litschi. Im Gaumen folgt ein fruchtiger Geschmack, ausgeglichen durch eine feine Frische.

# Rosé - Weiss - Wein



## Œil de Perdrix 50 cl



21.--



## Vully blanc 50 cl



19.50



## Fendant 50 cl



19.50



## Yvorne 50 cl



24.50



## Johannisberg 50 cl



24.50



Weingut Seewer

***Fine Goutte:  
der verführerische Fendant 75 cl***



35.--

*Ein feiner, fast lieblicher Fendant, dem ein Hauch Zitrusfrüchte einen exotischen Charakter verleiht. Voller Frische prickelnd, bringt er jedermann in Stimmung, sei es beim Aperitif oder bei gemütlichem Beisammensein.*

*Passt zu: Aperitif, Fondue, Käsegerichte*



Badoux Vins

***Aigle Les Murailles AOC 70 cl***



42.50

*Der aus der Chasselas-Traube gewonnene Wein wächst auf sonnenbeschienenen Hängen im Chablais. Elegant und fruchtig, enthüllt er Lindenblüten- und Mangoaromen, begleitet von einer subtilen mineralischen Note. Seine grosszügige, mächtige Struktur umhüllt den Gaumen.*

*Passt zu: Aperitif, Fisch, Pilzgerichte*



LES FILS MAYE

***Malvoisie 75 cl***



44.--

*Schöne goldfarbene Robe, an der Nase Quittengelee- und Honignoten, ein süsser, samtener Geschmack mit einem anhaltenden Abgang von karamellisierten Aromen, das ist der typische Malvoisie.*

*Passt zu: Käse, Dessert*



Henri Badoux SA

***Petite Arvine du Valais AOC 75 cl***



42.--

*Ein finessenreicher und eleganter Walliser-Wein. Er vereinigt florale Düfte und Noten von Zitrusfrüchten. Das lange Finale dieses rassigen Weines ist geprägt von einer leicht salzigen Note.*

*Passt zu: Aperitif, Fisch*



# Rot - Wein



**Goron 50 cl**



**19.50**



**Pinot Noir 50 cl**



**21.--**



**Dôle 50 cl**



**20.50**



Henri Badoux SA

**Dionysos, Vully aoc**  
**Assemblage rouge (vis) 50 cl**



**25.50**

Weinbauregion: Schweiz, Waadt Vully

Rebsorten: Gamaret, Garanoir, Pinot Noir, Gamay

Passt zu: Wild, italienische Spezialitäten, Pasta



Henri Badoux SA

**Syrah du Valais 50 cl**



**26.50**

Auf Weinbergen am rechten Rhone-Ufer im Zentralwallis wird dieser Wein hergestellt. Er zeichnet sich durch ein prächtiges, intensives Rot aus. Im Gaumen entfaltet sich seine schöne, kraftvolle Struktur mit reichhaltigen Tanninen.

Passt zu: Wild, rotes Fleisch, Käse



Morand Vins

### ***Humagne Rouge AOC 50 cl***



**26.50**

*Dieser Wein zeichnet sich aus durch eine dunkelrote Farbe. Er hat ein sehr intensives Bouquet und ist in der Nase ziemlich wild.*

*Dieser Cru hat eine robuste Konstitution, ist fast ein wenig rustikal.*

*Passt zu: Fleisch, Wild, Käse*



Morand Vins

### ***Clos Grandinaz Grand Feu AOC 50 cl***



**27.50**

*Dieser Wein wird auf dem «Clos Grandinaz» angebaut. Die beschränkte Produktion garantiert seine Echtheit. Der Syrah verleiht ihm die würzige Seite, der Cabernet Franc Struktur und Reichtum. Der Pinot Noir trägt bei mit Eleganz und Fruchtigkeit. Eine wunderbare Verbindung von verschiedensten Aromen.*

*Passt zu: rotem Fleisch*



Morand Vins

### ***RIOJA DON PAULINO « CRIANZA » D.O. 50 cl***



**26.50**

*Rebsorten: Tempranillo et Garnacho*

*Nach einer Lagerung von 18 Monate in Eichenfässern und 2 Jahre in Flaschen zeichnet sich dieser Cru durch sein sehr schönes holzbetontes und nach Vanille schmeckendes Bukett aus. Daraus ergibt sich ein aromatisch gut strukturierter, kräftiger und reichhaltiger Wein.*

*Passt zu: Rotem Fleisch, Lamm, Käse*



Henri Badoux SA

### ***Cornalin du Valais AOC 75 cl***



**46.--**

*Prächtiges Rubinrot, komplexe, fruchtige Aromen schwarzer Kirschen, strukturiert und rassig, schmelzende Tannine, ausgewogen und langanhaltend; alles Eigenschaften dieses prächtigen Walliser Weines.*

*Passt zu: rotes Fleisch, Wild*



Henri Badoux SA

### ***Humagne Rouge du Valais AOC 75 cl***



**41.50**

*Intensives Purpur, aromatische Vielfalt, verströmt leichte Hagedornnoten, schöne Struktur, ausgewogene Tannine, würzig.*

*Charmant, beeindruckend und langanhaltend.*

*Passt zu: rotes Fleisch, Wild, Käse*



Gauch  
Cave des Rochers

### ***Ruistal AOC, Varone Vins 75 cl***



**48.--**

*Assemblage rouge barrique du Valais*

*Jede Rebsorte (Pinot Noir, Humagne Rouge, Syrah und Cornalin) wird getrennt während 14 Monaten im französischen Barrique ausgebaut.*

*Gaumen: Seidig, elegant, edle, erlesene Tannine.*

*Passt zu: Gegrilltes, Käse, Rotfleisch, Wild*





Weingut Seewer

### **Positivo 75 cl**



45.--

*Gamaret und Merlot Assemblage aus edlem teils getrocknetem Traubengut.*

*Farbe: Kräftiges Purpurrot mit Violettreflexen*

*Frucht: rote Kirschen*

*Gaumen: Körperreich und gehaltvoll, mit einem fruchtig würzigen Bouquet*

*Passt zu: jedem gediegenen Mahl oder nur zum Geniessen*



Weingut Seewer

### **Walmarona 75 cl**



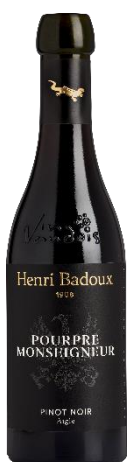
85.--

*Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc und Cornalin aus edlem getrocknetem Traubengut „rosiniert“.*

*Kräftiges Purpurrot mit tiefen Violettreflexen. Im Gaumen wuchtig, robust und edel.*

*In alten speziell ausgesuchten Eichenfässern auf der feinen Hefe während 10 – 15 Monaten.*

*Passt zu: Wild, Rehrücken, Hirschmedaillon, Entrecôte an Pfeffersauce, Tournedos, Walliser Käse*



Henri Badoux SA

### **Monseigneur**

#### **Pinot Noir d'Aigle AOC 70 cl**



41.--

*Dieser Waadtländer Wein entfaltet in der Nase typische Blauburgunderaromen mit Noten von reifen Früchten und Unterholz. Im Gaumen ist er sehr geschmacksvoll mit einer geschmeidigen, sinnlichen Textur. Weiche, runde Tannine.*

*Passt zu: Rind, Wild, Käse*



Henri Badoux SA

***HENRI Ramarro Rosso  
VDP Suisse 70 cl***



**38.--**

*Dieser Schweizer Rotwein ist eine Mischung aus roten Rebsorten, insbesondere Pinot Noir und Gamay. Der Name Ramarro bezieht sich auf das Symboltier des Hauses Henri Badoux: die Eidechse auf Italienisch. Aromen von reifen Früchten, Holznoten, lieblich seidene Struktur.*

*Passt zu: Rotem Fleisch und Grilladen*



Henri Badoux SA

***Gamaret/Garanoir AOC 75 cl***



**39.--**

*Tiefes Purpurrot, violett schimmernd.*

*Duftet nach wilden Früchten und Gewürzen, (Rosmarin), Pfeffer, leichte Vanillenoten.*

*Vollmundig, rund und geschmeidig, sehr langanhaltend.*

*Passt zu: Wildspezialitäten, Weichkäse*



Cave de la Côte

***Merlot 75 cl***



**51.50**

*Ein Waadtländer wie im Tessin...*

*Nase: Düfte von schwarzen Kirschen, kleinen roten Beeren, leicht würzig mit schwarzer Schokolade. Im Mund: sanfte Attacke, ausgeprägten Tanninen, Noten von Kaffee und Vanille anhaltendes Finale.*

*Passt zu: Gegrilltes, Käse, Risotto, Rotfleisch, Wild*



Cave de la Côte

## **SÉLECTION ESCARGOT OR AOC 75 cl**

**39.50**

*Assemblage aus Gamaret, Garanoir und Pinot Noir.*

*Dieser Wein stammt aus sorgfältig auserlesenen Parzellen, die aus dem Waadtland stammen.*

*Farbe: Dichte Farbe mit roten Reflexen.*

*In der Nase: Aromen von roten Früchten mit zarten Gewürznoten.*

*Im Mund: Fruchtig im Ansatz, Vanille- und Toastnoten in der Gaumenmitte, schmelzende Tannine im Abgang.*

*Passt zu: Fleisch, Einfach zum Geniessen*



Cave de la Côte

## **Cabernet Garanoir AOC 75 cl**



**37.50**

*Cabernet Franc, Garanoir  
Teilreifung in Eichenfässern*

*In der Nase: Symphonie pfeffriger Noten, roter Früchte und ein Hauch von Holzduft.*

*Im Mund: Sanfte Attacke im Mund, füllig und gute Struktur, exotische Frucht- und Gewürznoten und ein harmonisches Finish.*

*Passt zu: Wild, Käsespezialitäten, rotes Fleisch*



Cave de la Côte

## **Gamar'One 75 cl**



**56.50**

*Intensive Granatfarbe. Aromen von schwarzen Kirschen und von Pflaumen: ein Vergnügen zu welchem noch Düfte von Sauerkirschen, Wildbeeren, schwarzen Johannisbeeren dazu kommen, mit waldigen und Vanillenoten im Hintergrund. Von warmem Charakter unterstützt von sanften und sehr reifen Tanninen, prägt er den Gaumen mit Pflaumenausdünstungen. Sein schlemmerhaftes und leicht pfefferiges Finale ist schätzenswert.*

*Passt zu: Gegrilltes, Käse, Rotfleisch, Wild*



Gaudiovini.it

## ***Barbera d'Asti 75 cl*** **«Il Bergantino»**



**45.--**

*21 Tage auf der Schale, 15 Monate in neuen  
Barriquefässern reifen, 6 Monate in der Flasche*

*Dunkelrote Farbe; Duft nach Kirsche, Pflaume, Zimt  
Wachholder, Tabak, Kaffee und Vanille*

*Im Mund fruchtig, rund und vollmundig, lang, mit  
feinen Tanninen und frischer Säure*

*Passt zu: Wild, Käse und Fleischgerichte*



Gaudiovini.it

## ***Barbera del Monferrato 75 cl*** **Superiore DOCG**



**42.--**

*270 Meter über dem Meeresspiegel im Monferrato  
Casalese angebaut. 20 Tage Mazeration Stahl,  
6 Monate in Barriquefässern*

*Dunkles Burgunderrot; Duft nach Kirschpflaume,  
Sauerkirsche, Vanille und Kakao*

*Im Mund reifer Kirschgeschmack und Kakao, lang  
und frisch*

*Passt zu: Rotem Fleisch und Frischkäse*



Nauer Weine

## ***Roma DOC Rosso 75 cl***



**42.50**

*Traubensorten: Montepulciano, Cesanese, Merlot*

*Im Duft zeigt sich der Roma Rosso vielschichtig mit  
ausgeprägten Gewürznoten, welche Lorbeer,  
Kardamom, Chinarinde und Gewürznelken erahnen  
lassen. Dazu gesellen sich Aromen von Zwetschgen  
und dunklen Beeren, vor allem Blaubeeren und  
Brombeeren, etwas Lakritze und Zigarrentabak. Im  
Geschmack voll, dicht, gute Frische und feinkörniges,  
seidiges Tannin. Ein sehr stimmiger Wein, welcher im  
Abgang lange anhält!*

*Passt zu: Gegrilltem Fleisch, Pizza*



Morand Vins

**«Papale»**

**Primitivo di Manduria 75 cl**



**43.--**

*Dieser Primitivo di Manduria präsentiert eine sehr dunkle und dichte rubinrote Farbe. Die Nase ist intensiv, mit Noten von sehr reifen Beeren. Im Mund leicht fettig und sirupartig mit sehr weichen Tanninen. Ein Wein, der die Macht der Manduria zeigt.*

*Passt zu: Rotfleisch, Wild, Saucengerichten*



Morand Vins

**Nero d'Avola**

**Chiaramonte Rosso 75 cl**



**38.--**

*Seine intensiv purpurrote Farbe und sein ungewöhnlicher Charakter widerspiegeln die Persönlichkeit Siziliens.*

*In der Nase ein Hauch von schwarzen Früchten und Gewürzen; im Geschmack aussergewöhnlich rund und komplett; ausgewogene Säure und Tannine; ein Wein von guter Struktur und Länge.*

*Passt zu: Pizza, Grillgerichte*



Gauch  
Cave des Rochers

**Asio Otus**

**Cabernet Merlot Shiraz 75 cl**



**32.50**

*Asio Otus ist ein vollmundig, würzig und moderner Wein, der mit Cabernet, Merlot und Shiraz produziert wird.*

*Passt zu: Aperitif, Pizza*



Gauch  
Cave des Rochers

## ***Itinera Premium Primitivo Salento IGT 75 cl***



**32.50**

*Dunkles Purpurrot. Duftet nach schwarzen Früchten, Himbeermarmelade sowie Noten von Zimt, Pfeffer und Vanille. Voller Körper mit grossartiger Textur.*

*Passt zu: Pizza, Grilladen, Wild*



Cave de la Côte

## ***Ottantotto 75 cl***



**38.--**

*Dieser Wein wurde aus zwei sizilianischen Rebsorten Perricone und Nero d'Avola gekeltert.*

*Im Glas zeigt er sich mit einer intensiven kräftigen Farbe und hat ein sowohl fruchtiges als auch würziges Bouquet. Am Gaumen dominiert eine angenehme und weiche Vollmundigkeit gefolgt von gut eingebundenen Tanninen.*

*Passt zu: Gegrilltem Fleisch, Braten, Wild, reife Käsesorten*



Gauch  
Cave des Rochers

## ***Cinquenoci Primitivo Puglia IGP 75 cl***



**37.50**

*6 Monate im Fass und 3 Monate in der Flasche*

*Volles Rot mit violetten Reflexen. Ein intensiver Geschmack nach Pflaumen und einem Hauch schwarzer Johannisbeere. Die Bezeichnung "Cinquenoci" steht für die 5 verschiedenen Weinbergslagen der Primitivo-Trauben.*

*Passt zu: Gegrilltem Fleisch, Pizza*





Henri Badoux SA

## **Valpolicella Cassico Superiore DOC - Vigneti di Trobe Ripasso 75 cl**



**45.--**

*Dass es sich um einen mächtigen Ripasso handelt, zeigt sich schon in der Nase: verführische Frucht, Gewürze und Nuancen von Ausbauaromen. Im Gaumen offenbart sich eine Ausgewogenheit der Strukturelemente und die präsenten sowie samtigen Gerbstoffe stehen mit der Fruchtstruktur im Einklang. Ein konzentrierter Wein mit Klasse und Profil.*

*Passt zu: Fleischgericht, Lasange, reife Käsesorten*



Morand Vins

## **Marqués de Castilla «Crianza» 75 cl**



**35.--**

*Dieser Crianza aus der Tempranillo-Traube altert während 6 Monaten in amerikanischen Eichenfässern und reift weitere 12 Monate in der Flasche. Er zeichnet sich aus durch seine starke, kirschrote Farbe. In der Nase entfalten sich Aromen von roten Früchten mit Noten von Vanille und Süssholz.*

*Passt zu: Rotem Fleisch, Käse*



Gauch  
Cave des Rochers

## **Ademán Carabizal Roble Toro DO 75 cl**



**37.--**

*Aromen von roten und wilden Früchten verbunden mit süssen und würzigen Tönen und Röstaromen. Reichlich und frisch, mit einem perfekten Gleichgewicht zwischen Obst und Holz. Sehr süsser Nachgeschmack.*

*Passt zu: Rotem Fleisch, Fisch, Nudelgerichten, Pizza*



Morand Vins

## **Fortissimo 75 cl** **Tinto Vinho Alentejano IGT**



42.--

*Rebsorten: Touriga Nacional, Syrah, Petit-Verdot, Alicante*

*7 Monate in französischen Eichenbarriques angebaut. Intensives Kirschrot mit violetten Reflexen. In der Nase würzig, mit Aromen nach roten Früchten wie Erdbeeren und Himbeeren. Am Gaumen fruchtig und ausgewogen mit einer sehr guten Tanninstruktur. Ein eleganter und langanhaltender Abgang.*

*Passt zu: Gegrilltes, Rotfleisch, Wild*



Cave de la Côte

## **Doña Paula Unique Malbec 75 cl**



39.50

*15 Jahre alte BIO-Weinstöcke in Spalierform mit traditioneller Bewässerung und manueller Lese. 100 % Malbec*

*Der Wein wird 10 Monate lang in Betontanks ausgebaut. Er wird nicht in Barriques gelagert, um den fruchtigen Charakter des Malbec zu betonen.*

*Intensive Farbe mit violetten Spiegelungen.*

*In der Nase finden wir intensive Aromen von roten Früchten und Gewürzen wie Minze und Garrigue. Wir haben einen frischen Wein im Mund mit feinen Tanninen von mittlerer Intensität und mit einer schönen Säure.*

*Passt zu: Fleisch, Wild*



Morand Vins

## **Novas Syrah Mourvedre 75 cl**



42.--

*Dieser aus dem Colchagua Valley (Chile) stammende Wein zeichnet sich durch seine tief dunkelrote Farbe aus. In der Nase intensiv mit Noten von schwarzen Früchten, Gewürzen, Pfeffer und Kirschen. Die Reifung in neuen, französischen Eichenfässern verleiht ihm seinen Vanillegeschmack.*

*Passt zu: Fleisch, Wild*



Morand Vins

### **Plan de Dieu 75 cl**



**39.50**

*60 % Grenache, 28 % Syrah, 12 % Mourvèdre*

*Dieser Wein stammt von kiesel- und kalkhaltigen Böden, auf denen die Reben in Form eines Spaliers geschnitten werden. Diese Besonderheit verleiht diesem „Grand Cru“ seine charakteristische dunkle Farbe. In der Nase entfalten sich Aromen von Gewürzen und dunklen Früchten. Am Gaumen zeigt er sich komplex und strukturiert, mit schöner Länge und ausgezeichneter aromatischer Persistenz.*

*Passt zu: Rotem Fleisch, Lamm oder Wildgerichten.*



Henri Badoux SA

### **Saint-Amour 75 cl**



**46.--**

*Der aus der Gamay-Traube hergestellte Wein entwickelt in der Nase ein intensives Bouquet. Im Gaumen ist er körperreich mit einer fruchtigen Säure und zarter, saftiger Tannine. Während 7 - 8 Monaten reift dieser Wein in französischen Eichenfässern.*

*Passt zu: Fleisch, Käse*



Gauch  
Cave des Rochers

### **Orca Ventoux AOC 75 cl**



**45.--**

*Wein des Jahres 2019/20*

*Rebsorten: 90% Grenache, 10% Syrah*

*Ein grosser Wein mit viel Finesse. In der Nase reife Aromen von Tabak und Kirschen. Im Mund reichhaltig, Noten von Cassis und Erdbeere; weiche Tannine. Der Abgang ist lang, frisch und komplex mit Röstaromen.*

*Passt zu: Gegrilltes, Käse, Rotfleisch, Wild*

# Karitäten aus dem Bordeaux



## **Château Jean Faure GCC 2010 75cl** **128.50** **St. Emilion AOC**

*Cabernet Franc Merlot Malbec sind die Traubensorten in diesem Wein. Die Weinberge grenzen direkt an Cheval Blanc. Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Walderdbeeren, eine süsse Würze zeigend, Zedernholztouch und heller Kaffee. Samtener Gaumenfluss, weiche Tannine, gut stützende Säure. Wieder im burgundischen Stil, vielleicht sich eher in Richtung Klassik bewegend. Ein beruhigender, grosser Saint Emilion mit wunderschöner Eleganz. (Rene Gabriel)*

*Passt zu: Rotem Fleisch und Wild*



## **Clos Manou Grand Vin 2017 75cl** **87.50** **Médoc AOC**

*Aus 45% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit Verdot und 6% Cabernet Franc wird vom Spitzenwinzer Stephane Dief der beste Wein der Appellation Médoc auf 9.5 ha produziert. Ausbau 18 Monate in neuen Barriques, unfiltrierte Füllung. Alles auf höchstem Niveau, identisch wie bei den ganz grossen Namen von Bordeaux.*

*Ein Wein, der jeder Bordeauxliebhaber probiert haben muss. Grosser Stoff für wenig Geld. (Max Gerstl)*

*Passt zu: Rotem Fleisch, Wild, Lamm*



## **Château Citran Haut-Médoc 2018 75 cl** **62.00** **Cru Bourgeois AOC**

*39% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot, 11% Cabernet Franc*

*Château Citran ist eines der ältesten Adelshäuser des Médoc. Die Familie Merlaut, die das Château seit 1996 besitzt, hat den Wein zu einer Referenz im Haut-Médoc gemacht.*

*Degustation: Das intensive und komplexe Bukett öffnet sich mit Noten von kleinen roten und schwarzen Früchten, die die Identität der Rebsorten widerspiegeln.*

*Am Gaumen entfaltet sich eine leckere und fleischige Materie mit einer schönen Struktur. Der Abgang ist harmonisch und lang.*

*Passt zu: Rotem Fleisch und Wild*

**Château Lafon La Tuillerie 2015 75cl**  
**Grand Cru St. Emilion AOC**



**122.50**



*Die Rebstöcke dieses 2,5 Hektar kleinen Weingutes stehen an allerbesten Lage auf hervorragenden Kalkböden. Die Weine, die hier entstehen, sind schon beinahe Kult.*

*100 % Merlot. Was für ein himmlischer Fruchtausdruck! Das ist effektiv eine wahre Duftorgie, sagenhaft komplex und intensiv, aber das Ganze ist auch total fein und superelegant.*

*Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Ein gewaltiges, verschwenderisches Brombeerenbouquet zu Beginn zeigend, völlig reif in der Frucht, Lakritze, Vanillemark und dann Cassis in ausufernder Form. Im Gaumen bleibt er schwarzbeerig, zeigt massive, aber reife Tannine. Da muss man nichts erklären - nur empfehlen. Für mich ist das mittlerweile der zuverlässigste Kleinwinzer. Und seine Jahrgänge reflektieren immer wieder ganz präzise das Millesime! (Max Gerstl und René Gabriel)*

*Passt zu: Rindsfleisch gegrillt oder geschmort und zu Wild*

**Château Pontet Canet 2007 75cl**  
**Pauillac AOC**



**189.00**



*Dieser Pauillac der Spitzenklasse wurde aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot produziert. (René Gabriel)*

*Tiefes, sattes Granat, dicht in der Mitte. Nobles, tiefgründiges Bouquet, einer der wenigen Pauillacs der in seiner Konzentration auch eine schöne Portion Süsse zeigt, viel blaue Beeren, noble Hölzer und ein Hauch schwarzen Trüffel im Untergrund aufweisend. Im Gaumen wohl proportioniert, dichtes Extrakt, mit Fleisch bestückt und mit passenden, verlangenden Tanninen, gewaltige Cabernetessenz im langen Nachhall vermittelnd. Grosser, klassischer Pauillac mit einem nicht zu erwartenden Potential für diesen Jahrgang. Kann in 15 Jahren mit grösster Wahrscheinlichkeit 19/20 erreichen! Wow - ist das geil! warten (2016 - 2036)*

*Passt zu: Rinds- oder Pferdefleisch und zu Wild*