

Weissweine

Château de Vufflens Grand Cru 6.00 / 1 dl 39.00 / 7.5 dl
Chasselas 2007, Morges VD Schweiz, 75 cl, Stahltankausbau

Vielschichtige Aromen mit seltener Übereinstimmung von Feinheit und Eleganz. Blasse Goldgelbe Farbe.

Château Thieuley 7.00 / 1 dl 45.00 / 7.5 dl
Sauvignon blanc, Semillon 2008, Bordeaux, Frankreich, 75 cl, Stahltankausbau

Hellgelbe Farbe; in der Nase zuerst intensiv exotisch, und danach ein leichter blumiger Duft.
Im Geschmack ist er vollmundig und cremig mit einer fruchtigen und frischen Sauvignon-Dominanz.

Weingut Pflüger Riesling Spätlese 48.00 / 7.5 dl
Riesling 2008, Ungsteiner Herrenberg, Prädikatswein Pfalz, Deutschland, 75 cl, Stahltankausbau, Biologisch

Leuchtendes Gelb mit grünlichen Reflexen. Dezent Bukett nach Stachelbeeren, Pfirsich und Aprikosen.
Spannendes Süsse-Säure-Spiel am Gaumen, langer und aromatischer Abgang.

Rosé

Rosado Egiarte 5.00 / 1 dl 34.00 / 7.5 dl
Garnatxa, Tempranillo 2008, Navarra, Spanien, 75 cl, Stahltankausbau, Agricultura Ecologica

Faszinierende Himbeer-Farbe. Reife würzige Erdbeeren im Bukett.
Gut ausgewogen und strukturiert, mit einem angenehmen und anhaltenden Ende.

Schaumwein

Luna de Murviedro 8.00 / 1dl 44.00 / 7.5 dl
Macabeo, Requena, Spanien, 75 cl, Ausbau gemäss der traditionellen Cava-Methode

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Fruchtiger Charakter mit blumigen Aromen in der Nase.
Im Gaumen üppig samtig, dank des feinen Schaums, sehr ausgeglichen mit einem langen Abgang.

Süsswein

Bouvier Beerenauslese 6.50 / 4 cl
Prädikatswein süss, Weingut Rudolf Payer, Apetlon Österreich

Goldgelb, Duft nach reifen und exotischen Früchten, ausgewogen harmonisch mit einem langen Abgang.

Rotweine

Noir Plaisir, Domaine des Alouettes 5.50 / 1 dl 38.00 / 7.5 dl
Gamaret & Garanoir 2007, Satigny AOC GE, Schweiz, 75 cl, Stahltankausbau

Schönes tiefes Rubinrot. Aromen nach roten Früchten und Leder. Gut strukturiert, vollmundig und doch samtig. Er besticht durch weiche Tannine und durch einen langen, saftigen Abgang.

Syrah, Réserve des Administrateurs 51.00 / 7.5 dl
Syrah 2007, Cave St. Pierre, Chamoson AOC VS, Schweiz, 75 cl, Holzfassausbau

Tiefes purpurrot mit violetten Reflexen. Dichtes, fruchtiges Bouquet, Komplexe Aromen nach Vanille und Cassis. Gewürznoten und Lakritze im Gaumen. Dichte Struktur, welche durch elegante Tannine unterlegt ist.

Malanser Blauburgunder 49.00 / 7 dl
Pinot Noir 2007, Louis Liesch, Malans GR, Schweiz, 70 cl, Stahltankausbau, Bio Suisse

Leuchtendes Granat- bis Rubinrot von mittlerer Dichte; klare, herrliche Frucht roter Beeren dazu würzige Nuancen von Moos und Laub. Liegt perfekt ausgewogen und fein strukturiert am Gaumen; äusserst dezentes und feines Tannin - einfach "Herrschaftlich".

Pinot Noir – Spätlese 52.00 / 7.5 dl
Pinot Noir 2007, AOC Thayngen, Stamm SH, 75 cl, Holzfassausbau

Dichtes Rubinrot, beerig-fruchtige Noten, ergänzt von dezerten Röstnoten. Auf dem Gaumen folgt einem weichen Antrunk, ein komplexer Körper, geprägt von voller Frucht und strukturgebenden Tanninen. Lang anhaltend.

Barbarossa Riserva 49.00 / 7.5 dl
Merlot 2006, Terreni alla Maggia, Ticino DOC, 75 cl, Holzfassausbau

12 Monate Barriqueausbau. Weiches Rubinrot in der Farbe. Elegantes Bukett mit Waldbeeren und roten Johannisbeeren. Gewürznote im Geschmack, gute Struktur mit gut eingebundenem Tannin. Ein feines und elegantes Finale.

Blauer Zweigelt, Kellermeister Reserve 53.00 / 7.5 dl
Blauer Zweigelt 2005; Kremstal, Österreich; 75 cl, Holzfassausbau

Zwei Jahre in Eichenholzfässern gelagert; am Gaumen dichte Frucht (Schwarzkirschen, Weichseln) und gut eingebundenes Holz, samtige Tannine; im Abgang zarte Anklänge von Bitterschokolade.

Rotweine

Zlatan

Plavac mali 2002, Insel Hvar, Kroatien, 75 cl, Holzfassausbau, Biologisch

55.00 / 7.5 dl

Eine aussergewöhnliche Spitzen-Spezialität aus der autochthonen Plavac mali - Traube. Für echte Trendsetter.

Château de Pierreux

Gamay 2006, Brouilly, Frankreich, 75 cl, Holzfassausbau, Bio-Dynamisch

46.00 / 7.5 dl

Ein ungewöhnlicher Gamay, der Zimt- und Veilchennoten in der Nase zeigt und im Mund Blaubeeraromen mit einer würzigen Note vorweist. Ein Wein mit dichten und reifen Tanninen und einem anhaltenden Finale.

Barbera d'Asti «D'Annona»

Barbera 2003, Il Cascinone, Piemont, Italien, 75 cl, Holzfassausbau

62.00 / 7.5 dl

Eine intensive, fast schwarze Farbe mit violetten Reflexen am Rand. Aromen von Schwarzkirschen, Zwetschgen und Pfeffer. Auf der Zunge beerige Aromen mit, schwer und intensiv mit einer schönen wohlbalancierten Säure.

Il Molosso

Sangiovese & Merlot 2006, Fontanarosa, Basilicata, Italien, 75 cl, Holzfassausbau

6.50 / 1 dl 43.00 / 7.5 dl

Intensive rote Farbe; fruchtige Noten von Kirschen, Brombeeren und Veilchen in der Nase. Weich, harmonisch und aromatisch im Gaumen mit einer Note von Bittermandeln im Abgang.

Cannonau di Sardegna "Dule" DOC Riserva

Cannonau 2005, Giuseppe Gabbas, Nuoro-Sardinien, Italien, 75 cl, Holzfassausbau

53.00 / 7.5 dl

Ein intensives Rubinrot mit deutlichen und leuchtenden granatroten Reflexen. Das Bukett ist bemerkenswert voll, intensiv und anhaltend mit Gewürznoten. Der Geschmack ist trocken, angenehm würzig und weich mit runden Tanninen.

Murviedro Crianza

Monastrell, Tempranillo, Syrah 2006, Spanien, 75 cl, Holzfassausbau

6.50 / 1 dl 41.00 / 7.5 dl

Roter Rubin mit leichtem Anflug ins Kastanienbraun. In der Nase elegant würzig und an reife Früchte erinnernd. Ausgewogen, harmonisch, gut strukturiert am Gaumen.

Celler Cecilio Negro

Garnacha, Carignan, Cabernet Sauvignon 2007, Gratallops Priorat, Spanien, 75 cl, Stahltankausbau

53.00 / 7.5 dl

Schwarzrot. Sehr offene, fast üppige Nase, einladend. Am Gaumen an Spätherbst erinnernd, mit samtenem Tannin verführend.