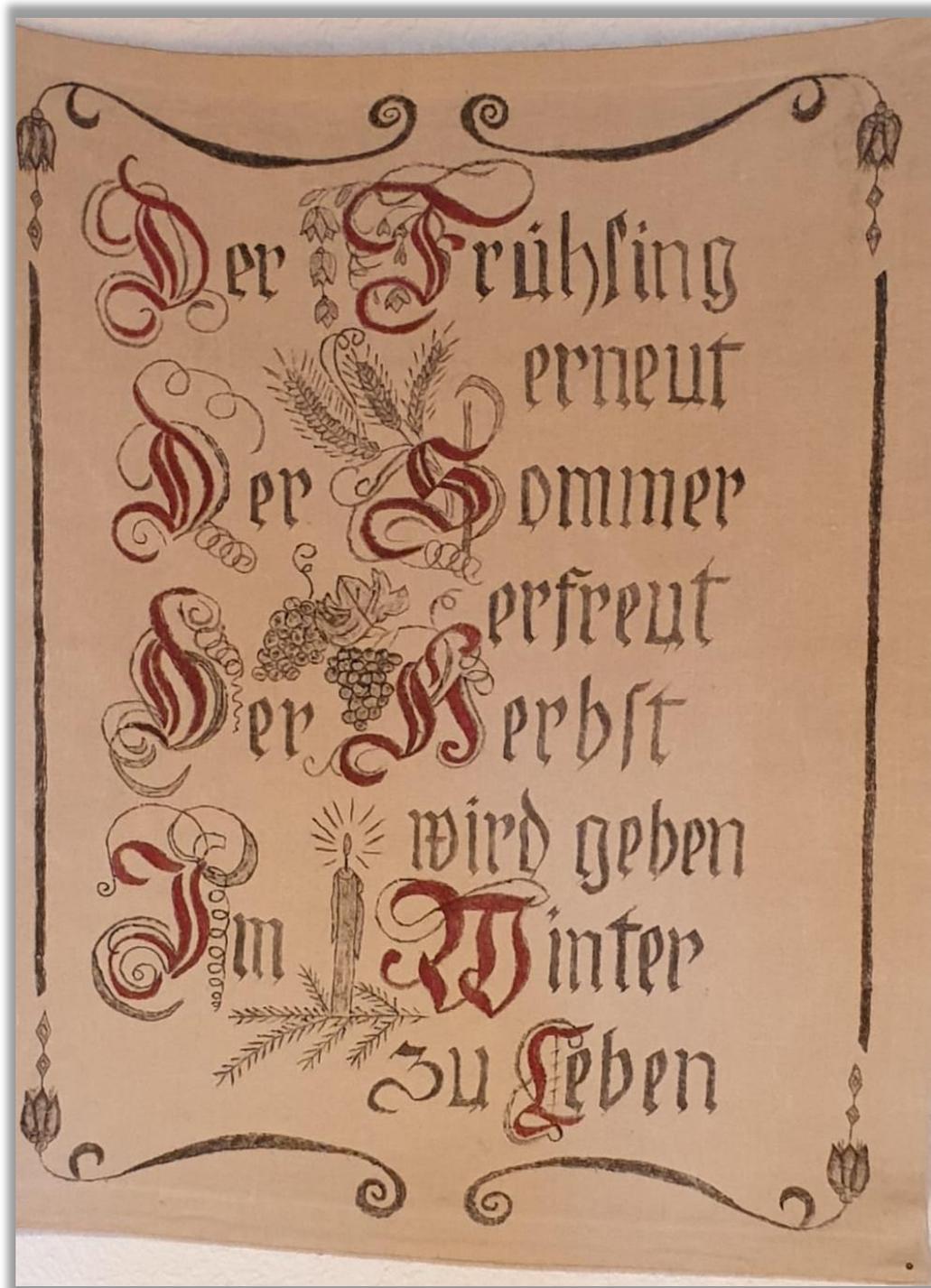


Weinkarte



Alle Preise inkl. MWST

Weine der Freiburger Staatsreben



Vignes de l'Etat 50 cl



25.50

Dieser Chasselas wird nach den Richtlinien der biologischen Produktion angebaut und trägt das Knospe-Label von BIO SUISSE. Mit einem fruchtigen Auftritt im Gaumen überzeugt er durch seine Ausgewogenheit. Der Chasselas ist charakterisiert durch strukturell gut unterstützte, fruchtige Bouquets mit floralen Noten, die das Terroir des Vully voll zur Geltung bringen.

Passt zu: Apéro, Seefisch, Käse



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
Assemblage rouge 75 cl



41.50

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
Assemblage rouge 75 cl



45.50

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



37.--

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



35.--

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



20.--



Vully blanc 50 cl



19.--



Fendant 50 cl



19.--



Yvorne 50 cl



24.50



Johannisberg 50 cl



23.50



Leukersonne

***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

Feuergold – Johannisberg 75 cl



38.50

Ein goldgelber Tropfen mit Aromen von kandierten Früchten, ausgereift, mit viel Gehalt, wuchtig mit einem typischen von der Rebsorte stammenden etwas nach Bittermandeln schmeckenden Abgang.

Passt zu: Spargeln, Pilzgerichten, kräftigen Käsesorten, geräuchertem Fisch



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



18.50



Pinot Noir 50 cl



20.--



Dôle 50 cl



19.--



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

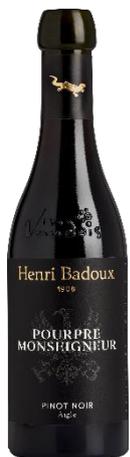


26.50

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

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

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



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



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



Leukersonne

Positivo 75 cl



45.--

Gamaret und Merlot Assemblage aus edlem teils getrocknetem Traubengut.

Farbe: Kräftiges Purpurrot mit Violetreflexen

Frucht: rote Kirschen

Gaumen: Körperreich und gehaltvoll, mit einem fruchtig würzigen Bouquet

Passt zu: jedem gediegenen Mahl oder nur zum Geniessen



Leukersonne

Cabernet Sauvignon 75 cl



46.50

Diese besonders sonnenhungrige Rebsorte kommt im Wallis vollkommen auf ihre Rechnung, um ihre typischen Merkmale voll zu entfalten: eine robuste Struktur mit Aromen von schwarzen Beeren, Tabak und grünem Pfeffer.

Gaumen: kräftig, voll, feurig

Passt zu: Roastbeef, Tournedos, Châteaubriand, Käse, Wild



Leukersonne

Walmarona 75 cl



85.--

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

Kräftiges Purpurrot mit tiefen Violetreflexen. 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



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 AOC 75 cl



39.50

Assemblage aus Gamaret, Garanoir und Pinot Noir.

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
Barriques Fässern 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



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

Primitivo Puglia IGT
Lamadoro 75 cl



34.50

*Der Primitivo ist die traditionelle Rebsorte im Salento
und ihr Name kommt von ihrer frühen Reife (primo =
der Erste), die sie bereits anfangs September erreicht.
Dieser Wein wird charakterisiert durch die tiefrote
Farbe, viel Beerenfrucht, geschmeidigen Gerbstoffen
und einer gut stützenden Säure.*

Passt zu: Wild, Käse



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 ausser-
gewöhnlich 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 IGP75 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



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



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

Malbec Bousquet 75 cl



37.50

Robe: intensiv mit bläulichen Spiegelungen.

In der Nase schöne aromatische Vielschichtigkeit mit Feigenaromen und Kakaonoten.

Im Mund kräftiger und eleganter Auftakt mit fruchtigen und blumigen Noten, Röstaromen.

Schöne Struktur im Finale, seidige Tannine.

Passt zu: Fleisch



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



Gauch
Cave des Rochers

Les Grains Syrah VdP Méditerranée 75 cl



43.--

Ein leuchtendes Rubinrot, präsenre Fruchtnoten in der Nase. Am Gaumen spürt man die leichte Cassis-Frucht und die würzigen Aromen.

Passt zu: Aperitif, Käse, mediterrane Gerichte



Morand Vins

Plan de Dieu 75 cl



39.50

Die Reben gedeihen auf kalkhaltigen Kieselsteinböden. Sie werden im „Gobeletschnitt“ angebaut und die Erträge sind beschränkt. All das verleiht diesem Cru seine dunkelviolette Farbe. Ein strukturierter Wein mit eleganten Tanninen.

Passt zu: Rotem Fleisch



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



Clos Saint Julien GC 2009 75cl **St. Emilion AOC**



128.50

Dieser Grand Cru wird auf 1.2 Hektar auf dem Kalkplateau am Stadtrand von St. Emilion biologisch, aus Merlot und Cabernet Franc angebaut. Ein Juwel von Catherine Papon-Nouvel.

Der Duft ist betörend tiefgründig, konzentriert, reich, aber in erster Linie elegant und mit enormer Ausstrahlung, ein edles, unglaublich charmantes Parfüm, Konzentrierter, saftiger, sensationell aromatischer Gaumen, die Aromatik ist von sagenhafter Feinheit (Max Gerstl).

Passt zu: Rotem Fleisch und Wild



Clos Manou Grand Vin 2015 75cl **Médoc AOC**



87.50

Aus 65% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 8% Petit Verdot und 3% Cabernet Franc wird vom Spitzenwinzer Stephane Diez 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 Pédesclaux 2010 75 cl **Grand Cru Classé Pauillac AOC**



118.50

Cabernet Sauvignon und Merlot und Cabernet Franc bilden die Assemblage aus der Appellation Pauillac. Was für ein sublimer Gaumen, was für eine Raffinesse, was für ein sinnliches, enorm konzentriertes Aromenspiel.

Das ist ein ganz grosser, klassischer Pauillac. Ich habe ihn mehrmals probiert, eigentlich ist er genauso gut wie die allerbesten Weine der Appellation. Der neue Besitzer, Jacky Lorenzetti, ist übrigens ein Schweizer (Max Gerstl).

Passt zu: Geschmortem Rindfleisch, Wild



Château Lafon La Tuillerie 2009 75cl  **122.50**
Grand Cru St. Emilion AOC

Die Rebstöcke dieses 2,4 Hektar kleinen Weingutes stehen an allerbesten Lage auf hervorragenden Kalkböden. Die Weine, die hier entstehen, sind schon beinahe Kult.

100 % Merlot. Nur etwa 7'500 Flaschen wird es davon geben. Undurchdringliches Violett mit fast schwarzen Reflexen. Ein wahnsinniges Fruchtkonzentrat, viel Heidelbeeren, Black Currant und Lakritze. Am Gaumen Frucht, Frucht und nochmals Frucht, eine wahre Merlot-Bombe, keine Spur von Überreife, pfeffrige Rasse, stützende Adstringenz, im schon fast überaromatischen Finale Brombeeren und Cassis, dazu Korinthen und Schokonoten. Die 15 Vol.-% Alkohol merkt man nicht, alles ist perfekt verschnürt. Hier bahnt sich ein legendärer, leider rarer Wein an, den es zu suchen lohnt. Superlative. (Max Gerstl)

Passt zu: Rindsfleisch gegrillt oder geschmort, und zu Wild oder Lamm



Château Pape Clément GCC 2003 75cl  **195.00**
Pessac-Léognan AOC

Dieser Grand Cru classé wurde aus 40 % Merlot, und 60 % Cabernet Sauvignon produziert.

21: Die Farbe hat sich in den letzten Jahren aufgehellt; mittleres Granat. Zeigt dafür praktisch noch keine Reifetöne. Wunderschön würziges Bouquet, Kardamom, Jasmin Tee, Korinthen, Teer, Rauch und viele, verschiedene getrocknete Früchte. Darunter auch Dörrbananen. Konzentrierter Gaumen mit einem satten, hoch aromatischen Extrakt, welches fast wie eine Essenz wirkt, intensives, tolles Tabak- und Korinthenfinale.
22: Sehr dunkles Purpur, minim aufhellender Rand. Intensives konfiert-süßes Bouquet, Himbeerenmarmelade mit Kernen, Grenadine, ein Hauch Amarone. Betörend, dafür nicht klassisch. Im Gaumen konzentriert, noch mürbe, respektive gerbig im Fluss, viel Dörrfrüchte und auch Eindrücke von getrockneten Aprikosen. Man dürfte aber gespannt sein, wie er sich ausrichtet in den nächsten zehn, zwanzig Jahren. Meiner Ansicht geht er in Richtung Droge! (R. Gabriel)

Passt zu: Rinds- oder Pferdefleisch, und zu Wild