



## Prosecco und Champagner

	<u>10CL</u>	<u>75 CL</u>
<b>PROSECCO CONEGLIANO SPUMANTE DOCG</b> , Canella Sehr feiner, sauberer Duft. erinnert an Akazienblüten. Gute Perlage mit sehr ansprechender Mousse und typischer Gaumenaromatik.	7.50	47.00
<b>MOËT &amp; CHANDON, CHAMPAGNER BRUT IMPÉRIAL</b> , Moët & Chandon Traubensorten: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay Der Auftakt am Gaumen wirkt weich. Die Aromenvielfalt stellt sich erneut ein, ergänzt um eine delikate Nuance Kernobst. Ein vollkommener Wein, großzügig und dynamisch dank der Harmonie der drei Rebsorten und auch im Übergang frisch und lang anhaltend.		78.00
<b>RUINART CHAMPAGNER R DE RUINART BRUT</b> , Ruinart Traubensorten: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier Kräftige Perlage zum Auftakt, äusserst erfrischender Geschmack mit knackigen Aromen, sehr ausgewogen, dicht fließend und lang anhaltend. Gut gekühlt als Apéro oder zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten.		90.00

## Grappa / Marc / Spirituosen

		<u>2 CL</u>
<b>GRAPPA DI VALTELLINA</b> , Triacca (klar)	42 vol.%	6.50
<b>GRAPPA VALDAVI DI MOSCATO</b> , Berta (Moscato, klar)	40 vol.%	8.50
<b>GRAPPA DI BARBERA DA BAROLO</b> , Berta (Barbera, klar)	40 vol.%	8.50
<b>GRAPPA GIULIA CHARDONNAY BARRIQUE</b> , Berta (Chardonnay, Cortese)	40 vol.%	8.50
<b>GRAPPA ELISI BARRIQUE</b> , Berta (Barbera, Nebbiolo, Cabernet Sauvignon)	43 vol.%	9.50
<b>GRAPPA LA MUSA AMARONE BARRIQUE</b> , Berta (Rondinella, Corvina Veronese, Molinara)	40 vol.%	9.50
<b>GRAPPA DEVINA BARRIQUE</b> , Berta (Nebbiolo da Barola, Barbera d'Asti)	44 vol.%	16.50
<b>FLÄSCHER MARC</b> , Davaz (Pinot Noir, Pinot Gris, Chardonnay, Riesling-Silvaner)	41 vol.%	7.50
<b>COGNAC LOT N°76 XO</b> , Tesseron, Cognac	40 vol.%	16.50
<b>DISTILLER NR. 19 : KIRSCH</b> , Christian Hermann, Fläsch	43 vol.%	9.50
<b>SCHRAEMLI'S RÖTELILIKÖR</b> , hausgemacht	18.2 vol.%	5.20





## Weine im Offenausschank

<u>WEISS</u>	<u>1DL</u>	<u>2DL</u>	<u>3DL</u>	<u>5DL</u>
MALANSER RIESLING-SILVANER AOC, von Salis (Rieling-Silvaner), 2018/19	5.10	10.20	15.30	25.50
TERRE ALTE, BIANCO DI MERLOT, TICINO DOC, Gialdi (Merlot), 2018/19, Deluxe mit Kork	6.00	12.00	18.00	30.00
BÜNDNER BLANC DE NOIR AOC, von Salis (Pinot Noir weiss gekeltert), 2018/19	5.40	10.80	16.20	27.00
<u>ROSÉ</u>	<u>1DL</u>	<u>2DL</u>	<u>3DL</u>	<u>5DL</u>
BÜNDNER FEDERWEISS AOC, von Salis (Pinot Noir), 2018/19	5.10	10.20	15.30	25.50
<u>ROT</u>	<u>1DL</u>	<u>2DL</u>	<u>3DL</u>	<u>5DL</u>
MAIENFELDER PINOT NOIR AOC, von Salis (Pinot Noir), 2018/19	5.10	10.20	15.30	25.50
CASA LA GATTA, VALTELLINA SUPERIORE DOCG, Triacca ( Nebbiolo), 2015/16, Deluxe mit Kork	4.80	9.60	14.40	24.00
SPAZIO PRIMITIVO AMABILE, Salento IGT (Primitivo), 2019, Deluxe mit Kork	4.60	9.20	13.80	23.00
RIOJA CRIANZA DOCA, Bodegas Paco Garcia (Tempranillo/Garnacha), 2016/17, Deluxe mit Kork	5.70	11.40	17.10	28.50





## Flaschenweine im Offenausschank

<u>WEISS</u>	<u>1DL</u>	<u>2DL</u>	<u>3DL</u>	<u>5DL</u>
ST. SAPHORIN « ROCHE RONDE » AOC, Testuz, Lavaux/Waadts (Chasselas), 2017/18	7.60	15.20	22.80	38.00
DÉZALEY L'ARBALÈTE GRAND CRU AOC, Testuz, Lavaux/Waadts (Chasselas), 2018/19	8.70	17.40	26.10	43.50
ROERO ARNEIS DOCG, Pescaja, Piemont (Arneis) 2019	7.40	14.80	22.20	37.00
CHARDONNAY SAN BARTOLOMEO TOSCANA IGT, Triacca, Toscana (Chardonnay), 2018/19	6.70	13.40	20.10	33.50
BASA BLANCO DO, Telmo Rodriguez, Toro (Verdejo, Viura) 2018/19	6.80	13.60	20.40	34.00

<u>ROSÉ</u>	<u>1DL</u>	<u>2DL</u>	<u>3DL</u>	<u>5DL</u>
PRIMAVERA ROSATO IGT, Poggio al Sole, Toscana/Chianti (Sangiovese), 2018/19	7.00	14.00	21.00	35.00

<u>ROT</u>	<u>1DL</u>	<u>2DL</u>	<u>3DL</u>	<u>5DL</u>
MALANSER PINOT NOIR AOC, von Salis, (Pinot Noir), 2018/19	7.70	15.40	23.10	38.50
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, Castello Banfi, Toscana/Montalcino (Sangiovese Grosso), 2014/15	10.30	20.60	30.90	51.50
QUINTA DA COSTA DAS AGUANEIRAS DOC, Lavradores de Feitoria, Douro (Tinta Roriz, Touriga Nacional), 2016	9.50	19.00	28.50	47.50
KROISS ZWEIFELT DAC RESERVE ALTE REBEN, Weingut Kroiss, Illmitz, Burgenland (Zweifelt), 2016/17	8.20	16.40	24.60	41.00





# Flaschenweine weiss

**SCHWEIZ**

**75 CL**

<b>MAIENFELDER SAUVIGNON BLANC AOC</b> , von Salis Bündner Herrschaft Helles Strohgelb. Ein einmaliger, komplexer und vielschichtiger Sauvignon blanc. Die Aromatik ist angenehm dezent und zeigt Anklänge von süsser Stachelbeere, grünem Apfel und etwas Mango. Am Gaumen wirkt der Wein trotz seiner schönen Fülle und Weichheit sehr frisch. Ein wunderbar ausbalancierter, saftiger Wein.	<b>18/19</b>	<b>56.00</b>
<b>MAIENFELDER CUVÉE BLANC AOC</b> , Hanspeter Lampert, Lampert's Weingut Heidelberg Bündner Herrschaft Traubensorten: Riesling-Silvaner, Chardonnay, Sauvignon Blanc In der Nase frische Aromen von Limetten, Feuerstein und einer feinen Note nach weissem Flieder; am Gaumen gut strukturiert, saftig im Fluss und doch fruchtig-frisch im Finale. Als Apéro, passt auch zu Käsefondue und Fisch.	<b>17/18</b>	<b>52.50</b>
<b>MALANSER PINOT GRIS AOC</b> , Giani Boner Bündner Herrschaft Traubensorte: Pinot Gris Ein sehr kräftiger und ausgewogener Wein. Für den aromatischen Geschmack sind die Kräuter verantwortlich, die dem Wein seine mineralische Frische verleihen. Als Aperó, zu Spargeln oder zu Fisch.	<b>14/15</b>	<b>62.00</b>
<b>CHARDONNAY AOC</b> , Gérald Clavien Wallis Traubensorte: Chardonnay „Der Erbe aller Feinheiten“ Der Charakter des Chardonnay zeichnet sich durch den typischen Geschmack aus, der ein wenig rauchig sein kann und an Walnüsse erinnert.	<b>2016</b>	<b>55.00</b>
<b>PETITE ARVINE AOC</b> , Gérald Clavien Wallis Traubensorte: Petite Arvine „Die stärkere Ausrichtung des Landes“ Die Petite Arvine liefert einen hellgelben Weisswein mit grosser Finesse. Der Geschmack ist frisch und leicht salzig.	<b>18/19</b>	<b>58.50</b>



**ITALIEN****75 CL**

**CANALE SAUVIGNON BLANC**, Triacca 17/18 51.50  
 Valtellina, Alpi Retiche IGT, aus biodynamischem Rebbau  
 Traubensorte: Sauvignon blanc  
 Intensives Strohgelb; in der Nase komplex, mit feiner Mineralität und schönem Fruchtspiel, von leicht grasig bis zu Holunder und Paprikaschoten; saftige, fruchtige Säure mit feiner Aromatik. Köstlich zu Bresaola (Trockenfleisch), zu Käsegerichten, zu Fleisch und Geflügel.

**ROERO ARNEIS DOCG**, Pescaja, Cisterna d'Asti 2019 48.00  
 Piemont  
 Frühlingsnatur – saftige Wiesen, alles ganz jung, frisch, saftig, die Frucht hell, grün, mit zarter Süsse, frisches Gras, Wiese, Stachelbeere, noch nicht reife Banane. Am Gaumen astige, grasige, herbe Frische. So viel Frühling bekommt man sonst kaum in Flaschen. Einfach, schön, das Leben genießen, so schöner Roero! Als Apéro, zur Vorspeise oder zu Fischgerichten.

**PINOT GRIGIO DOC**, Cantina Endrizzi 18/19 46.00  
 Trentino  
 Anspruchsvolle Struktur und Eleganz; trockener, voller und harmonischer Geschmack. Begleitet hervorragend Fisch, helles Fleisch, Geflügel und Käse.

**ÖSTERREICH****75 CL**

**SAUVIGNON BLANC, KLASSIK 2017**, Weingut Krispel 17/18 49.00  
 Vulkanland Steiermark  
 Leichter, fruchtiger Sauvignon blanc mit sortentypischen Holundernoten in Nase und Gaumen, dazu Noten von Stachelbeeren. Trocken mit angenehmer Säure im Angang. Hervorragender Apérowein oder als Begleiter leichter Vrospeisen.

# Flaschenweine rosé

**SCHWEIZ****75 CL**

**BÜNDNER SCHILLER AOC**, von Salis 17/18 50.00  
 Bündner Herrschaft  
 Traubensorten: Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Blanc  
 Beerenfruchtige Nase nach Erdbeeren sowie reifem Holunder; am Gaumen frisch und fein, ausgewogen mit einer dezent süssen Fruchtnote. Als Apéro, zu Krustentieren und Fisch oder zu hellem Fleisch.

**ITALIEN****75 CL**

**PRIMAVERA ROSATO IGT**, Poggio al Sole 18/19 45.00  
 Chianti, Toscana  
 Traubensorte: Sangiovese  
 Im Bouquet zarter Himbeerduft und eine Spur Lakritze; am Gaumen frischer Auftakt und schöne Saftigkeit im Körper, Erdbeeren, Mandarinen und etwas Rosenaroma, elegant fließend und frisch endend. Ideal zu einem feinen Apéro oder einfach gesagt: der perfekte Sommerwein.





## Flaschenweine rot

SCHWEIZ

75 CL

<b>MALANSER PINOT NOIR AOC</b> , von Salis Bündner Herrschaft Tieffarbiger, eleganter und harmonischer Wein. Fruchtiges, beeriges Aroma.	18/19	50.00
<b>MALANSER PINOT NOIR SPÄTLESE BARRIQUE AOC</b> , von Salis Bündner Herrschaft Leuchtende violett-rote Farbe, blumiges Bouquet, unterstützt von feinen Vanilletönen; kräftig und komplex im Gaumen, sauber integriertes Holz, langer Abgang.	18/19 50CL 17/18	54.00 36.50
<b>MAIENFELDER PINOT NOIR LEVANTI AOC</b> , Elly Süsstrunk Bündner Herrschaft In der Nase elegante Frucht mit wunderbaren würzigen Elementen, Blaubeeren, Cassis und eine gute Prise Lebkuchengewürz und Vanille. Im Gaumen sehr klassisch, gute Konzentration, schwarzbeerige Noten im Wechselspiel mit röstartigen Aromen von französischen Barrique, wunderbar präzise, die Tannine sind reif und schön eingebunden, elegant und anhaltend im Finale.	14/16	66.00
<b>MAIENFELDER PINOT NOIR PILGRIM AOC</b> , Möhr-Niggli Bündner Herrschaft Tiefdunkles Rubin. Konzentrierte Nase mit deutlichen Röstnoten vom Holz, Gewürz, Kräuterwürze, konzentrierte, dunkle Frucht, Schokolade. Am Gaumen straff, saftig, prägnantes Tannin, dann wieder dunkle Frucht, hat trotz der Kraft viel Zug und eine animierende Säure, äusserst elegant.	17/18	76.00
<b>JENINSER PINOT NOIR AOC</b> , von Salis Bündner Herrschaft Opulent in der Frucht, ohne jedoch plump zu wirken; die Aromatik von Primärfrucht dominiert und die Struktur ist nicht sehr breit oder kräftig, aber genau so, dass jeder Schluck nach dem nächsten verlangt. Passt zu einer Bündner Platte, Bündner Spezialitäten und Fleischgerichten.	18/19	50.00
<b>FLÄSCHER PINOT NOIR AOC</b> , A. Davaz Bündner Herrschaft Sattes Rubinrot; intensiv, komplexe und elegante Burgunderaromen. Konzentrierte, lang anhaltende Frucht mit feinen, weichen Tanninen.	18/19	51.50
<b>FLÄSCHER PINOT NOIR GROND AOC</b> , A. Davaz Bündner Herrschaft Kräftiges Rubinrot; intensiv und würzig am Gaumen, gute eingebundene Röstaromen vom 8-monatigen Ausbau in gebrauchten Barriques.	18/19	62.00
<b>FLÄSCHER PINOT NOIR RESERVE AOC</b> , Christian Hermann Bündner Herrschaft Vanille, Kaffee, Gewürznelken und Zimt wirken im Bouquet, in der Tiefe sind die Aromen dicht und intensiv, stetig umhüllt von einer wohligen Beerenfrucht; am Gaumen überraschen die perfekten Gerbstoffe, seidig, samtig, konzentrierte Frucht wechselt sich in spannendem Spiel mit kühler, mineralischer Affinität ab, die Dichte zieht sich ohne plump zu werden in das lange Finale. Passt zu kräftigen Fleischspeisen oder einer Bündner Platte.	17/18	72.00





# Flaschenweine rot

## ITALIEN

75 CL

<b>IL MONASTERO TERRAZZE RETICHE DI SONDRIO IGT</b> , Triacca		15/16	60.00
Valtellina	150d	14/15	125.00
Traubensorte: Nebbiolo			
Das Aromaspektrum reicht von Himbeere, Veilchen und reifer Pflaume bis hin zu Tabak- und Schokoladennoten; der Ansatz ist komplex, voll, mit viel Charakter und doch auch mit Finesse. Die Säure ist in guter Balance mit dem reifen Tannin; angenehme, raffinierte Holznoten, sehr langes Finale.			
<b>SANTA PERPETUA</b> , Triacca		2016	53.00
Valtellina, aus biodynamischem Rebbau			
Traubensorte: Syrah			
Dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen; intensive, fruchtige Aromatik von kleinen, schwarzen Beeren und mit Noten von schwarzem Pfeffer; sein Körper ist geschmeidig, kraftvoll und doch elegant. Passt besonders gut zu Lamm- und Rindfleisch.			
<b>BARBARESCO DOC</b> , Azienda Agricola Marrone		16/17	70.00
Piemont			
Traubensorte: Nebbiolo			
Intensiver Duft nach dunklen, kleinen und reifen Beeren. Elegante und vielschichtige Struktur im Gaumen. Der Abgang ist lange und sehr aromatisch. Passt hervorragend zu Rindfleisch.			
<b>BAROLO SERRADENARI DOC</b> , Cantina Giulia Negri		13/14	75.00
Piemont			
Traubensorte: Nebbiolo			
Klassische Barolo-Aromen von Pflaumen, Gewürzen, Trüffeln, Rosen und Veilchen. Am Gaumen setzen sich die Aromen, dazu kommen Noten von Schwarzkirsche mit einer leichten Dörr-Aromatik, schön eingebundenen, glatten Tanninen, einer leichten Mineralik und mit einem langen, vollmundigen Abgang; passt zu kräftigen Fleischgerichten.			
<b>VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC</b> , La Giaretta		17/18	50.00
Veneto	150d	16/17	105.00
Traubensorten: Corvina, Corvinone, Rondinella			
Die Besonderheit dieses Weins liegt in der traditionellen Nachgärung. Der Jungwein wird ein zweites Mal mit dem Trester des Amarone vereint, was ihm die kräftigere Farbe, Struktur und einen höheren Alkoholgehalt gibt. Granatroter Wein mit schönen Kirschnoten; harmonischer, kräftiger Körper.			
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC</b> , La Giaretta		16/17	68.00
Veneto	150d	15/16	146.00
Traubensorten: Corvina, Corvinone, Rondinella			
Dieser Top-Amarone wird ohne jegliche Pressung gewonnen, was ihm sein so typisches Bouquet von überreifen Kirschen und Sultaninen vermittelt. Im Geschmack ist der Wein voll und samtig sowie warm im Abgang.			
<b>CASALIA GRAN SELEZIONE, CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG</b> , Poggio al Sole		16/17	70.00
Chianti, Toscana	150d	16/17	148.00
Traubensorten: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon			
20 Monate Barriqueausbau. Tiefe Frucht, Töne von Brombeeren, Waldboden und Havannatabak. Im Gaumen reife, geschliffene Eleganz mit langem Abgang.			





# Flaschenweine rot

## ITALIEN FORTSETZUNG

75 CL

<b>FALCINAIA IGT</b> , La Madonnina Chianti, Toscana Traubensorte: Cabernet Sauvignon Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von schwarzen Johannisbeeren, grüner Paprika, Lakritze, Tabak und Leder; vollmundig, saftige Säure, kräftiges, gut integriertes Tannin, langes Finale. Wein mit grossem Potential und Charme. Passt hervorragend zu Wildgerichten, Grilladen und ausgereiftem Käse.	13/14	58.00
<b>ONTANETA IGT</b> , Santavenere Montepulciano, Toscana Traubensorte: Merlot Die Farbe ist ein dichtes Rubinrot; komplexe Nase nach mazerierten Blumen, Himbeeren, feine Düfte nach süssem Gewürz, Schokolade und Vanille. Seidige Struktur, mürbes Tannin, grosse Persönlichkeit. Ein langes, fruchtiges Finale mit Boisée-Noten. Herrlich zu robusten Vorspeisen, rotem Fleisch, Pilzen und Käse.	13/14	58.00
<b>PINEA DOC</b> , Tenuta Ceralti Bolgheri, Toscana Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Durch seine opulente, dunkle Frucht verfügt der Pinea neben seiner grossen Dichte und Kraft über eine lebendige Struktur, die ihm Länge und Komplexität verleiht. Passt zu kräftigen Fleischgerichten aller Art, Grilladen, Wurstwaren sowie Hartkäse.	16/17	64.00
<b>BOLGHERI ROSSO DOC</b> , Le Macchiole Bolgheri, Toscana Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese Sehr kräftiges Bouquet mit wildem Charakter, reife Noten von Leder und feinem Holz, Zimt und Gewürzen. Rassige Komponente durch den Anteil Cabernet Franc. Herrliche Fülle, perfekt ausgewogen, samtig weich am Gaumen.	17/18	56.50
<b>GIUSTO DI NOTRI IGT</b> , Tua Rita Maremma, Toscana Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc Mittlerer bis voller Körper, erstaunliche Cremigkeit von vanilligen Komponenten, vom neuen Holz und der saftigen Frucht; 70% in neuen Barriques ausgebaut, es zeigen sich Düfte von schwarzen Johannisbeeren.	16/17	97.00
<b>BOVALE SARDEGNA IGT</b> , Cantina Su'entu Sardinien Traubensorte: Bovale Sardo Dichtes Rot mit Purpurreflexen. Rote Früchte und leichte Rumtopfparomatik sowie würzige Noten. Am Gaumen fleischig mit guter Extraktfülle, warm und weich wirkend. Passt hervorragend zu einem saftigen Stück Fleisch.	150cl 17/18	55.00 115.00







# Flaschenweine rot

## SPANIEN

75 CL

**FINCA EGOMEI, RIOJA DOCa, Finca Egomei** 17/18 55.00  
 Rioja  
 Traubensorten: Tempranillo, Graciano  
 Der Jungwein reift 14 Monate in Eichenfässern und weitere 6 Monate in der Flasche.  
 Intensives Kirschröt, in der Nase leicht mineralische Noten und ein intensiver Duft nach süßem, schwarzen Früchten. Gute Fülle und samtene Tannine.  
 Saftig und aromatisch, mit viel Finesse und Eleganz.

**FINCA VILLACRECES, TINTO COSECHA DO** 15/16 68.00  
 Ribera del Duero 150cl 16/17 148.00  
 Traubensorten: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot  
 Dichte Struktur mit süßlichen Nuancen von Karamel, Schokolade und Kokosnuss;  
 16 Monate in französischen Barriques ausgebaut, daher viel Würze und Holznoten wie Mocca.  
 Ideal zu Fleischgerichten aus Wild, Lamm und Rind sowie zu gereiftem Käse.

**LES TERRASSES VELLES VINYES DOCa, Alvaro Palacios** 16/17 64.00  
 Priorat  
 Traubensorten: Garnacha, Samsó  
 In der Nase fruchtig, schwarze Kirschen, Brombeeren, asiatische Gewürze und Espresso-Nuancen.  
 Im Gaumen erfrischend, fruchtig, intensiv, modern strukturiert mit ausbalancierten Tanninen und einem langanhaltenden Abgang.  
 Passt zu kräftigen Fleischgerichten wie Lamm, Rind oder Wild.

## PORTUGAL

75 CL

**VINHO TINTO DOC, Crooked Vines** 15/16 65.00  
 Douro  
 Traubensorten: Cuvée aus typischen, autochthonen Douro-Rebsorten  
 In der Nase sehr komplexe und intensive Aromen nach reifen roten Früchten mit einem Hauch von balsamischen Noten, floralen Tönen sowie Würznuancen. Im Gaumen ein voluminöser und gleichzeitig eleganter Körper. Dichte und sehr reife Tannine mit sehr langem Abgang. Zu kräftigen Fleisch- und Käsegerichten.

**QUINTA DA COSTA DAS AGUANEIRAS DOC, Lavradores de Feitoria** 2016 61.50  
 Douro  
 Traubensorten: Tinta Roriz, Touriga Nacional  
 Generös, zunächst dunkle, satte Frucht, warme Töne, Tabak, Schokolade, dann zunehmend gelassener und frisch, Bergkräuter und Schiefer. Am Gaumen mit schönem Spiel, heiter zu Beginn, zeigt dann auch seine markante Seite, feste Struktur und strenge Züge – nach einiger Zeit: wohlwollend und mit viel Charme.  
 Spannender Charakter und toller Essensbegleiter zu gebratenem Fleisch.





# Flaschenweine rot

FRANKREICH

75 CL

**CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR**, Cru Bourgeois Supérieur AOC

15/16

86.00

Bordeaux, St. Estèphe

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot

Dunkles Rubinrot. Nase verhalten, sehr fein, dunkelfruchtig, leicht rauchig unterlegt.

Am Gaumen ein eleganter, ausgewogener Wein mit feiner Süsse, sehr schönen würzigen Noten, etwas in Richtung Herbes de Provence und Oregano, sehr delikat.

**CHÂTEAU BOURSEAU**

150d

12/16

58.00

Bordeaux, Lalande de Pomerol

12/15

120.00

Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc

Der Château Bourseau besteht aus fast 100% Merlot und überzeugt mit seiner feinen und komplexen

Intensität in der Nase. Reife Pflaumen, Zwetschgen und Cassis präsentieren ein unglaubliches Aromaspiel.

Am Gaumen etwas Eiche, Leder und viel reife Fruchtaromen gepaart mit einer wunderbaren Eleganz und

Würzigkeit endet der Wein mit eindrücklicher Länge und viel Schmelz. Top Preisleistung. So macht Bordeaux richtig Spass!

Ein passender Essensbegleiter zu jeglichen Speisen genauso wie zu einer schönen Käseplatte.





## Flaschenweine rot

### ÖSTERREICH

75 CL

<b>CUVÉE SCHATZBERG RESERVE</b> , Weingut Bannert Niederösterreich, Weinviertel Traubensorten: Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon In der Nase Waldbeeren, Kirschen, Pflaumen, Cassis und etwas Eiche; am Gaumen saftig und rund, wiederum deutliche Beerenfrucht, eleganter Fluss, leichtfüßiges Tannin, Nougat im Finale. Ein charmantes Cuvée, welches alle Vorteile des Klimas und der Lage hervorbringen. Passt bestens zu einer Röstli mit Käse, zu hellem und dunklem Fleisch sowie zum Wienerschnitzel.	15/16	58.00
<b>KROISS ZWIEGELT DAC RESERVE ALTE REBEN</b> , Weingut Kroiss, Illmitz Burgenland Traubensorte: Zweigelt In der Nase feine dunkelbeerige Frucht von Weichsel, Zwetschgen bis hin zu Preiselbeeren. Am Gaumen wohlwollende Reife mit feingliedrigem Tannin und erneut viel Frucht gepaart mit Noten von dunkler Schokoladen und einer eleganten Würzaromatik. Dezent Extraktsüsse im Nachhall.	16/17	53.00
<b>ROCHUS 2012</b> , Weingut Thaller Steiermark Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Pinot Noir Cuvée mit charmanter Dörrfrucht, ummantelt von kraftvollem Tannin, edlen Schoko- und Zimtnoten; ausgestattet mit schöner Länge, über 30 Monate im kleinen Holzfass gereift. Passt hervorragend zu rotem Fleisch und Wild oder Käse.	12/13	58.00





## Grossflaschen

150 CL

<p><b>IL MONASTERO TERRAZZE RETICHE DI SONDRIO IGT</b>, Triacca Valtellina, Italien Traubensorte: Nebbiolo Das Aromaspektrum reicht von Himbeere, Veilchen und reifer Pflaume bis hin zu Tabak- und Schokoladennoten; der Ansatz ist komplex, voll, mit viel Charakter und doch auch mit Finesse. Die Säure ist in guter Balance mit dem reifen Tannin; angenehme, raffinierte Holznoten, sehr langes Finale.</p>	14/15	125.00
<p><b>VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC</b>, La Giaretta Veneto, Italien Traubensorten: Corvina, Corvinone und Rondinella Die Besonderheit dieses Weins liegt in der traditionellen Nachgärung. Der Jungwein wird ein zweites Mal mit dem Trester des Amarone vereint, was ihm die kräftigere Farbe, Struktur und einen höheren Alkoholgehalt gibt. Granatroter Wein mit schönen Kirschnoten, harmonischer und kräftiger Körper.</p>	16/17	105.00
<p><b>AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC</b>, La Giaretta Veneto, Italien Traubensorten: Corvina, Corvinone und Rondinella Dieser Top-Amarone wird ohne jegliche Pressung gewonnen, was ihm sein so typisches Bouquet von überreifen Kirschen und Sultaninen vermittelt. Im Geschmack ist der Wein voll und samtig sowie warm im Abgang.</p>	15/16	146.00
<p><b>CASALIA GRAN SELEZIONE, CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG</b>, Poggio al Sole Chianti, Toscana, Italien Traubensorten: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon 20 Monate Barriqueausbau. Tiefe Frucht, Töne von Brombeeren, Waldboden und Havannatabak. Im Gaumen reife, geschliffene Eleganz mit langem Abgang.</p>	16/17	148.00
<p><b>BOVALE SARDEGNA IGT</b>, Cantina Su'entu Sardinien, Italien Traubensorte: Bovale Dichtes Rot mit Purpurreflexen. Rote Früchte und leichte Rumtopfaromatik sowie würzige Noten. Am Gaumen fleischig, mit guter Extraktfülle, warm und weich wirkend. Passt hervorragend zu einem saftigen Stück Fleisch.</p>	17/18	115.00
<p><b>VALPIEDRA RESERVA DOCA</b>, Bodegas Finca Valpiedra Rioja Rebsorten: Tempranillo, Graciano Cabernet Sauvignon, Mazuelo Ausbau: 20 Monate in neuen französischen Eichen-Barricas. Lebendiges, intensives Granatrot. Aromen nach schwarzen Früchten mit perfekt eingebundenem Holz und Röstnoten. Langanhaltender Abgang mit grossem Ausdruck.</p>	09/12	128.00
<p><b>FINCA VILLACRECES TINTO COSECHA DO</b>, Finca Villacreces Ribera del Duero, Spanien Traubensorten: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot Dichte Struktur mit süsslichen Nuancen von Karamel, Schokolade und Kokosnuss; 16 Monate in französischen Barriques ausgebaut, daher viel Würze und Holznoten wie Mocca; ideal zu Fleischgerichten aus Wild, Lamm und Rind sowie zu gereiftem Käse.</p>	16/17	148.00

