

Schweizer Weissweine**Zürichsee Riesling x Sylvaner 2010** SFr. 49.--

ein vollmundiger, feinfruchtiger Riesling x Sylvaner mit angenehmer Restsäure, aus der Weinkellerei Zweifel

Epesses AOC 2010 SFr. 49.50

kräftig und robust mit angenehmer Säure, aus der Weinkellerei Dizerens

St. Saphorin Vignefol AOC 2010 SFr. 49.50

ein fruchtiger Wein mit erfrischender Säure und weichem Abgang, von der Weinkellerei Dizerens

Clos des Moines Grand Cru Dézaley 2010 SFr. 59.--

Blasses Goldgelb, fruchtig und intensiv mit einer komplexen Aromapalette

Aigle les Murailles 2010 SFr. 53.50

der ausgewogene Chasselas von Aigle aus dem Keller von H. Badoux

Merlot del Ticino Terre Alte 2009 / 2010 SFr. 51.--

fruchtiger Wein mit angenehmer Restsäure. Aus der Weinkellerei Gialdi SA Mendrisio

Petite Arvine Valais 2010 SFr. 57.50

Lebhafte, golden schimmernde Farbe mit grünlicher Nuance. Subtil, lebhaft, intensives Blumen- und Früchtebukett mit ausgeprägten Noten von Zitrusfrüchten. Lebhaft, frisch und dennoch schmeichelnd. Komplexe Fruchtaromen, die sich zunehmend entwickeln. Viriler, leicht salziger Abgang.

Schweizer Rotweine**Lattenberger Clevner 2008 / 2009** SFr. 49.50

milder und vollmundiger Wein vom Lattenberg am Zürichsee, Weinkellerei Zweifel

Molina 2008 SFr. 77.--

Spitzenprodukt aus dem Hause Cottinelli in Malans. 15 Monate in neuen französischen Barriquen ausgebaut. Traubensorten: Cabernet, Diolinoir, Zweigelt, Merlot und Gamaret.

Yvorne Bel Honneur 2009 / 2010 AOC SFr. 57.--

ein kräftiger, reicher Rotwein aus dem Waadtland. Aus dem Keller von H. Badoux

Cornalin du Valais AOC 2010 SFr. 59.50

Leuchtend rubinrote Robe. Fruchtig, an kleine Früchte und Waldbeeren erinnernd. Ausgewogene, durch feine Tannine abgerundete, Struktur. Angenehm lang anhaltendes, harmonisches Finale. Aus der Weinkellerei Morice Gay.

Merlot Prà 2009 / 2010 SFr. 52.50

Die Trauben stammen von den Hängen des Mendrisiotto. Ein typischer Vertreter für das Weinbau-Gebiet im Tessin. Satt, leicht violette Farbe. Warmer, herzhafter Duft nach reifen Beeren. Volles Aroma im Gaumen. Aus der Weinkellerei von Guido Brivio.

Schweizer Rotweine

Merlot Sinfonia 2008 SFr. 69.50

Intensive rubinrot Farbe. In der Nase komplexer, fruchtbetonter Duft, fein unterlegt mit würzigen Elementen. Der Geschmack ist dominiert von frischen Früchten und ein Hauch Vanille. Ausgewogen in den Tanninen, warm, rund, intensiv und anhaltend. Während 14 Monaten im Barrique gereifter Merlot aus der Weinkellerei Chiericati Bellinzona

BORDEAUX

Château Chasse-Spleen MC Cru grand Bourgeois 2008 SFr. 75.--

Intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen und feinem Wasserrand. In der Nase Intensives, typisches Chasse-Spleen-Bouquet, Kirschen und Pfefferkörner, sehr würzig und kräftig. Im Gaumen recht komplex mit präsenten aber feinen Tanninen

Château Belgrave AC cru 5e Cru 2005 SFr. 77.50

Dichtes Purpur. In der Nase Düfte nach dunklen Früchten (Cassis, Brombeer). Im Gaumen ausgewogen und fleischig mit viel Schmelz und Struktur und in einem langen Abgang endend.

Château Sasonnet Grand Cru Saint-Emilion 2004 SFr. 91.--

Merlot und Cabernet Franc zeichnen diesen Wein aus. Ein Weingut das in den nächsten Jahren Geschichte schreiben wird.

Château La Gurgue 2007 SFr. 72.--

Kräftiger Bordeaux aus dem Margaux. **Passt zu:** Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen.

BURGUND

Weisswein

Sancerre Facétie 2008 SFr. 67.50

Helles Gelb mit grünen Reflexen. In der Nase zeigt uns dieser Sancerre die Aromen von frisch geschnittenem Gras, Grapefruit, Stachelbeere und Holunderblüten. Am Gaumen präsentiert er sich wie erwartet mit viel delikater Frucht, ausgewogen und einer erfrischenden Säure. Langer, von feiner Mineralik betonter Nachhall.

BURGUND

Rotwein

Mercurey 1 er Cru AC " Clos des Barraults 2008 SFr. 72.50

Glänzendes Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase sehr saubere Frucht, Waldbeeren, etwas Unterholz-, Rauch- und sogar leichte Trüffelaromen. Im Gaumen saftig mit reifen Fruchtnoten, feinkörnigen Tanninen und guter Struktur. Zum Schluss elegant und anhaltend im Abgang. Nach der Lese von Hand werden die Pinot noir Trauben sanft angepresst und eingemaischt. Die Vergärung erfolgt in grossen Holzbottichen. Anschliessend wird der Jungwein während 12-18 Monaten in Piècen (228 l) ausgebaut und verfeinert.

Santenay AC 1er Cru MO 2007 SFr. 68.--

eine elegante, harmonische Köstlichkeit von Bruno Colin

Beaune-Marconnets 1er cru AC MO 2009 SFr. 85.--

Der Eichenholzeinfluss seines Ausbaus zeigt sich typisch für Burgunderweine dezent im Hintergrund. Der Wein ist gesamthaft leicht, frisch und sehr fruchtbetont

ITALIEN

IL Baciace Monferrato DOC 2009 SFr. 51.50

Strahlendes Purpurrot. In der Nase feine Würze, Kirschen und dezente Röstaromen. Im Gaumen sehr frisch und mit feingliedrigen Tanninen. Zeigt Kraft, Frucht und Eleganz. Eine dezente Säure und der lange Abgang runden den Wein ab.

Ende September werden die Pinot noir- und in der ersten Oktoberwoche die Barbera- und Cabernet Sauvignon-Trauben geerntet. Die Weinbereitung/Vergärung erfolgt getrennt. Dem anschliessenden ca. fünfmonatigen Ausbau in Barriquen (gebrauchte Bricco dell'Uccellone- und Bricco della Bigotta-Fässchen) folgt eine sechsmonatige Flaschenreifeung.

Barbera d'Alba DOC P.Romualdo 2007 SFr. 59.50

Purpurrote Farbe. Offene Nase, viel Frucht, beerig, leichte Pfeffernote, Peperoni und Holz. Im Gaumen sehr dicht, druckvoll, mit satten Tanninen, dennoch sehr filigran. Klingt warm und mit leichten Unterholznoten zum Schluss aus.

Die Barbera-Trauben der Einzellage Pian Romualdo" werden von Hand gelesen, gepresst und der Saft in Stahltanks und in grossen Holzbottichen vergoren. Der Ausbau erfolgt während 12 Monaten je zur Hälfte in mittelgrossen Eichenfässern und in Barriquen. Zur Verfeinerung reift der Wein weitere 4 Monate in der Flasche.

Amarone La Coeta 2007 SFr. 81.50

Lebendiges Kirscharoma, leichte Röstung in der Nase; im Mund dezente Süsse mit Mokka und Bitterschokolade; hat einiges an Länge und Struktur aufzuweisen. Beatrice und Silvio Vantini führen mit Vater Lorenzo Vantini die Azienda Agricola Corte Lenguin. Mit 10ha Rebfläche klein und überschaubar hat es sich die Azienda zur Passion gemacht, traditionelle Weine im hohen Qualitätsbereich zu produzieren.

Brunello di Montalcino, DOCG 2005/2006 "Vigna Soccorso" SFr. 89.--

Kraftvoll, vollmundig, elegant, während 36 Monaten im Barrique gelagert und ausgebaut, weitere 12 Monate in der Flasche gelagert. Ein optimaler Wein, passend zu genussvollen Stunden.

Parker 92 Punkte

ITALIEN

Barolo Cascina Ballarin DOCG 2006 SFr. 80.--

rund, voll, intakte Tiefe, ausgeprägte Barolo-Frucht, warmes Tannin, aus dem Keller von Viberti Luigi & Figli

Barolo Riserva 2004 SFr. 89.--

weicher, runder Wein, mit langem Abgang. Wird während 5 Jahren in Eichenfässern gelagert. Aus der Weinkellerei Ettore Fontana. Produktion von 4900 Flaschen im Jahr.

Numero Uno Valtellina 2007 DOC Plozza SFr. 95.--

Eine spezielle Selektion von sehr alten Rebstöcken (50 Jahre) aus den besten Reblagen des Valtellina. Die Trauben für den Numero Uno werden 2 Monate leicht angetrocknet. Nach der Vinifikation im Stahltank reift der Wein während 18 bis 24 Monate in ausschliesslich neuen Barriquen aus französischer Eiche.

Primitivo Salento MO 2009 SFr. 54.50

Intensives sattes Rubinrot; vordergründig schwarze Beeren, gefolgt von rauchigen Tönen. Schön dicht und seidig im Gaumen; viel Kraft und doch feingliedrig anmutend. Würziger, langer Nachhall. Die Trauben werden separat gelesen und im Stahltank vinifiziert. Ausbau während 6 Monaten in französischen Barriquen (20%) und in grossen Eichenholzfässern (80%). Aus der Weinkellerei Conti Zecca

Terre Brune 2006 SFr. 88.--

15-18 Monate im Barrique ausgebaut und anschliessend ein Jahr in der Flasche gelagert. Angenehme Note nach Kakaopulver in der Nase. Im Mund von schöner Tiefe, mit presenten Tanninen. Vielleicht schönster Wein Sardinien. Auch dieser Jahrgang hat wieder die "3 bicchieri" erhalten.

Adèo DOC Bolgheri Rosso 2009 SFr. 58.50

Rubinrote Farbe mit guter Intensität. In der Nase fein und intensiv. Gut zum Ausdruck kommender Nuancen von Pflaume, Tabak und Vanille. Im Geschmack vollmundig und harmonisch, weich und gut strukturiert. Alle Trauben für den Adèo werden in den eigenen Rebbergen in der "Bolgheri-Zone" von Hand gelesen. Anschliessend leicht gequetscht und in temperaturgesteuerten Edelstahltanks vergoren. Der Wein wird während 12 Monaten in Barriquen aus französischer Eiche (zweite und dritte Füllung) ausgebaut.

La Gerla Birba IGT 2006 / 2007 Fr. 75.50

100% Sangiovese Grosso. Ein Super Tuscan, der sich nicht mehr Brunello nennen darf, weil der Weinberg nur ganz knapp ausserhalb der Brunello-Region liegt.

San Leonardo Vig. Dolomiti IGT 2004 SFr. 95.50

Sehr dunkles Purpurrot. Nobel und tief die Nase: Cassisfrucht vermischt mit vegetabilen Aromen und einem leichten Rauchgeschmack. Im Gaumen sehr komplex, fruchtig, gefolgt von würzigen Holzaromen. Lang und imponierend der Abgang - ein Wein mit viel Würde und Eleganz.

SPANIEN

Veran DO/MO 2007 SFr. 67.--

Jugendliches Rot. Eigenständiges, intensives Bouquet, würzig, floral, erinnert auch etwas an Tannenreisig. Im Gaumen stoffig, dicht, kompakt und balanciert, noch sehr jugendliches und straffes

Tannin. Im Abgang recht prägnante Röstnoten von den Barriques. Handlese in kleinen Kisten, Traubenselektion von Hand. Gärung und Extraktion im Stahltank bei kontrollierter Temperatur, ca. 17 Tage Maischekontakt. 13 monatiger Ausbau in 90% französischen und 10% amerikanischen Barriques, davon 65% neu. Aus Bodegas Biniagual, Binissalem **Mallorca**

Les Terrasses 2009 SFr. 68.--

Produzent Alvaro Palacios, Herkunft Priorate, Spanien

Dunkles Violett. In der Nase eine intensive Fruchtnote. Am Gaumen würzig, fruchtig mit Kirschenaroma. Ein gut strukturierter, opulenter und doch eleganter Wein mit gut eingebundenen Taninen. 12 Monate in französischen Barricas.

Rioja Parcela N° 5 2007 SFr. 57.--

Traubensorten Tempranillo. Intensive Kirschfarbe, funkelnd und kaum Tränen am Glasrand. In der Nase sehr würzig, balsamisch, reichlich rote Früchte, Vanillenuancen und im Hintergrund Zimt. Große aromatische Komplexität, die durch die adäquate Auswahl der Trauben und die Verwendung feiner und edler Hölzer bester Qualität erreicht wird. Im Gaumen elegant, schmackhaft, harmonisch und frisch. Gut eingebundene Tannine und langer Abgang. Die Trauben werden bei der Lese in kleinen 15 kg-Kisten gesammelt und danach auf dem Selektionstisch verlesen. Luis Alegre lässt die Trauben mit ihren Schalen mindestens 20 Tage lang in kegelstumpfförmigen Edelstahlbehältern mit geringem Fassungsvermögen (7000 kg) gären und mazerieren. Von dort aus wird die Flüssigkeit ungefiltert in sorgfältig ausgewählte Fässer aus edelstem französischem, europäischem und amerikanischem Holz der Stein- und Weißeiche umgefüllt. Nach einer 14-monatigen Reifung in den Holzfässern wird der Wein leicht gefiltert in Flaschen abgefüllt und kommt nach einer weiteren Lagerung von 6 - 8 Monaten in einem optimalen Zustand für den Konsum zum Verbraucher. Aus der Bodegas Luis Alegre, Laguardia

Tinto Figuero Crianza Ribera del Duero 2006 / 2007 SFr. 65.--

Dunkle, kirschrote Farbe mit granatenen Reflexen. In der Nase eingehender Duft nach dunklen Beeren und Lakritze, der sich gut mit den vanilligen Holzdüften harmonisiert. Am Gaumen zeigt er einen gehaltvollen und ausgeglichenen Körper mit eleganten und geschmeidigen Tanninen, die gut in die frischen, lebendigen Fruchtaromen eingebunden sind.

Tinto Figuero Reserva Ribera del Duero 2005 SFr. 95.--

Nach der Handlese und dem schonenden Transport in die Bodega werden die Trauben entstielt und dann für 2 Tage bei 12° C kalt mazeriert. Nach der temperaturkontrollierten Fermentation bleibt der Wein für weitere 14 Tage auf den Häuten. Während dieser Zeit wird der Most täglich über die Maische gepumpt, um eine gute Tannin- und Farbextraktion zu erreichen. Nach der malolaktischen Gärung verbringt der Jungwein eine Reifezeit von insgesamt 15 Monaten in neuen Barriques (95% amerikanische und 5% französische Eiche). Klärung mit Eiweiss, Abfüllung und anschließende Flaschenreife für weitere 21 Monate im Keller der Bodega

SPANIEN

Navajas Reserva Especial Rioja 2005 SFr. 63.50

intensives, fruchtbetontes Aroma, Angenehm robust im Mund mit harmonischem Finale.
Ein grosser Spanier aus der Bodegas Navajas

Campos Góticos Crianza 2005 SFr. 67.50

Intensive dunkelrote Farbe. Ein vollmundiger Wein, opulent mit süssen und runden typischen Tempranillo-Tanninen. Mit Aromen von roten Früchten und Gewürzen.

Rioja MUGA Reserva 2007 DOC SFr. 65.--

Dezente Waldbeerenaromen, schön eingebundene Röstaromen, am Gaumen viel konzentrierte Frucht, schokoladig, geschmeidige Tannine, mineralische Note, eleganter Stil
Strenge Selektion des Lesezugs. Gärung in großen Eichenholzfässern mit natürlichen Hefen, malolaktische Gärung ebenfalls mit natürlichen Milchsäurebakterien. Ausbau zu 50% franz. Barriques und 50% amerikanische Barriques für 24 Monate

Pesquera Crianza 2008 SFr. 69.--

Aus dem Ribera del Duero von der Bodegas Alejandro Fernández
Leuchtendes Rubin mit brillanter Mitte. Pflaumen und Dörrbirnen in der typischen Nase

Hacienda Monasterio Crianza 2007 SFr. 87.--

Traubensorte: 85% Tinto del País, 15% Cabernet. Ausbau: 17 Monate in neuen französischen Barricas. Leuchtendes Granatrot. In der Nase sehr intensive Fruchtkomponenten, Süssholz, Lakritze und Gras. Am Gaumen eine vollmundige, sehr aromatische, leicht süssliche Frucht mit schön integrierten jungen Tanninen. Ein langanhaltender, intensiver Finish. Parker-Bewertung: 92 Punkte!

Numanthia 2006 / 2007 SFr. 89.--

100 % Tempranillo welche noch von Hand gelesen werden. Sie geben diesem Wein eine starke Fruchtkonzentration und komplexe Aromen. Er ist ein eindrucksvoller, klarer und vielschichtiger Wein. Ein Spitzenprodukt aus dem Toro.

UNGARN

Cuvee Heumann 2007 / 2008 SFr. 54.--

Familie Heumann aus Wettswil zählt bereits zu den Spitzenproduzenten in Ungarn. In Barrique gereifter Rotwein. Mehrfach an Ausstellungen ausgezeichnet Wein.

KALIFORNIEN

Sauvignon Blanc Beringer 2009 / 2010 SFr. 53.--

leicht exotisches Sauvignon-Fruchtbouquet, saftiger Gaumen und ausgedehnter Abgang

Zinfandel Founders Beringer 2007 / 2008 SFr. 53.--

Im Gaumen schwarzer Pfeffer und Gewürze. Passt zu Rindfleisch und reifem Käse. Aus dem der Weinkellerei Waterstone.

Merlot Waterstone Nappa Valley 2004 SFr. 65.50

21 Monate im Eichenfass gelagert. Fruchtiger Rotwein mit ausgewogener Säure, aus dem Keller von Waterstone

Cabernet Sauvignon Beringer Knights Valley 2005 / 2006 SFr. 75.--

der Wein verfügt über eine kräftige Tanninstruktur, ist ausgewogen und lang anhaltend im Abgang. Passend zu kräftigen Fleischgerichten.

Cabernet Sauvignon Hess Collection 2005 SFr. 76.--

Die Trauben stammen ausschliesslich von den besten Reblagen am Mount Veeder. Die Gärung erfolgt zum Teil in geschlossenen und teils offenen Gärtanks. Der Cabernet Sauvignon Mount Veeder wird ausschliesslich in französischen Eichenfässern, 65 % neue, 35 % gebrauchte (Allier, Tronçais, Nevers, Bertrange) während 22 Monaten ausgebaut

AUSTRALIEN

Shiraz 2006 SFr. 53.--

von Rosemount Estate, samtiger, runder Wein mit wenig Säure, idealer Begleiter zu Fleischgerichten

Dessertwein Australien

Late Harvest 2009 Dessertwein 3.75 dl SFr. 36.50

aromatischer, fruchtbeladener Süsswein von den Brown Brother

CHILE

Cabernet Sauvignon Reserva Terre Noble 2008 / 2009 SFr. 59.--

tiefes Granat, geballtes Gewürzbouquet, sehr aromatisches Finale. Wurde während 8 Monaten in neuen französischen Barriques ausgebaut. Aus der Weinkellerei De Martino aus dem Maipo Valley

ARGENTINIEN

Malbec Crios Dominio del Plata 2010 SFr. 52.--

Die in der heissen Ebene von Mendoza vollends ausgereiften Trauben werden von Hand gelesen und in die Kellerei transportiert. Dort werden sie umgehend in Stahltanks für ca. 30 Tage auf der Maische vergoren, der Most gelangt dann in 1-jährige Barriques (1/2 französische/ 1/2 amerikanische), um dort während 8 Monaten die malolaktische Gärung und die Reifezeit zu verbringen. Vor der Flaschenfüllung wird der Wein noch geklärt. Passt zu einer kalten Fleischplatte, zu kräftigen Terrinen & Pasteten oder auch zu allerlei Fleischgerichten und einfach so zum Vergnügen

Puro Corte 2009 / 2010 SFr. 58.50

Produzent Ojo de Agua, Herkunft Mendoza, Argentinien. Traubensorten Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Petit Verdot, Shiraz. Ansprechendes Bouquet, erinnert an Fruchtkonfitüren, Quitten, Rauch. Gute mittlere Fülle, frische Gaumenfrucht kombiniert mit schönen Röstnoten. Der kräftige aber nicht zu trockene Gerbstoff macht den Wein zu einem guten Essenbegleiter.

SÜD-AFRIKA

Cabernet-Sauvignon Chameleon 2008 SFr. 52.--

weicher und ausgereifter Wein aus der Weinkellerei Jordan Winery, Stellenbosch

Magnum

Schweiz

Merlot Sinfonia 2008 SFr. 139.--

Molina 2007 SFr. 154.--

Spanien

Les Terrasses 2008 SFr. 136.--

Tinto Figuero Crianza Ribera del Duro 2006 SFr. 130.--

Tinto Figuero Crianza Ribera del Duro 3 Liter 2006 SFr. 260.—

Rioja Crianza Luis Allergre 2007 Fr. 98.--

Rioja Muga 2007 Fr. 130.--

Italien

Brunello di Montalcino, DOCG 2005/2006 "Vigna Soccorso" SFr. 178.--

Barolo Cascina Ballarin DOCG 2003/2006 SFr. 160.--

Terre Brune 2005/2006 SFr. 176.--

Rocca Rubia Riserva 2007/2008 Fr. 110.--

NO 1 2005 von Plozza Vini SFr. 190.--

Tignanello 2005/2006 SFr. 250.--

Frankreich

Château Sasonnet Grand Cru Saint-Emilion 2005 SFr. 182.--

Château Margaux Magnum 2001 auf Anfrage

Château Belgrave 2000 SFr. 150.—

Australien

Penfolds Koonunga Hill Shiraz Cabernet 2006 SFr. 85.--

Chile

Carmenere Terre Noble 2004 SFr. 80.--

Weissweine

Yvorne Association 2010 (CH)
kräftig und robust mit angenehmer Säure
1 dl Fr. 7.30

Chardonnay Hess 2009 (USA)
offenes üppiges Bouquet, intensive Toast und Vanillenote
1 dl Fr. 7.40

Sauvignon blanc 2009 Beringer (USA)
vielschichtig, elegant und mit gutem Schmelz.
1 dl Fr. 7.50

Rotweine

Ocioto Regensberg 2009 (CH)
körperreicher Rotwein aus Regensberg aus derr Weinkellerei Zweifel. Assemblage Marechal Foch
Garanoir Pinot noir und Leon Millot
1 dl Fr. 7.30

Maienfelder 2009 (CH)
fruchtiger beeriger Wein aus der Weinkellerei Cottinelli
1 dl Fr. 7.20

Merlot 2009 (Chile)
fruchtiger beeriger Wein mit weichen Taninen aus der Weinkellerei Terra Noble
1 dl Fr. 7.20

Cabernet Sauvignon California Beringer 2008 (USA)
ein fruchtiger Cabernet Sauvignon mit weicher Gewürznote
1 dl Fr. 7.30

A Pais 2006 (Spanien)
ein Jahr im Barrique ausgebaut.
1 dl 7.80

Rioja Crianza (Spanien)
12 Monate im Barrique gelagert, Aromen von schwarzerreifer Frucht mit Räuchernoten, sowie
wahrnehmbareVanille- und Tabaknoten. Sehr anhaltend
1 dl Fr. 7.20

Dalian 168 2010 (Italien)
samtiger, weicher und fruchtiger Rotwein aus Manduria Puglia
1 dl Fr. 6.90

Primitivo 2009 (Italien)
Weicher, samtiger Rotwein aus Italien
1 dl Fr. 7.--