

Weine aus dem Cave



„Merci“ ...

... für Ihren Besuch.

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt. Es freut uns immer wieder, Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen.

Hat Ihnen der Wein geschmeckt?

Alle angebotenen Weine können Sie bei uns auch zum Mitnehmen „über die Gasse“ kaufen. Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen gerne die Liste mit unseren aktuellen „Cave Preisen“.

Ihr acappella-Team

Weissweine

Schweiz

Chardonnay, Cru de L`Hopital, Domaine de la Bourgeoisie de Morat FR

Traubensorten	Chardonnay	
Herkunft	Môtier FR, Vully Murtensee	
Charakter	Dieser Wein besticht durch seine Reinheit und seine dezente Röstaromatik des Eichenfasses. Ein Wein mit Gehalt und Intensität.	
Empfehlungen	Leichte Gerichte, hervorragend zu Antipasti und geräuchertem Fisch	
	Flasche 75cl	22

Wolfer, „Sequana „

Traubensorten	Pinot Noir, Pinot Gris und Sauvignon Blanc	
Herkunft	Thurgau	
Charakter	Für den weissen Sequana assemblieren wir den Weissherbst aus Pinot Noir Trauben mit den Sorten Pinot Gris und Sauvignon blanc. Es entsteht ein vielschichtiger, rassiger Wein.	
Empfehlungen	Aperitif, oder der gut zu Käse und hellem Fleisch harmoniert.	
	Flasche 75cl	25

Petite Arvine, Cave de Rhodan Oliver Mounier, Salgesch VS

Traubensorten	Petite Arvine	
Herkunft	Wallis	
Charakter	Die Aromen von Blumen und Grapefruit bringen den Geniesser in Stimmung. Diese feinen und delikaten Aromen verleihen dem Wein eine unvergleichliche Typizität. Kräftig im Gaumen, ist der Wein sehr komplex und hinterlässt im Abgang einen leichten salzigen sehr typischen Geschmack.	
Empfehlungen	Apero, Meeresfrüchten, Fisch, Käse und Kresse.	
	Flasche 75cl	27

Aligoté, Domaine de Perierres GE

Traubensorten	Aligoté	
Herkunft	Genf	
Charakter	In der Nase erkennt man Mandel-, Haselnuss- und Mandarinenaromen. Im Gaumen ist er vollmundig und rund mit einem sehr angenehmen Abgang.	
Empfehlungen	Aperitif, warmer Fisch, oder Pilzgerichte.	
	Flasche 75cl	17

Österreich

Grüner Veltliner DAC „Spiegel“, Rudolf Rabl

Traubensorten	Grüner Veltliner
Herkunft	Niederösterreich, Kamptal
Charakter	Zeigt die rauchige, mineralische Seite der Lage, ein betonte würziger Veltlinertypus, feine Zitrus- und Kernobstaromen, strukturiert, feingliedrig, pfeffrig-würziges Gaumenspiel, frische fruchtige Säure, im Finale zarter cremiger Extraktschmelz, herrlich trocken.
Empfehlungen	Passend zu Aperitif, Fischgerichten, Geflügel und Wienerschnitzel

Flasche 75cl

16

Italien

Roero Arneis DOCG “Vigne Sparse”, Azienda Agricola di Giovanni Almondo

Traubensorten	Arneis
Herkunft	Montà, Piemont
Charakter	Roero Arneis- Vigne Sparse- eine Spitzenlage in den „Roeris“. Frisch, fruchtbetont nach Äpfel und frischem Stroh. Ausgewogen mit den typischen Aromen der Arneis Traube und feinen Zitrusnoten am Gaumen. Ein reiner, sauberer Geschmack am Gaumen, gute Struktur mit schöner Länge zeichnen diesen Wein aus.
Empfehlungen	Passt hervorragend als Aperitif, zu leichten Vorspeisen wie Süßwasserfisch und kleinen Gemüsehäppchen

Flasche 75cl

20

Spanien

Tresolmos DO, Bodegas Garciarevalo

Traubensorten	Verdejo
Herkunft	Rueda
Charakter	Zitrusgelb mit grünlichen Reflexen. Besticht durch seine komplexen, fruchtigen Komponenten im Duftbouquet von feinen Holunderblüten, Stachelbeeren und Pink Grapefruit. Feine mineralische Noten mit subtilen Zitrusaromen. Sehr ausgewogen im Gaumen, mit fruchtigem und harmonischem Finish.
Empfehlungen	Passend zu Aperitif, Fischgerichten, Muscheln und Krustentieren

Flasche 75cl

17

Roséweine

Oeil-de-Perdrix La Cave de Bonvillars Waadt

Traubensorten	Pinot Noir
Herkunft	Waadt
Charakter	Das Auge wird von einer Farbe nach Rosen erinnert Begleitet. Im Gaumen sind Noten von Orangen und Quitten erkennbar. Begleitet von mineralischer herausgearbeiteter Feinheit. Frisch, Spritzig und angenehm Fruchtig
Empfehlungen	Passt sehr gut zu hellem Fleisch, Geflügel, Fisch und Vitello Tonnato

Flasche 75cl

18

Rotweine

Schweiz

Lenz Zweigelt

Traubensorten	Zweigelt	
Herkunft	Thurgau	
Charakter	Ein fruchtiger, violett schimmernder Wein, der nach Waldbeeren und allgemein nach dunklen Beeren schmeckt. Er ist mit feinen Tanninen unterlegt und genießt, als österreichische Rebsorte, auch in der Schweiz eine aufkommende Beliebtheit.	
Empfehlungen	Mediterrane und italienische Küche	
	Flasche 75cl	23

Wolfer, „Sequana“

Traubensorten	Regent, Garanoir, Léon Millot, Pinot Noir	
Herkunft	Thurgau	
Charakter	Sequana war bei den Kelten die Quellgöttin der Seine. Wir kreieren diese Assemblage mit den frühreifen Rotweinsorten Regent, Garanoir und Léon Millot zusammen mit Pinot Noir. Der Wein zeigt ein sattes Dunkelrot und ist mit süssfruchtigen Aromen mild im Geschmack.	
Empfehlungen	Zu allen Hauptgerichten.	
	Flasche 75cl	28

Cabernet Dorsa, Weingut Lindenmann AG

Traubensorten	Cabernet Dorsa	
Herkunft	Seengen am Hallwilersee	
Charakter	Ein Farbintensiver und sehr fruchtiger Wein mit einem Hauch von angenehmen frischen Gewürzen direkt aus dem Garten. Ein Vollmundiger Wein mit Charakter und ein Schmeichler. Diese Verführung wird insbesondere den femininen Weingenießer gefallen.	
Empfehlungen	Passt als Allrounder zu allen kreativen Menus.	
	Flasche 75cl	28

Maréchal Foch „Südländischer Touch“, Weingut Frohhof ZH

Traubensorten	Maréchal Foch		
Herkunft	Neftenbach, Zürich		
Charakter	Eine der ältesten PIWI-Sorten mit tiefem Purpur, Edelwürzigen Komponenten. Ein südländischer Schmeichler mit viel Frucht und doch sehr elegant. Unkompliziert und zugänglich mit langem Abgang.		
Empfehlungen	Zum Genießen, Fleischgerichten, kalte Platte und Käse	Flasche 75cl	20

Pinot Noir „Bündner Herrschaft“, Wegelin Weine

Traubensorten	Blauburgunder		
Herkunft	Malans, Graubünden		
Charakter	Mittleres Rubinrot, reine Intensive Fruchtnoten von Kirschen und Himbeeren mit angenehmer eingebundenen Tannin Struktur. Ein ehrlicher und sortentypischer Pinot Noir.		
Empfehlungen	Passend zu feinen Geflügel- und Kalbfleischgerichten.	Flasche 75cl	25
		Flasche 37.5cl	15

Pinot Noir barrique „Vin des Croisés“

Traubensorten	Blauburgunder		
Herkunft	Bonvillars, Waadt		
Charakter	Bei uns findet der Pinot Noir einen für sich geschaffenen Boden, so dass er die ganze Klasse ausspielen kann. Er wird im Keller in 600 l Eichenfässer über 10 Monate ausgebaut. Die Liebhaber von dezenten Holznoten werden die feine Ausgewogenheit dieses Weines lieben und schätzen.		
Empfehlungen	Rotes Fleisch, Wild.	Flasche 75cl	23

5 Cépages, Cave de Bonvillars

Traubensorten	Gamay, Gamaret, Galotta, Pinot Noir, Garanoir		
Herkunft	Bonvillars, Waadt		
Charakter	Die Vereinigung von, Gamay, Gamaret, Galotta, Pinot Noir und Garanoir verleiht dieser Assemblage eine Fruchtigkeit, Geschmeidigkeit und Cremigkeit. Eine schöne Textur und seidige Tannine reflektieren perfekt den feinen lehmig- kalkhaltigen Boden von Bonvillars.		
Empfehlungen	Rotes Fleisch, Wild.	Flasche 75cl	23

Malbec, Domaine de Chafelet, Dardagny GE

Traubensorten	Malbec
Herkunft	Dardagny,
Charakter	Dunkle Farben. In der Nase dezent. Im Gaumen mundfüllendes Potpourri von dunklen, schwarzen beeren, sowie auch würzige, pfefferige Aromen eingebunden in feinen Tannine. Ein Schweizer Malbec mit langem Abgang.
Empfehlungen	Passt zu verschiedenem rotem Fleisch.

Flasche 75cl

24

Österreich

Blauer Zweigelt Vinum Optimum DAC, Rudolf Rabl

Jahrgang	2012
Traubensorten	Blauer Zweigelt
Herkunft	Kamptal, Niederösterreich
Charakter	In der Farbe dunkles Rubinrot mit violetten einschließen. Frische, intensive Duftnote nach Weichsel- und Schwarzkirschen, sowie Waldbeeren und Cassis. Vollmundig am Gaumen mit gutem Schmelz, weich mit samtigen Tanninen. Im Abgang ausgewogen, fein, saftig bleibend.
Empfehlungen	Passend zu kräftige Fleischgerichte, Käse und Pasta

Flasche 75cl

19

Pannobile rot DAC, Weingut Leitner

Jahrgang	2013
Traubensorten	Blaufränkisch, Zweigelt
Herkunft	Burgenland, Gols
Charakter	Sattes Rot mit leicht violetter Randaufhellung. Duft nach Kirschen und Heu, wirkt sehr frisch in der Nase. Am Gaumen wiederum Kirschen und dunkle Beeren, sehr facettenreich, kraftvoll, zugleich elegant, mit lebendiger Säure. Im Abgang etwas Mineralik, fein und lang.
Empfehlungen	Passend zu Entenbrust, gebratenen Gans mit Rotkraut, Hirschkalbsrücken und Wildschweinsteaks

Flasche 75cl

24

Italien

Nebbiolo D`Alba, DOC Fratelli Giacosa

Jahrgang	2013
Traubensorten	Nebbiolo
Herkunft	Neive, Piemont
Charakter	Feine, fruchtige Duftnoten nach dunklen Beeren im Bouquet. Mit frischen Aromen am Gaumen, Typische Kernigkeit der Nebbiollo-Trauben und trotzdem eine angenehme Tanninstruktur mit feinem Schmelz. Sehr harmonisch und ausgewogen im Abgang.
Empfehlungen	Passend zu rotem Fleisch, Wurstwaren und deftigeren Gerichten, gut Gewürzt, auch mit vegetarische Gerichten gebraten oder geschmorte Pilzgerichte

Flasche 75cl 20

Barbaresco Riserva, Bric Ronchi DOCG

Jahrgang	2006
Traubensorten	Nebbiolo
Herkunft	Barbaresco, Piemont
Charakter	Mineralisch und an getrocknete Blüten und Wildkräuter erinnernder Duft nach sehr reifen roten und etwas schwarzen Beeren. Dicht, recht komplex und sehr saftig im Mund, viel reife Frucht, etwas Rumtopf, ganz zart schokoladene Töne. Sehr feines, dabei präsent, zupackendes Tannin, viel Schmelz am Gaumen, kräftiger Körper.
Empfehlungen	Passend zu edlen Fleischstücken vom Rind, Schmorgerichte, Trüffel, Pasta und Risotto

Flasche 75cl 120

Falconera IGT, Conte Loredan Gasparini

Jahrgang	2012
Traubensorten	Merlot, Malbec
Herkunft	Veneto, Venegazzu
Charakter	In der Nase erfrischende und intensive Aromen von grüner Peperoni, Hollunder, dunkle Waldbeeren, feine Vanille und angenehme Holznoten. Im Gaumen reich und intensiv. Der langhaltende Abgang rundet diesen Wein hervorragend ab.
Empfehlungen	Passend zu edlen Fleischstücken vom Rind sowie Kalbsfleisch, Pasta und Risotto

Flasche 75cl 19

Ripasso della Valpolicella DOC „Semonte Alto“, M. Venturini

Jahrgang	2012
Traubensorten	Corvina, Rondinella, Molinara
Herkunft	San Floriano, Veneto
Charakter	Dunkles Granatrot mit intensivem Duft nach Bittermandeln und eingelegten Früchten. Eleganter Körper mit saftig-samtigen Tanninen und den typischen warmen Ripasso-Aromen. Nachhaltig und bleibend im Abgang.
Empfehlungen	Passt gut zu geschmortem oder gebratenem Fleisch, Gratins, Pasta und Käse

Flasche 75cl

24

GREIF DOC, Südtiroler Lagrein, Tenuta Kornell

Jahrgang	2014
Traubensorten	Lagrein
Herkunft	Settequerce, Südtirol
Charakter	Dunkles Rubinrot mit leicht violetten Reflexen. Im Bouquet einladend intensiv, mit Noten von feinen Brombeeren und Aromen von Bitterschokolade. Frisch und angenehm im Geschmack, saftig-fruchtig im Abgang.
Empfehlungen	Passend zu kalten oder warmen Fleischgerichten, Pasta und Risotto

Flasche 75cl

21

Staves Lagrein Riserva DOC, Tenuta Kornell

Jahrgang	2013
Traubensorten	Lagrein
Herkunft	Südtirol, Siebeneich
Charakter	Farbe Kräftiges, intensives Rubinrot mit leicht violetten Reflexen Bouquet Elegant, sehr würzig und fruchtbetont mit Noten von Bitter-Schokolade, Tabak und Pfeffer sowie dem Duft von reifen Amarena-Kirschen und einem Hauch Holz im Hintergrund. Geschmack Elegant und frisch mit gut eingebundenen, weichen Gerbstoffen, fruchtig, salzig und saftig mit angenehmer Säure und elegantem Abgang.
Empfehlungen	Passend zu geschmorten und gegrillten Fleisch- und Wildgerichten, sowie würzig-reifen Käsesorten.

Flasche 75cl

31

Rosso di Montalcino DOC, „Ciampoleto“ Tenuta San Giorgio

Jahrgang	2011		
Traubensorten	Sangiovese grosso		
Herkunft	Montalcino, Toscana		
Charakter	Leuchtendes Granatrot. Breitgefächertes Bukett, komplex mit feinfruchtigen Noten von Pflaumen und Kirschen, dezente Röstaromen und Milkschokolade. Harmonische Struktur, langanhaltend im Nachgeschmack.		
Empfehlungen	Zu Kalb und kalten und warmen Fleischgerichten. Pasta und Risotto.		
		Flasche 75cl	25

Zizzolo Bolgheri DOC, Le Fornacelle

Jahrgang	2012		
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Merlot		
Herkunft	Bolgheri, Toscana		
Charakter	Rubinrote Farbe. Im Bouquet Noten von kleinen Waldfrüchten, rosa Pfeffer und grünem Paprika, Veilchen, Gewürze und lieblicher Tabak. Am Gaumen wiederholt sich das ganze Duftspektrum wieder mit elegantem, saftigem und feinem Körper. Im Abgang harmonisch mit angenehmen Tanninen.		
Empfehlungen	Gut zu kräftigen Fleischgerichten, Geflügel, Pilzgerichten und Käse		
		Flasche 75cl	20
		Magnum 150cl	42

Guarda Boschi DOC Bolgheri Superiore, Le Fornacelle

Jahrgang	2011		
Traubensorten	Cabernet Franc, Merlot		
Herkunft	Bolgheri, Toscana		
Charakter	Funkelndes, sattes Rubin-violett. Edles Bouquet nach Zimt, Zedernholz, Zwetschgen und schöner Komplexität. Im Hintergrund nach Lakritze, saftig im Ansatz, sehr kompakt, im Kern dichtes süßes Tannin. Endet mit schönem und sattem Druck am Gaumen, subtiler Finish.		
Empfehlungen	Passend zu edlen Fleischstücken vom Rind sowie Kalbfleisch, Pasta und Risotto		
		Flasche 75cl	38

ColleMassari Riserva DOC Montecucco

Jahrgang	2012		
Traubensorten	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo		
Herkunft	Montecucco, Toscana		
Charakter	Dunkles Rubinrot. Fruchtiger Duft mit süssen Noten von dunklen Beeren, Gewürzen und Tabak. Kräftig im Ansatz, sehr ausgewogen mit gut strukturiertem Körper. Füllig und samtig am Gaumen mit dezenten Vanillearomen. Im Abgang rund und lieblich.		
Empfehlungen	Passend zu Lammfleisch, edlen Fleischstücken vom Rind sowie Kalbfleisch, Pasta und Risotto mit Trüffeln		
		Flasche 75cl	22
		Magnum 150cl	46

Passomaggio IGT rosso, Abbazia Sant'Anastasia

Jahrgang	2012		
Traubensorten	Nero d'Avola, Merlot		
Herkunft	Castelbuono, Sizilien		
Charakter	Dunkles Kirschrot. Im Duft intensive Aromafülle von Beeren und feinem Süssholz. Gute Struktur mit elegantem Körper. Feine Nuancen von Würze und Frucht im Gaumen, bleibend im Abgang mit schönem Nachhall.		
Empfehlungen	Passend zu edlen Fleischstücken vom Rind, Pasta und Risotto		
		Flasche 75cl	22

Spanien

Rioja Emperatriz DO Crianza, Bodegas Emperatriz

Jahrgang	2010	
Traubensorten	Tempranillo, Mazuelo	
Herkunft	Haro, La Rioja Alta	
Charakter	Klares, brillantes Kirschrot. Intensive Nase mit Duft von reifen Früchten. Im Gaumen spiegeln sich die Frucht- und Holzaromen wohlbalanciert wieder, angenehm frisch, rund und harmonisch.	
Empfehlungen	Passend zu edlen Fleischstücken vom Kalb sowie Geflügel, Pasta und Risotto	
	Flasche 75cl	19

Megala DO „Reserva“, Bodegas Enguera

Jahrgang	2011	
Traubensorten	Monastrell, Syrah	
Herkunft	Valencia	
Charakter	Deutliche Brombeer- und Cassisnoten. Harmonisch verschmelzen die Eindrücke am Gaumen, von Toast und den Gewürznoten. Gut strukturiert mit saftigen Tanninen, schmeckt im Abgang lange nach.	
Empfehlungen	Passend zu edlen Fleischstücken vom Rind und Pasta	
	Flasche 75cl	20

Manuel de la Osa DO, „Vino de Autor“, Parra Jimenez

Jahrgang	2008/09	
Traubensorten	Tempranillo, Syrah, Merlot	
Herkunft	Cuenca, La Mancha	
Charakter	Dicht, komplex und ausgewogen an der Nase, duftend nach Cassis, Lakritze, reifen Kirschen, Veilchen und süßem Tabak. Vollmundig mit weichen Tanninen und einem langen Abgang.	
Empfehlungen	Passend zu edlen Fleischstücken vom Kalb sowie Geflügel, Pasta und Risotto	
	Flasche 75cl	21

Alonso del Yerro DO, Vinedos de Alonso del Yerro

Jahrgang	2011	
Traubensorten	Tempranillo	
Herkunft	Roa, Ribera del Duero	
Charakter	Voller Körper, schöne Frucht nuances von dunklen Waldbeeren, feine Noten von Rösttönen. Am Gaumen dicht, cremig, mit Präsenz von dezenter Fruchtsüsse und samtigen Tanninen. Bleibender Abgang.	
Empfehlungen	Passend zu edlen Fleischstücken vom Rind, Risotto	
	Flasche 75cl	37

Flor de Pingus, Domino de Pingus

Jahrgang	2013	
Traubensorten	100% Tempranillo	
Herkunft	Ribera del Duero	
Charakter	Kirschrot mit granatrotem Saum. Aroma ausdrucks- voll, kraftvoll, reifes Obst, Röstaromen, würzig. Am Gaumen kraftvoll, reife Früchte, würzig, reife Tan- nine. Das ist kein Pingus-Zweitwein, sondern ein ge- waltiger, finsessenreicher Ribera del Duero. Er wurde 14 Monate in neuen französischen Fässern ausge- baut.	
Empfehlungen	Passend zu edlen Fleischstücken vom Rind und Kalb, Risotto und andere aromatische Gerichte.	
	Flasche 75cl	119

G Giné Giné DO, Buil & Giné

Jahrgang	2013	
Traubensorten	40% Red Garnacha, 60% Cariñena	
Herkunft	Gratallops, Priorat	
Charakter	Intensives rubinrot, an der Nase duftend nach Aro- men von reifen roten Beeren, gepaart mit einer wür- zigen Note und mineralischen Anklängen. Im Gaumen fruchtig und frisch, mit mittlerer Fülle und reifen Tan- ninen. Im Abgang angenehm lang und anhaltend.	
Empfehlungen	Passend zu edlen Fleischstücken vom Rind, Pasta und Risotto	
	Flasche 75cl	21

G Gago DO, Tinto Cosecha, Telmo Rodriguez

Jahrgang	2012	
Traubensorten	Tinta de Toro	
Herkunft	Toro	
Charakter	Dunkles Granatrot. In der Nase intensive Fruchtno- ten. Am Gaumen Aromen von Kirsche, Beeren, zarte Röstnoten mit feinen Tanninen. Ein runder, eleganter Wein mit viel Frucht. Langes Finish.	
Empfehlungen	Passend zu edlen Fleischstücken vom Rind sowie Wildfleisch, Pasta und Risotto	
	Flasche 75cl	26

Som dels Cavallers Do, Galmés i Ribot

Jahrgang	2010
Traubensorten	Callet, Fogoneau, Merlot, Syrah
Herkunft	Mallorca, Santa Margalida
Charakter	Dunkles Intensives Kirschrot, mit violetter Schimmer, in der Nase ausgewogene Aromen von roten Beeren mit würziger Note aus Vanille und Kardamom, am Gaumen in Balance zwischen anhaltender Abgang mit gut eingebundenen Tanninen.
Empfehlungen	Passend zu Braten und Eintöpfe sowie für rotes Fleisch

Flasche 75cl

28

Portugal

Herdade da Pimenta, Vinho Regional, Bodegas Logadega, Alentejo

Jahrgang	2013
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Alicante Bouchet, Touriga Nacional
Herkunft	Alentejo, Portugal
Charakter	Klares Rubinrot. Feiner Duft nach Cassis und reifen Heidelbeeren. Elegante, ausgewogene Struktur, gut eingebundene Tannine, fein. Sehr dezente Röstaromen. Feiner und guter Nachhall im Abgang.
Empfehlungen	Passend zu Kalbfleisch, Pasta und Risotto

Flasche 75cl 21

Altano Organic DO, Symington Family Estates (Bio)

Jahrgang	2013
Traubensorten	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
Herkunft	Douro, Quinta do Ataida
Charakter	In der Farbe intensives, brillantes rubinrot. Am Gaumen mit feiner und ausgeprägter Fruchtnote von roten Beeren. Voller und geschmeidiger Körper, kernige Mitte, mit runder Struktur. Frisch und bliebig im Abgang.
Empfehlungen	Passend zu edlen Fleischstücken vom Rind, Pasta und Risotto

Flasche 75cl 19

Altano Reserva DO, Symington Family Estates

Jahrgang	2012
Traubensorten	Touriga Nacional, Touriga Franca,
Herkunft	Douro, Bomfim
Charakter	Brillante intensiv rote Farbe. Im Bouquet Noten von süßen, dunklen Beeren gepaart mit würzigen Akzenten. Im Gaumen wiederum leichte Noten von Pflaumen, dunklen Kirschen und Gewürzen. Breiter, saftiger Körper mit schöner Fülle und feiner, weicher Tannin Struktur. Bleibender, samtiger Abgang.
Empfehlungen	Passend zu edlen Fleischstücken vom Rind, Pasta und Risotto

Flasche 75cl 26

Unsere Kellerauswahl

Savigny-les-Beaune AOC, Domaine Pavelot

Jahrgang	2010/2011/2012
Traubensorten	Pinot Noir, 12 Monate im Eichenbarrique
Herkunft	Savigny-les-Beaune, Bourgogne, Frankreich
Charakter	Der Wein zeichnet sich durch eine angenehme, harmonische Ausgewogenheit aus. Eine dezente, saubere Pinot Noir Fruchtnote mit den typischen Nuancen von Cassis und Brombeeren reflektieren sich im Duft der Nase und wiederholen sich auch im Gaumen wieder. Ein Wein von mittlerer Struktur mit ausgewogenem Abgang und einem schönen Nachhall.
Empfehlungen	Passend zu Fleisch- und Wildgerichten

Flasche 75cl 35

Volnay AOC, Domaine Lucien Boillot et Fils

Jahrgang	2011/2012
Traubensorten	Pinot Noir
Herkunft	Cote-de-Beaune, Bourgogne, Frankreich
Charakter	Klassische, saubere Pinot Noir Fruchtnote mit typischen Aromen von Cassis und reifen Brombeeren. Die Aromen präsentieren sich auch im Gaumen. Ein Wein von mittelkräftigen Struktur mit bleibendem, ausgewogenem Abgang und schönem Nachhall.
Empfehlungen	Passend zu Fleisch- und Wildgerichten

Flasche 75cl 44

Chateau Monbrison, Margaux AOC, Cru Bourgeois supérieur

Jahrgang	2009
Traubensorten	Cabernet Sauvignon & Franc, Merlot , Petite Verdot
Herkunft	Margaux, Bordeaux, Frankreich
Charakter	Feine Duftkomponente, florale, sehr duftige Nase. Wird Wein ist dicht, finessenreich, geschmeidig und harmonisch mit schöner Frucht. Kamille, feine Lakritze mit dunklen Beerenkomponenten. Rassic am Gaumen mit dezenten Gerbstoffen, ein echter klassischer Bordeaux.
Empfehlungen	Passend zu Rindfleisch, Geflügel und vegetarischen Gerichten

Flasche 75cl 57

Château Vieux Clos, Saint-Emilion AOC, Grand Cru

Jahrgang	2012
Traubensorten	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec
Herkunft	Saint-Emilion, Bordeaux, France
Charakter	Ein klassischer Cru im Saint Emilion der sich durch seine harmonische Ausgewogenheit auszeichnet ohne eine feine, nachhaltige Tanninstruktur zu verbergen. Finessenreich und feinfruchtig am Gaumen und Abgang. Der hohe Anteil an Merlot ergibt ein sehr weicher und runder Bordeaux.
Empfehlungen	Wild und Rindfleischgerichte, sowie Lamm und Geflügel.

Flasche 75cl 37

Château Prieuré-Lichine, Margaux AOC, 4^{ème} Grand Cru Classé

Jahrgang	2012
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot
Herkunft	Margaux, Bordeaux, France
Charakter	Die Weine aus dem Margaux zeichnen sich durch eine eher geschmeidige Struktur und Zartheit aus, ohne Rasse und feine Fruchtigkeit eines typischen Bordeaux zu vermissen. Körperreich und trotzdem nicht wuchtig, ein Wein mit viel Finesse und blumigem Bukett.
Empfehlungen	Passend zu grilliertem Fleisch, Kaninchen, weisses Fleisch, Wild und Käse

Flasche 75cl 69

Château d'Armailhac Domaines de Rothschild, Pauillac AOC, 5^{ème} Grand Cru Classé

Jahrgang	2007
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Herkunft	Pauillac, Bordeaux, Frankreich
Charakter	Ein köstliches Erlebnis mit Noten von Cassis, umhüllt von einer kräftigen, aber doch zugleich weichen Substanz. Vielschichtig und subtil, grosse Klasse, der als Inbegriff eines herzhaften Pauillac viel Freude bereitet!
Empfehlungen	Passend zu kräftigen Speisen wie edlen Fleischstücken vom Rind und Wildgerichten

Flasche 75cl 86

Gaja Langhe Rosso « Sito Moresco » DOC

Jahrgang	2012		
Traubensorten	Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon		
Herkunft	Barbaresco, Piemont		
Charakter	Der rubinrote Moresco zeigt sich betont frisch und fruchtig. Im Bouquet Aromen reifer Kirschen, Beeren, unterlegt von feinen Gewürznoten. Der satte Geschmack breitet sich kraftvoll mit dicht gewobenem Tannin aus, mineralisch im Finale.		
Empfehlungen	Passend zu edlen Fleischstücken, sowie Wildgeflügel Fasan oder Perlhuhn		
		Flasche 75cl	48

Gaja Magari Toscana IGT

Jahrgang	2011		
Traubensorten	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		
Herkunft	Bolgheri, Toscana		
Charakter	Dieser Wein präsentiert sich frisch und saftig, mit kräftigen vegetabilen Akzenten und grosser Tiefe. Einfach köstlich.		
Empfehlungen	Dieser Wein passt gut zu dominantem Essen, rotes Fleisch, Wild, Käse und Risotto		
		Flasche 75cl	52

Gaja Brunello di Montalcino DOCG Pieve Santa Restituta di Gaja

Jahrgang	2010/11		
Traubensorten	100% Sangiovese		
Herkunft	Montalcino (Toskana)		
Charakter	Der Brunello besitzt eine intensive, tiefrote Farbe. Ausdruckvolles Bouquet mit Anklängen von Kirschen und Holunder sowie feinen aromatischen Kräutern. Er zeigt reife, gut eingebundene Tannine am Gaumen, eine ausgewogene Fülle, eine reiche Struktur und einen langanhaltenden Abgang.		
Empfehlungen	Passend zu edlen Fleischstücken vom Rind, Wild, Käse und Risotto		
		Flasche 75cl	57

Schaumweine

Moscato Naturale d'Asti DOCG, Degiorgis

Traubensorten	Moscato
Herkunft	Mango, Piemont
Charakter	Helle goldgelbe Farbe mit frischem und typischem Duftbouquet nach Muskattrauben. Am Gaumen wiederum prickelnd frisch mit schönem elegantem Körper und Schmelz, exakt ausgewogenes Süß-Säurespiel.
Empfehlungen	Hervorragend zu Fruchtdessert, Schokoladenkuchen oder einfach so zum Geniessen

Flasche 37.5cl

18

Prosecco di Valdobbiadene DOCG „La Riva dei Frati

Traubensorten	Glera/Prosecco
Herkunft	Valdobbiadene, Veneto
Charakter	Helles Gelb, gepaart mit frischem feinen Duft nach grünen Äpfeln. Angenehm frisch mit einer feinen, edlen Perlage und Intensität am Gaumen. Schönes Säurespiel mit guter Dichte. Nachhaltig erfrischend im Abgang.
Empfehlungen	Passt zu Lachsbrötchen, kleinen Apero-Häppchen, Süßwasserfischen oder einfach so zum Geniessen

Flasche 75cl

17

Champagner Laurent-Perrier AOC Brut

Traubensorten	Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier
Herkunft	Champagne, France
Charakter	Der Geschmack des Laurent Perrier Brut erinnert an grünen Apfel, Mispel und Quitte. Noten von geröstetem Brot runden seinen Charakter ab. Im Bouquet des französischen Champagners schwingen zarte Blumendüfte mit. Der Abgang ist lang anhaltend und schmackhaft.
Empfehlungen	Ein Klassiker zum Aperitif oder um ein Fest zu beginnen sowie zu Lachs und Geflügel

Flasche 75cl

50

Flasche 37.5cl

30