

# WEINKARTE

## SCHWEIZER WEISSWEINE

(7,5 dl)

- 38 Wettinger AMMONIT Rivaner, Eigengewächs (0,7dl) 2011 45.00**  
Traubensorte: Rivaner  
Der steinige, kalkhaltige Boden des Lägern-Südhanges in Wettingen verleiht dem goldenen Wein eine fruchtige Note mit einem Hauch Muskat. Spritzig, trocken. Passend zu Apéro und leichten Vorspeisen.
- 39 Aargauer Fumé Blanc , Prestige „Cru Argovien“ 2010 52.00**  
Traubensorte : Sauvignon Blanc  
Aus den sonnigsten Lagen des unteren Aaretals. Helles Gelb mit Grünreflexen; charakteristische, komplexe Blume mit den für die Rebsorte Sauvignon blanc typischen Aromen von exotischen Früchten sowie Cassis; Auftakt im Gaumen rassig, saftig-dichte Konsistenz, anhaltend und aromatisch. Zur Begleitung raffinierter Vorspeisen, Fische und Meeresfrüchte, Gemüseküche (u.a. Spargeln) Weisseschimmel-, Ziegen- und andere Käse.
- 40 Aigle „Les Murailles“, Badoux 2010/11 50.00**  
Traubensorte: Chasselas  
**Altbekannt und heissgeliebt: der «Eidechslwy».**  
Einer der schönsten und steilsten Terrassen-Weinberge der Schweiz liefert den weltberühmten «Aigle les Murailles». Die im Waadtland typische Chasselas-Traube (Gutedel) gibt einen weichen trockenen Weisswein von reicher Fruchtigkeit, harmonisch-weicher Eleganz und Finesse. Der Klassiker unter den Apéro-Weinen.
- 41 Pinot Gris A.O.C. Weinbaugenossenschaft Schinznach 2009 47.00**  
Traubensorte: Grauburgunder  
Vielschichtiges Bukett mit Honigmelonen, Dörrfrüchten (Pflaumen, Äpfel, Rosinen) und ein leichter Rosenduft, daneben zeigen sich Noten von weissem Pfeffer und leichte Röstaromen.
- 42 Dézaley Médinette, Grand Cru, Louis Bovard, Cully 2010 56.00**  
Traubensorte : Chasselas  
**Ein grosser Wein mit Lagerpotenzial.**  
Das Aushängeschild der Domaine Bovard. Louis-Philippe Bovard sagt, dass dieser Wein in guten Jahrgängen acht bis zwölf Jahre brauche, um seinen Entwicklungshöhepunkt zu erreichen. Leuchtendes Goldgelb. Im Gaumen mineralisch, feinwürzig, mit milder Säure, ausgewogen und anhaltend. Passt perfekt zur feinen Schweizer Küche.
- 43 Pinot Blanc Malans AOC, Donatsch 2010 56.00**  
Traubensorte: Pinot Blanc  
Rassiger, frischer Weisswein aus der Malanser Lage Frassa. Helle, goldgelbe Farbe. Zartes Fruchtbouquet mit Feuersteinnote, das sich im Gaumen bestätigt. Schöner, fruchtiger Abgang. Als Apéro genauso geeignet wie für Fischgerichte und leichte Vor- und Hauptspeisen.
- 44 Petite Arvine de Fully AOC, Maître de Chais, Provins SA 2010 54.00**  
Traubensorte: Petit Arvine  
Eine Walliser Spezialität! Aus der alten Rebsorte Petite Arvine wird dieser Wein gekeltert. Das harmonische Bouquet wird dominiert vom Duft der rosa Grapefruit. Dank seiner fülligen, grosszügigen Struktur passt dieser Wein hervorragend sowohl zu Fisch wie auch zu weissem Fleisch.

**45 Défi Blanc du Valais AOC, Les Titans, Provins SA** **2009** **60.00**

Traubensorte: Muscat, Pinot Gris

Der Wein aus den Bergen. Die Weinzubereitung durch Provins Valais erfolgt auf traditionelle Art. Das Abenteuer beginnt erst später. Sobald die wertvolle Flüssigkeit in Fässer abgefüllt ist, wird sie auf der kurvenreichen Strasse auf 1500 Meter über Meer hinaufgeführt, zum Felskeller im Berg. Und hier geschieht das Geheimnisvolle. Ob es die Höhe ist oder die Temperatur, die das ganze Jahr über konstant bei 7°C liegt? Ist es der Fels, der die Eichenfässer umgibt, die völlige Dunkelheit, die fehlenden Vibrationen oder die totale Stille, die dort oben herrschen, die diesen Wein in einen so aussergewöhnlichen Cru verwandeln? Das weiss niemand so genau. Was wir hingegen genau wissen, ist die Tatsache, dass dieser Wein geschmacklich absolut einzigartig ist. Die Assemblage von Muscat und Pinot Gris überzeugt durch das schöne Gleichgewicht zwischen runder Fülle und Säure. Der kraftvolle Wein verströmt herrliche Düfte von weissen Blüten. Ideal zu Fisch, Krustentieren und exotischen Gerichten.

**EUROPÄISCHE WEISSWEINE (7,5 dl)**

**50 José Pariente Verdejo Rueda, Bodegas José Pariente (Spanien)** **2011** **47.00**

Traubensorte: Verdejo

**Vom «Decanter Magazine» zum Besten spanischen Weisswein des Jahres erkoren.**

Es ist das erste Mal, dass einem spanischen Weisswein so viel Aufmerksamkeit zuteilwird. Der nach dem Vater von Victoria Pariente benannte Wein wächst im Rueda-Gebiet und wird zu 100 Prozent aus der Verdejo-Traube gekeltert. Explosives, komplexes und frisches Bouquet, in dem sich würzige und blumige Noten mit Zitrus und tropischen Früchten vereinigen. Kräftige Aromatik und angenehme, erfrischende Säure im Gaumen, in einer feinbitteren Note endend. Der Wein fasziniert und schmeckt sowohl als Aperitif wie auch als Begleiter zu Vorspeisen, Fisch und Gemüsegerichten herrlich. Auch zu Käse probieren!

**51 OVILOS Pangeon, Estate Biblia Chora (Griechenland)** **2008** **58.00**

Traubensorte: Assyrtiko, Semillon

Ein aussergewöhnlicher neuer Weisswein von grünlichgelber Farbe, der 8 Monate in französischen Eichenholzfässern ausgebaut wurde und reifte. Der einzigartige Duft nach Aprikosen und Honig, eine typisch für die Semillon Rebsorte, vereint sich wunderbar mit den Noten von Zitrone und Zitrusfrüchten von der nordgriechischen Assyrtikotraube. In Kombination mit fettreichem Fisch und Vorspeisen lässt er sich am besten geniessen.

**52 Sancerre AOC Comte Lafond, Baron de Ladoucette (Frankreich)** **2010** **53.00**

Traubensorte: Sauvignon Blanc

**Klassischer, schöner Sancerre.**

Vom Sauvignon-Blanc-Spezialisten Baron de Ladoucette kommt dieser traditionelle, ohne Holzeinsatz gekelterte Weisswein. Sein Duft nach weissen Blüten und schwarzen Johannisbeerknospen, unterlegt von einer leicht erdigen-mineralische Note ist typisch für das Terroir. Im Gaumen zeigt er eine frische, lebhaft Säure und leicht fruchtige Noten. Zu Krustentieren, Meeresfrüchten und Ziegenkäse ein interessanter Begleiter.

**53 Gewürztraminer d'Alsace AC, L. Beyer (Frankreich)** **2008** **53.00**

Traubensorte: Gewürztraminer

Sehr aromaintensive, eigenwillige Spezialität aus dem Elsass. Der trockene Gewürztraminer harmoniert am besten zu Vorspeisen wie Terrinen und Gänseleber, aber auch zu Süssspeisen oder Blauschimmelkäse. Ein Hochgenuss ist ebenfalls die Kombination von Gewürztraminer und Currygerichten.

- 54 Roero Arneis D.O.C. e G, Bruno Giacosa, Neive (Italien) 2009 58.00**  
 Traubensorte: Arneis  
 Bruno Giacosa ist wegen seiner legendären Baroli ein klingender Name, ebenfalls ausgezeichnet ist sein Arneis. Diese Traubensorte bringt auf geeigneten Böden und nach korrekter Vinifikation feinduftige Weine mit gutem Körper und nerviger Säure hervor. Im Bouquet zeigen sich Aromen nach Zitrusfrüchten, Mirabellentöne und Gletscherbonbons. Im Gaumen präsentiert er sich ausgewogen und mit gesunder Säure. Der Arneis von Bruno Giacosa ist ein toller Begleiter zu Fisch, Antipastibuffets und hellem Fleisch.
- 56 Gavi „Colle degli Angeli“, Blanc (Italien) 2008 59.00**  
 Traubensorte: Cortese  
 Der renommierteste Wein kommt aus den Bergen um Gavi in Südost-Piemont. Gekeltert wird er aus der Cortese-Traube, die auch ausserhalb der Weinbauregionen Gavi wächst und recht angenehme, einfache Weine ergibt. Dieser in Italien sehr beliebte Weisswein zeichnet sich durch ausgesprochen trockene Art und frische, feuersteinhafte Säure aus und ist daher als Wein zu Fischgerichten hervorragend geeignet
- 57 Charming Grüner Veltliner, V. Laurenz (Österreich) 2008/10 55.00**  
 Traubensorte: Grüner Veltliner  
 Leuchtendes Gelb mit grünem Schimmer. Duftiges Apfelbouquet dahinter Kumquats, reifer Pfirsich, Mango und Rhabarberkompott. Im saftigfrischen Gaumen auch kandierte Orangen und Babyananas. Wirkt zartcremig und tänzerisch. Feiner Anflug von Akazienhonig und Mineralität im leicht würzigen Finale. Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Pastagerichte, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten
- 58 Small Hill White, Burgenland, Weingut Leo Hillinger (Österreich) 2007 47.00**  
 Traubensorte: Welschriesling, Sauvignon Blanc, Muskateller  
 Eine erfrischende Weissweincuvée – der perfekte Terrassenwein. Helles Gelb. Eleganter Duft nach reifem Pfirsich, Litschi, Muskatnuss sowie betörenden gelben Rosen. Saftiger, anregender Gaumen mit limettenartiger Frische, ungemein trinkanimierend und einem Touch Bittermandel im Finale. Passend zu Fisch, alle Arten von Meeresfrüchten und hellem Fleisch oder zum Apéro mit Blätterteiggebäck.
- 59 Gelber Muskateller Wachau, Weingut Roman Jäger (Österreich) 2010 49.00**  
 Traubensorte: Muskateller  
 Frische, fruchtbetonte Weine, mit leichtem Körper und verspieltem Gaumenfluss werden meist nicht oder nur während kurzer Zeit im Barrique ausgebaut. Es sind somit die idealen Apero und Sommerweine. Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet und warmen Käsegerichten sowie Frisch und Hartkäsen.

## ROSE WEINE

(7,5 dl)

### 70 **Oeil de Perdrix AOC, Château d'Auvernier, Neuchâtel** 2011 49.00

Traubensorte: Pinot Noir

**Seit über 400 Jahren in Familienbesitz.**

Das Château d'Auvernier gehört heute der Familie Grosjean, den direkten Nachkommen von Pierre Chambrier, der das Gut und seine Ländereien 1603 als Geschenk erhielt und es in der Folge ausbaute und verschönerte. Der hellrote Neuenburger Wein hat seinen Namen vom Auge des Rebhuhns, und alle gleichnamigen Weine aus andern Kantonen sind «Kopien» des Originals. Fruchtiger, finessenreicher Rosé, gekeltert aus Pinot-Noir-Trauben des Château d'Auvernier. Kein Verlegensheitwein (weder rot noch weiss), sondern ein eigenständiges Qualitätsprodukt.

## ROTE SCHWEIZER WEINE

(7,5 dl)

### 60 **Wettinger AMMONIT Pinot Noir, Eigengewächs (7,0dl)** 2009 50.00

Traubensorte: Pinot Noir

Gereift am steilen, kalkhaltigen Lägern-Südhang und im Eichenfass ausgebaut erfreut der rubinrote Wein mit einem kraftvollen Körper und einem reichen Bouquet. Begleiter zu weissem wie rotem Fleisch, Pastagerichten oder Wild.

### 61 **Merlot del Ticino Roncaia, Vinattieri Ticinesi Ligornetto** 2010 55.00

Traubensorte: Merlot

Luigi Zanini Senior und Junior haben sich dem Tessiner Merlot verschrieben und produzieren Weine in diversen Preisklassen. Der Name Roncaia stammt vom gleichnamigen Rebberg, aus dem die Trauben für diesen Merlot kommen. Er hat die typische fruchtige Merlot-Aromatik mit der leichten Rauchnote und wirkt im Gaumen harmonisch und ausgewogen. Passt zu Teigwaren und rotem Fleisch.

### 62 **Epesses rouge AOC, La République, Patrick Fonjallaz** 2010 52.00

Traubensorte: Pinot Noir

Bei diesem Wein dominieren die Aromen von roten Früchten. Im Gaumen saftig und süffig, mit feiner Würze, die an Kümmel erinnert. In Kombination mit regionalen Charcuterie-Spezialitäten ein Genuss!

### 63 **Cuvée Noir PICADO, Malans AOC, Weingut Donatsch** 2009 63.00

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot

Rubinroter Wein, welcher von der Cabernet-Sauvignon-Traube die schönen Cassisaromen und von der Pinot-Noir-Traube die Rasse bekommt. Die «Vermählung» dieser Traubensorten – ergänzt mit etwas Merlot – findet sich nicht allzu oft, sie bringt aber eine interessante Aromatik. Der modische Wein eignet sich als Begleiter zu vielen herzhaften Fleischgerichten und zu Käse.

### 64 **Clos Corbassières AOC, Assemblage de Nobles Cépages** 2006 71.00

Traubensorte : Cornalin, Humagne rouge, Syrah, Cabernet Sauvignon

Durch die Assemblage aus den Rebsorten Cornalin und Humagne Rouge ergibt sich ein Wein mit Charakter, welcher durch die Zugabe von Syrah und Cabernet Sauvignon eine komplexe Struktur erhält. Er wird 24 Monate in neuen Barriques ausgebaut. Im Clos Corbassières vereinen sich Finesse mit einer intensiven aromatischen Dichte. Im Bouquet Noten von dunklen, wilden Beeren und Blaubeeren, vollmundige Struktur, schöner Säuregehalt.

## ITALIENISCHE ROTWEINE

(7,5 dl)

### 130 Dolcetto d'Alba, Villa Contea

2009

62.00

Traubensorte: Dolcetto

Im Südteil des Piemont, wo sich die Hügel an die Seealpen und an Ligurien anlehnen, dehnen sich zwei Landzüge aus. "La Langa" und "Il Roero". Der Fluss Tanaro, der diese zwei Landstriche teilt, definiert die natürliche sowie die historische und geologische Begrenzung. Zwischen den 10 diversen Dolcetto, ist der Dolcetto d'Alba der Bekannteste. Die Farbe ist rubinrot mit lila Reflexen. In der Nase ein intensives feines Bouquet mit blumigen und fruchtigen Noten. Im Gaumen vollmundiger, frischer und milder Wein mit weichen Tanninen.

### 131 Primitivo di Manduria Lirica D.O.C., Manduria

2008

48.00

Traubensorte: Primitivo

**Ein Primitivo di Manduria muss gewisse Bedingungen erfüllen, um den Namen zu verdienen.**

So muss der Wein einen minimalen Alkoholgehalt von 14 Prozent Alkohol aufweisen, den er dem natürlichen Zuckergehalt der Trauben zu verdanken hat. Einst nur Verschnitttraube im Süden und Farblieferant für nördliche Weine, ist der Primitivo – mit dem Zinfandel Kaliforniens verwandt – auf Anhieb zum Erfolg geworden, seit er sortenrein produziert wird. In der Farbe tiefes Rot mit granatroten Reflexen. Offensiv weinige Nase. Kräftige Aromafülle, die von leicht süssen Tanninen unterstützt wird. Dieser Weine wurde 2–3 Monate in französischen Barriques ausgebaut, was ihm zusätzlichen Charme verleiht, ohne seine Typizität zu schmälern.

### 132 Campaccio IGT, Rosso Toskana Terrabianca

2008

65.00

Traubensorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Der Name des Weines kommt von «campo», dem grossen Weinberg, und die Trauben für den «Campaccio» wachsen in einem Terroir mit alter Weinbautradition – im Herzen des Chianti Classico bei Siena. Da profitieren die Reben von einem idealen Mikroklima. Schon an der Farbe, dem dunklen Rubin, sieht man die Fülle und Kraft. Im feinen Bouquet erkennt man viele verschiedene Aromen: Waldfrüchte, der Duft von Gewürzen und edlem Holz, von Lakritze, Kakao und aromatischem Tabak. Im Gaumen zeigt sich die elegante und kraftvolle Struktur, mit reifem Tannin und einem besonders harmonischen Abgang. Konzentration, Reichtum an Frucht und Farbe.

### 133 Barolo D.O.C.G., Beni di Batasiolo

2008

56.00

Traubensorte: Nebbiolo

Dieser Barolo macht schon nach seiner Flaschenabfüllung Spass und gewinnt mit zunehmender Reife an Harmonie. In der Nase Aromen von roten Beeren, Hyazinten und Tabak-Würze. Im Gaumen füllig und aromatisch.

### 134 Amarone della Valpolicella, Cantina Valpantena

2009

60.00

Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara

Die Farbe dieses Amarone ist tiefrot mit granatfarbenen Nuancen. Im Bouquet Aromen von reifen und getrockneten Beeren, Tabak. Saftig und samtig, voll und rund mit langem Abgang. Für diesen Wein werden vollreife gesunde Trauben von Hand gelesen, dann auf Gittern in gut durchlüfteten Räumen getrocknet und im Januar abgepresst. Der trocken vergorene Wein lagert mindestens zwei Jahre lang in Eichenfässern, bevor er in die Flaschen gefüllt wird. Passt zu geschmacksintensiven Gerichten.

### 135 "Il Solarino" Cabernet/ Merlot, Sicilia IGT

2009

52.00

Traubensorte: 50% Cabernet, 50% Merlot

Glänzendes Rubinrot mit schönen Reflexen. Reichhaltiges Bouquet mit Noten von reifen Früchten. Ein körperreicher Rotwein von schöner Würze und ausgeglichener Feinheit. Er passt bestens zur Mittelmeer-Küche: Pasta, Reisgerichte, Käse, gegrilltem und geröstetem Fleisch.

**136 Villa Contea "Il Bardo", Nebbiolo, Langhe** **2009** **57.00**

Traubensorte: Nebbiolo

„Il Nebbiolo“, oder Rebe des Nebels übersetzt, wurde so getauft weil sein vegetativer Zyklus so lang ist, dass er seine Reifezeit erst erreicht, wenn der Herbstnebel die Hügel umdeckt. Seine Farbe ist granatrot, sein Bouquet vereinigt die fruchtigen Düfte von wilden Erdbeeren, Himbeeren und denen von Zimt und Vanille. Der Geschmack ist trocken und entwickelt eine angenehme Struktur, wo Alkohol, Säure und Extrakte eine harmonische Eleganz kreieren. Passt zu allen Speisen der raffinierten Küche, erreicht sein höchstes Niveau als Begleiter zu gegrilltem oder geröstetem Fleisch, Wild und Weichkäse.

**137 Il Tesoro Barbera d'Asti, Marchese di Cerivo, Mombaruzzi** **2006** **71.00**

Traubensorte: Barbera

Der Barbera d'Asti Superiore „Il Tesoro“ ist ein Top-Barbera, der seinen Vergleich sucht und es mit den ganz grossen italienischen Weinen aufnehmen kann. Nur in limitierter Menge verfügbar ! Ein Rubinroter Wein mit Granat-Reflekt. Rund und samtig mit einem leichten Vanillearoma. Hoch konzentriert, reich und elegant. Honig- und Kirschengeschmack. Der aromatische Barbera d'Asti passt gut zu Salami und Antipasti, Risotto und Pasta. Ideal zu Fleisch, Wild und allen würzigen Käsesorten.

**138 Primitivo Merlot Tarantino IGT, Apulien** **2009** **57.00**

Traubensorte: 50% Primitivo, 50% Merlot

Tarantino ist die IGT Bezeichnung (aus der Provinz Taranto). Glänzende rubinrote Farbe mit schönen Reflexen Fruchtiges Bouquet mit Gewürz- und Vanillenoten. Komplexer, vollmundiger Geschmack mit sanften Tanninen und langen Abgang Käse, verschieden Antipasti, Fleisch und Wild

**139 Colle degli Angeli, Alba Rossa, Monferrato, Collezione del Barone** **2008** **56.00**

Traubensorte: Albarossa

dieser Weintraube ist eine Neuigkeit aus dem Piemont. Wenn auch diese Kreuzung aus Nebbiolo und Barbera schon im Jahr 1938 von Prof. Dalmasso geschafften wurde, wurde sie erst 2000 in der Liste der empfohlene Rebsorten für die Provinzen von Alessandria, Asti und Cuneo aufgenommen. Diese Rebsorte reift spät aus, daher findet man sie auf gut gelegenen Hügeln. Sie ergibt Weine welche die Kraft und den hohen Alkoholgrad mit Eleganz kombiniert. Rubinrot mit lila Schimmer. Intensives und komplexes Aroma mit fruchtigen und blumigen Noten, leicht würziges Aroma von Tabak. Körperreicher, schön ausgewogener, harmonischer Rotwein mit Würze, Feinheit und langem Abgang. Er passt gut zu Pasta, Reisgerichte, Saisonkäse, gegrilltem und geröstetem Fleisch sogar Wild.

**SPANISCHE ROTWEINE** **(7,5 dl)**

**110 Esencial Crianza, Bierzo DO,** **2007** **53.00**

Traubensorte: Mencía

Intensive, dunkelviolette Farbe, in der Nase kann Aromen von Waldbeeren und reifen dunklen Kirschen. Im Gaumen überzeugt er mit den ausgeprägten feinen Röstaromen und seinen weichen Taninen (12-monatiger Ausbau in der Barrique). Durch seine zurückhaltende Eleganz ist er ein Gegenstück zu den vollen intensiven Weinen aus Ribera del Duero.

- 111 Jaleo, Vino de la Tierra de Castilla** **2006** **68.00**  
 Traubensorte: Merlot, Tempranillo, Petit Verdot  
 Kirschrot mit lila Reflexen, feine Aromen von Kakao, Gewürzen, angenehme Frucht, feiner Duft nach Beeren, Kräutern und Holz. Kräftiger samtiger Rotwein, elegant und schön ausbalanciert mit langem Abgang. Serviert zu rotem Fleisch, Grilladen, Wild und Käse. 12 Monate in französischer und amerikanischen Eichenfässern gereift.
- 112 Mirat Crianza D.O, Ribera del Duero** **2001** **66.00**  
 Traubensorte: 100% Tempranillo (Tinta del Pais)  
 Es handelt sich hier um eine Bodega die im Besitz von sehr alten Weinbergen ist. Für den MIRAT werden Reben aus ca. 120-jährigen Weinstöcken verwendet die von der Philoxera im letzten Jahrhundert verschont blieben. Sehr schöne dunkelrote Farbe. Sein Aroma ist sehr intensiv. Röstaromen, Kaffee, gebranntem Zucker und Kakao. Lang anhaltender Abgang. Hier schöpft der Wein das Potenzial der alten Reben voll aus. Sehr nachhaltig. Pure Eleganz! Zu Fleischgerichten mit dunkler Sauce sowie Grilladen, Wild und rezentem Käse empfohlen.
- 113 Castillo de L'Ainsa Crianza, Bodegas Osca, Somontano** **2004** **50.00**  
 Traubensorte: Tempranillo & Cabernet Sauvignon  
 Gemässigt Kontinentalklima dank der Pyrenäen, die die Weinberge vor den kalten Nordwinden abschirmen. In der Farbe leuchtendes Kirschrot. Intensive Düfte von schwarzen Beeren, würzige und rauchige Aromen. Der Wein ist samt, weich und rund, mit langem Abgang mit seinem Holzgehalt ausbalanciert. Zu rotem Fleisch, Geflügel, Wild und reifen Käse servieren.
- 114 Condesa de Ramos Tinto Crianza, Toro D.O.** **2006** **53.00**  
 Traubensorte: Garnacha//Tinta de Toro  
 Die Tinta de Toro ergibt tiefdunkle Rotweine mit hohen Extrakt- und Tanninwerten. Sie ist dafür verantwortlich, dass Toro bei Insidern nach der Ribera del Duero und dem Priorato als neues Weinwunder gehandelt wird. Himbeerrosa mit lila Reflexen. Intensive Düfte von roten Beeren mit Wassermelone, körperreicher und frischer Wein. Dieser Wein kommt sehr gut ohne Begleitung zur Geltung oder auch zu gegrilltem rotem Fleisch.
- 115 Viña Eremos (Biowein), Bodegas Páramo Arroyo, Ribera del Duero** **2004** **70.00**  
 Traubensorte: Tinta Fina ( Tempranillo )  
 Sie gilt als Königin der roten Sorten. Sie besitzt einen kurzen Vegetationszyklus und reift, wie der Name schon andeutet, früh (temprano = früh auf Spanisch). Typisch ist der duftige, fruchtbetonte Charakter der Weine - Kirsche, Brombeere und Pflaume – sowie ihr grosses Reifepotenzial im Holz. Ausser der Tinta Fina befindet sich in den DO-Weinen auch Cabernet-Sauvignon in geringen Mengen zur Abrundung. Intensive kirschrote Farbe mit lila Reflexen. Angenehme Frucht, feiner Duft nach Beeren, Kräutern und Holz (12 Monate im Eichenfass ausgebaut). Kräftiger Rotwein, elegant und schön ausbalancierter Wein mit langem Abgang. Passend zu rotem Fleisch, Grilladen, Wild und Käse
- 116 Gondorian Tinto Reserva, Vino de la Tierra de Extremadura** **2005** **53.00**  
 Traubensorte: Tempranillo  
 Die nach dem Fluss Guadiana benannte DO (bedeutet "Ufer des Guadiana") in der spanischen Region Extremadura an der portugiesischen Grenze umfasst 13.200 Hektar Rebfläche. Nach einer langen Einmischung, wird dieser Wein 14 Monate in Fässern aus französischer Eiche und mehr als ein Jahr in der Flaschen gelagert. Passt zu allen Speisen, Braten und Eintöpfe aus Rotfleisch und Wild.

## **PORTUGIESISCHE ROTWEINE (7,5 dl)**

### **120 Castelo Andreus, Ribatejo, Vinho Regional Terras do Sado 2006 55.00**

Traubensorte: Touriga Nacional, Castelão, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet  
Dank des milden Klimas, ausreichender Niederschläge und eines weit verzweigten Bewässerungssystems, das vom Tejo gespeist wird, bringt der Ribatejo reiche Ernten hervor. Klares, dunkles Rubinrot. Reiche Aromen von roten Beeren und ein Hauch von Röstaromen und Schokolade. Vollmundiger komplexer Rotwein. Fruchtfülle und Dichte werden durch reife und gut eingebundene Tannine abgerundet. Sehr gut ausbalanciert! am besten passt er zu Wild und anderen roten Fleischsorten, Käse

### **122 Fabelhaft Tinto, Douro, Dirk Niepoort 2010 54.00**

Traubensorte: Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Cão, Tinta Barroca  
In der Nase zeigen sich Aromen von Erdbeeren, Rosinentöne und Pflaumen. Im Gaumen tolle Struktur mit lebhafter Säure und reifem Tannin. Im Abgang überzeugt «Fabelhaft» durch Länge und widerspiegelt das Terroir des Douro-Tals. Ein frischer Wein, der Spass machen soll – was übrigens auch die Etikette betrifft: Die Fabel von Wilhelm Busch wird garantiert für heiteren Gesprächsstoff sorgen.

### **123 Fonte Mouro Garrafeira, Alentejano 2003 55.00**

Traubensorte: Trincadeira, Aragonez und Alicante Bouschet  
Dieser Wein wird in einer kleinen Serie von ca. 20'000 Flaschen in Beja, Alentejo produziert. Die 14 Monate in französischen Eichenfässern und die anschliessende 18 monatige Flaschenlagerung geben diesem Wein eine imposante Eleganz. Nachhaltig im Gaumen mit sehr schönen und Lieblichen Holz- und Fruchtnoten. Zu Fleischgerichten mit dunkler Sauce sowie Grilladen und rezentem Käse empfohlen. Oder auch einfach mal so am Abend.

### **124 Lima Mayer 2005 50.00**

Traubensorte: Aragonez(Tempranillo), Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Syrah und Petit Verdot.  
Lima Mayer ist eher auf der Aromaseite zu Hause. Es wird ein Teil des Weines für 12 Monate in neuen Barriques ausgebaut. Dunkle purpurrote Farbe mit Aromen nach roten Waldfrüchten, Schwarzkirsche, Oliven, dunkler Schokolade und leichte Pfeffernoten. Samtige Tanine mit ausbalancierter Säure. Fruchtig im Mund, guter Abgang. Fleischgerichte müssten es schon sein, Braten oder Stakes. Natürlich auch solo zu geniessen.

### **125 Subsidio Vinho Tinto, Alentejano 2005 52.00**

Traubensorte: Aragonez (Tempranillo), Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Syrah  
Subsidio ist ein jung gebliebener Wein der viel Frucht behalten hat. Es findet kein Holzbausbau statt womit die typischen Aromen der Rebsorten erhalten bleiben. Schöne rubinrote Farbe mit Aromen nach roten Waldfrüchten und wilden Blüten, sowie leichte Pfeffer- und Gewürznote. Samtige Tanine mit ausbalancierter Säure. Fruchtig im Mund. Ein Allrounder für leichte Speisen und Apéros.



## ÖSTERREICHISCHE ROTWEINE (7,5 dl)

### 151 Rubin Carnuntum, Weingut Nadler 2009 56.00

Traubensorte: Zweigelt

Granat mit rubinroten Reflexen. Intensiver Duft nach reifen Heidelbeeren, Schattenmorelle, Veilchen, Tabak und Holundergelee. Am Gaumen fließende Textur, feine Röstaromatik, dunkles Edelholz und Schokopastillen gepaart mit elegantem Fruchtdruck und kakaoartiger, gut stützende Tanninstruktur. Langer druckvoller, schwarzbeeriger Nachhall. Charcuterie, Bündnerfleisch, Carpaccio, Terrinen, Pouletgerichten, Truthahn, heissem Schinken, Wurstgrilladen, Berner Platte und milden Käsesorten oder einfach so zum Geniessen!

### 152 Das Phantom, Burgenland, Weingut K+K Kirnbauer 2009 61.00

Traubensorte: Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

Granat mit rubinroter Mitte. Betörendes Waldbeerenbouquet, duftige Brom- und Preiselbeeren, Anklänge an Veilchen, dahinter Baumnuss und Schokopastillen gepaart mit feiner Röstaromatik. Am Gaumen gut stützendes, reifes Tannin, edle, sehr elegante Textur, Cassis und Tabak, ein Wein mit ungeheurem Tiefgang und nicht enden wollendem Nachhall. Passend zu Braten oder Wildgerichte, Wildgeflügel, Roastbeef, Châteaubriand und kräftig, würzige Käsesorten wie Gruyere, Tilsiter oder reifer Brie.

### 153 Zweigelt Prädium Burgenland, Erich Scheiblhofer 2010 61.00

Traubensorte: Zweigelt

Undurchlässiges Purpur. Intensiver Duft nach reifen Heidelbeeren, roten Rosen, Zwetschgen, schwarzer Kirsche und edlem parfümiertem Tabak. Am Gaumen edle, noch leicht stützende Tannine, dunkles Edelholz, Brombeergelee, Schokopastillen und Koriander. Im schwarzbeerigen Finale wiederum Tabaknoten, Black Currant und ein Hauch Arabica. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein. Braten oder Wildgerichte, Wildgeflügel, Roastbeef, Châteaubriand und kräftig, würzige Käsesorten wie Gruyère, Tilsiter oder reifer Brie.

## FRANZÖSISCHE ROTWEINE (7,5 dl)

### Côte du Rhône , Côte de Nuits & Burgund

### 100 Château-neuf-du-Pape A.C. , Domaine de la Solitude 2009 68.00

Traubensorte : Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Clairette

Drei Viertel der «en foule» – kreuz und quer – gepflanzten Reben sind zwischen 65 und 100 Jahre alt. Die Parzellen sind mit fünf Traubensorten bestückt. Das sind nicht ganz die Hälfte der 13 Rebsorten, die in einem Châteauneuf-du-Pape assembliert werden dürfen. Die Châteaux und die Domaines pflegen alle ihre eigenen «Rezepte», es heisst, dass heute nur noch Château de Beaucastel die ganze Bandbreite nutzt.

### 102 Vosne Romanée A.C., Maison Louis Latour 2006 75.00

Traubensorte : Pinot Noir

Vosne Romanée ist die prestigeträchtigste Gemeinde an der Côte de Nuits. Unsere zahlbare Alternative zu den Reblagen von Romanée Conti weist die typischen Attribute eines Burgunders von der Côte de Nuits auf, nämlich Langlebigkeit, Tiefe und eigene Würze. Im Glas ist dieser Wein in der Jugend rubinrot mit völlig klarer Brillanz. In der Nase entfalten sich Aromen von schwarzen und roten Beeren, eine feine Süsse und subtile Gewürze.

**103 Gevrey Chambertin A.C., Maison Louis Latour** **2006** **72.00**

Traubensorte : Pinot Noir

**Seidig und geschmeidig: Ein klassischer Côte de Nuits.**

Würzig, mit Aromen von Himbeere und Erdbeere in Bouquet und Gaumen. Sehr schöner Begleiter zu Wildspeisen und weiteren Fleischgerichten.

## **Bordeaux**

**181 Château Clos du Clocher AC, Cru Classé Pomerol** **2001** **43.00** (3.75 dl)

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot

Der Clos du Clocher liegt auf dem Plateau von Pomerol. Reife, süsse Tannine, weicher, voller Körper, Pflaumen- und Röstaromen. Im langen Abgang eine mineralische Fruchtnote.

**182 Château Labegorce AC, Grand Vin de Bordeaux, Margaux** **1999** **77.00**

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Kräftige Aromen nach Cassis und Pflaumen in Kombination mit feinen Tönen nach Tabak und Blumen.

Ein runder und eleganter Margaux-Wein.

**183 Château Ferrière AC, Cru Classé Margaux** **2001** **85.00**

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Ein weiteres Weingut, welches von der cleveren Claire Villars-Lurton betreut wird. Der nur 8 ha grosse Rebgarten ist ein neuer Stern am Margaux-Himmel. Mit den Traubensorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot assembliert das Team von Château Ferrière saftige, vielschichtige Weine, die früh ihre Trinkreife erreichen.

**184 Château Haut Bages Libéral AC, Cru Classé Pauillac** **2005** **81.00**

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Die Weine wurden während Jahren massiv unterschätzt und sind auch heute noch einem Kreis von Liebhabern vorbehalten. In der Nase komplexes Pauillac-Bouquet mit viel Frucht und dunklen Beeren, Zwetschgen, enorme Konzentration. Finessenreicher Körper mit gut abgerundeten Gerbstoffen.

**185 Château Phélan Ségur AC, Cru Bourgeois St. Estèphe** **2004** **75.00**

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Dieses bürgerliche Gewächs gedeiht auf einem wunderschönen Gut in der Appellation St-Estèphe. Bouquet: Neben Cassis und Brombeeren auch Gewürzaromen. Im Gaumen dominieren Pflaumen und Gewürze. Der Phélan-Segur ist saftig und hat Charme!

**186 Château St. Pierre AC, St. Estèphe** **1998** **87.00**

Traubensorte : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Die Aromen von Cassis, Holunder und die feinen Pflaumentöne werden von der Vanillenote, die vom Barriqueausbau stammt, unterstützt. Die geschmeidige Saftigkeit im Gaumen macht den Château St. Pierre zu einem unkomplizierten Essensbegleiter.

**187 Château Léoville Poyferré AC, Saint Julien** **2001** **71.00**

Traubensorte : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Die Rebstöcke des Château Léoville Poyferré stehen auf einer der schönsten Kieskuppen der Appellation. In der Nase dominieren schwarze Beerenaromen, Pflaumentöne und gelierte Früchte. Im Gaumen zeigt der Wein eine seidige Tanninstruktur und raffinierte Würze.

## **Südfrankreich**

**190 Château De Gaudou, Grande Lignée, AOC Cahors** **2006** **60.00**

Traubensorte : Malbec (85%), Merlot, Tannat

Der Weinberg von Cahors ist der älteste Frankreichs. Dunkel purpurrote Farbe, gerauchte und holzige Nase kombiniert mit Aromen von schwarzen Früchten, Lakritze, Tabak und Zigarre sogar eine leichte balsamische Note. Kräftiger, üppiger und sehr würziger Wein (Vanille, schwarzer Pfeffer) mit guter Ausgewogenheit und Länge. Idealer Begleiter zu kräftigen Speisen wie Grilladen, Braten, Wild, Rindfleisch, Lamm, Käseplatten usw.

## **PROSECCO**

**95 Prosecco di Valdobbiadene, Cima** **Flasche (7.5dl) 46.00** **Glas (1dl) CHF 7.00**

## **DESSERTWEIN:**

**240 Muscat de Beaumes de Venise AC** **2008** **13.00 (1dl)**

Traubensorte: Muscat blanc à petit grains

Dieser vollsüsse Wein der «Domaine de Durban» schmeckt bereits jetzt hervorragend, besitzt eine grosse Frische und Finesse. In den nächsten 3–4 Jahren wird sein Geschmack jedoch likörähnlich und seine Aromen von Aprikosen, Birnen, Zitronen und Honig werden deutlich intensiver. Da er nicht zu süß ist, eignet er sich gut gekühlt als Aperitif oder zu Vorspeisen, aber auch zu Roquefort und später – nach drei- bis vierjähriger Entwicklung – zu einem süßen Dessert