

# **GIESSI**

**KULTUR & EVENT DERENDINGEN**

**2025**

**WEIN GETRÄNKE SNACKS & INFOS**

# WEIN

## PHILOSOPHIE

In unserer Weinkarte verfügen wir über ein breites Spektrum an Weinen, preislich als auch geographisch. Jedes Jahr wird unsere Weinkarte überarbeitet, um den Veränderungen Rechnung zu tragen. Auch bei der Preisgestaltung sind wir transparent: Weine gibt es ab 32 Franken und im Schnitt verlangen wir den doppelten Einkaufspreis.

## DEGUSTATION

Unsere Weine können Sie gerne vor Ort in der GIESSI degustieren oder auch mit nach Hause nehmen. Wir haben ständig das gesamte Sortiment zur Degustation bereit. Freie Daten finden Sie am einfachsten im Kalender auf unserer Homepage oder Sie rufen uns direkt an. Wir empfehlen, die Degustation mindestens einen Monat vor dem Anlass durchzuführen und 2-8 Personen mitzunehmen. Falls gewünscht gibt es zu den Weinen frisches Brot, Sbrinz Landjäger, getrocknete Tomaten und Oliven.

Bei der Degustation werden keine Zeiten verrechnet. Wir verrechnen die Weine, Getränke und falls bestellt die Snacks (15.-p.P.)

## ZAPFGEBÜHR

Wir bieten Ihnen die Option Ihren eigenen Lieblingswein in der GIESSI zu trinken. Sie können diesen 1-5 Tage vor Ihrem Event anliefern und wir sorgen für die richtige Lagerung und Temperatur. Die Zapfgebühr berechnen wir pro Person über 16 Jahre und nicht pro Flasche. Den aktuellen Preis finden Sie in Ihrem Vertrag.

## LAGER

Wir versuchen unsere Weinliste aktuell zu halten und auch Trends mit aufzunehmen. Darum verfügen wir bei vielen Weinen nicht über grosse Lagerbestände. Die Weine werden für das jeweilige Event bei unseren Lieferanten bestellt.

## JAHRGÄNGE & VERFÜGBARKEIT

Die Jahrgänge sind unverbindlich. Wir können nicht garantieren, dass der entsprechende Jahrgang bei unseren Lieferanten verfügbar ist. Falls mal etwas nicht funktionieren sollte, kontaktieren wir Sie sofort.

## MAGNUM

Bei unseren runden 8er Tischen empfehlen wir Magnum Flaschen mit 1.5l Inhalt. So ist sichergestellt, dass jede Person am Tisch ein Glas erhält und nicht gleich eine zweite Flasche geordert werden muss. Ausserdem: Wein in Magnum Flaschen schmeckt einfach besser und hält die Temperatur länger. Als Backup für Nachbestellungen haben wir auch alle Weine als 0.75 Liter Flaschen.

# WELCOME

## BOWLE , GLÜHWEIN & PUNSCH

Als Welcome Drink oder zum Apéro empfehlen wir unsere frisch zubereiteten Bowlen. Die Früchte werden saisonal ausgesucht. Wir empfehlen pro Person 1-3dl Bowle je nach der Länge des Apéros, wie auch dem restlichen Getränkeangebot. Für winterliche Feste bieten wir Ihnen Glühwein und alkoholfreie Punsche an.

Prosecco Fruchtbowle saisonal	27.-/l
Alkoholfreie Bowle mit Rimuss Bianco Dry	22.-/l
Long Island Bowle / Mojito Bowle / Rumbowle	30.-/l
Glühwein mit Alkohol (Rot oder Weiss)	24.-/l
Punsch ohne Alkohol	22.-/l

# BIER

Für Ihren Anlass können Sie sich Ihr Lieblingsbier aussuchen. Wir verfügen über eine Vielzahl regionaler, nationaler und internationaler Biere, die frisch gezapft werden. Ist ein KEG leer und es wird weniger Bier getrunken, so wechseln wir automatisch auf Flaschenbiere, so dass möglichst kein frisch angebrochenes KEG übrigbleibt. Wir verfügen über eine mobile Zapfanlage für draussen und eine fix installierte in der Halle. Bei beiden können Sie bis zu zwei Biersorten wählen. Bei uns können Ihre Gäste auch gerne selber zapfen.

Wir führen Burgdorfer Hell, Öufi Hell und Appenzeller Qöllfrisch als unser Hausbier bei 4.- pro Stange 3dl. Andere Schweizer Biere für 4.5.- pro Stange, internationale für 5.-. Pro KEG verrechnen wir 60 Stangen. Bitte bestellen Sie ihr Bier bis zwei Wochen vor dem Anlass. Wird ein eigenes Bier mitgebracht, verrechnen wir 2.5.- Zapfgeld pro 3dl / Stange. APPENZELLER Quöllfrisch Trüb; Lager; Naturperle BOXER Old (Hell), Brunette, Pale Ale, Blanche BUECHIBÄRGER Lager Hell BURGENDORFER Hell; Aemme Trüb CALANDA Lager; Edelbräu CHOPFAB Draft; Lager; Pale Ale; Amber EGGER Maximus; Lager; Albertus Spezial EICHHOF Lager; Klosterbräu Edeltrüb; Hubertus EINSIEDLER Lager; Dunkel FELDSCHLÖSSCHEN Hopfenperle; Lager, Braufrisch GUINNESS (6.-) MURPHY'S Stout NEWCASTLE Brown Ale ÖUFI Hell; Orbi WYSSESTEI Weitere auf Anfrage.

# BAR

## SHOTS, LONGDRINKS & COCKTAILS

Wir bieten Ihnen ein umfassendes Angebot an Drinks. Bei uns kosten die meisten Shots & Longdrinks sechs und Cocktails acht Franken. Wir haben eine faire Preisgestaltung, wo es wenig unterschied macht, was Ihre Gäste konsumieren.

Wir verrechnen für die Longdrink und Gin nur den Shot. Das Füllgetränk wird über die anderen Getränke abgerechnet. (z.B. Cola, Ice-T, Schweppes, Red Bull, Citron, Mate, Fever Tree etc.)

## EINGRENZUNG

Ihnen steht offen, was sie Ihren Gästen offerieren. Wir trennen dieses mit dem Preis ab. Für sechs Franken sind sehr viele Standard Shots und Longdrinks möglich. Für acht Franken fast alle Spirituosen und Cocktails. Mit 10-12 Franken führen wir nur wenige Edelbrände, Rums und Whiskys.

## ABRECHNUNG

Die Bestellungen an der Bar werden digital erfasst und jede Konsumation ist auf der Abrechnung klar ersichtlich.

## GETRÄNKEPAUSCHALEN/PAKETE

Wir bieten Ihnen keine Getränkepakete an, da bei diesen oft von einer Maximalkonsumation ausgegangen wird und Sie so höhere Kosten haben. Meist werden Getränkepakete auch im Kleingedruckten zeitlich begrenzt und Sie zahlen nach Mitternacht extra, wenn die Party richtig startet.

## MITGEBRACHTE SPIRITUOSEN

Selbst mitgebrachte Spirituosen sind nicht erlaubt. Wird dies missachtet, so berechnen wir 5.- pro 4cl Shot.

## JUGENDSCHUTZ

Wir schenken keine Spirituosen an unter 18-Jährige aus und kein Wein und Bier an unter 16-Jährige.

## SIGNATURE DRINK

Bei jeder Veranstaltung haben einige Spezialwünsche. Für uns ist es normal auf diese einzugehen. Sprechen Sie uns an bezüglich Ihrem Wunschdrink, der nicht auf der Karte zu finden ist.

## PREISLISTE BAR

Die Preisliste in diesem Dokument für die Bar gilt für Ihren Anlass. Für öffentliche Anlässe haben wir eine andere, höhere Preisliste.

Wenn Sie alle Getränke übernehmen, so können Sie wählen, welche Preisliste wir auf der Bar auflegen. Wir haben auch eine Barkarte ohne Preise.

## ZAHLUNGSMITTEL

Zahlen Gäste selbst, so verfügen wir über folgende Zahlungsmittel: Bargeld, Visa, Mastercard, Maestro, American Express, Apple Pay, Google Pay, Postcard. Über Twint verfügen wir nicht.

## DEKORATION DER BAR

Die Bar ist unser Arbeitsplatz. Bitte planen Sie keine Dekoration auf der Bar ein. Einzelne Hinweisschilder sind durchaus möglich, jedoch keine Blumen, Kerzen und andere Sachen.

# DIVERSES

## KAFFE & TEE

Wir verfügen über eine Schärer Kaffeemaschine mit welcher man gleichzeitig vier Kaffee machen kann. Dazu je 100 Espresso- und Kaffeetassen incl. Löffel, Rahm, Zucker und Unterteller. Die Maschine hat einen Zähler, nach dem abgerechnet wird. Je nach Situation bedienen wir Ihre Gäste an den Tischen, stellen Kaffee beim Dessertbuffet bereit oder sie können sich selbst bedienen.

## GLÄSER

Alle Gläser sind bei uns mit dabei. Dies bietet den Vorteil, dass das Catering diese nicht mitbringen muss und nach dem Abräumen vom Dessert gehen kann. Es entfällt somit auch ein weiteres Abholen.

Unsere Gläser befinden sich in staubgeschützten Spülmaschinenkörben mit Rollen.

Wasserglas	35cl	150	Stück
Weissweinglas	30cl	200	Stück
Rotweinglas	67cl	192	Stück
Sektglas	15cl	108	Stück
Bierglas	36cl	144	Stück

## GESCHIR & BESTECK

Die GIESSI verfügt über kein Geschirr und kein Besteck. Diese werden vom Mieter oder Catering mitgebracht.

## AUFTISCHEN

Dies wird nach Absprache mit dem Mieter, Catering und GIESSI gemacht, so dass man die nötige Zeit einplanen kann.

## MITTERNACHTSSNACK

Wir bieten auf Bestellung verschiedene einfache Mitternachtssnacks an:

Premium Chicken Nuggets mit Pommes	14.-
Fischknusperli, Tartarsauce & Pommes	16.-
Mozarella Sticks mit Pommes	15.-

Pro Portion 100g Nuggets / Knusperli / Mozarella Sticks und 150g Pommes. Wird ein bestellter Mitternachtssnack nicht in Anspruch genommen, so verrechnen wir 50%, um die Warenkosten, Lagerhaltung und Vorbereitungszeit zu decken.

Bei offenen Fragen: Tom 076 499 22 36

GIESSI Kultur & Event  
Hauptstrasse 113, 4552 Derendingen  
032 682 03 03, info@giessi.com

# GIESSI

## KULTUR & EVENT DERENDINGEN

### ALKOHOLFREI

Mineralwasser Eptinger Glas	1l	6.-
Coca Cola, Zero	1.5l	8.-
Sinalco, Citron, Ice Tea etc.	1.5l	8.-
Schweppes Tonic, Wild Berry	1l	8.-
Orangensaft Granini	1l	8.-
Fever Tree	0.2l	4.-
Red Bull	0.25l	5.-
Ramseier Süessmost	1.5l	8.-
Ei Tony Mate	0.33l	5.-

### BIER UND FLASCHEN

Stange Offenbier Burgdorfer Hell	3dl	4.-
Div. Flaschenbiere Moretti, IPA	3dl	5.-
Sonnwendlig Appenzeller Bier 0.0	3dl 0.0%	5.-
Smirnoff Ice	3dl 4.0%	6.-

### WARMGETRÄNKE

Kaffee, Espresso		3.-
Tee		2.5.-
Kafi Schnaps (Pflümli, Kirsch, etc.)	4cl 37.5%	8.-

# GIESSI

## KULTUR & EVENT DERENDINGEN

Für **WEINE** verlangen Sie unsere Weinkarte...

### APERÓ

Aperol Spritz	4cl 15%	8.-
Aperol Tonic	4cl 15%	6.-
Aperol Wild Berry	4cl 15%	6.-
Blue Diamond (Sekt & Blue Curacao)	4cl 24%	8.-
Campari	4cl 23%	6.-
Campari Orange	4cl 23%	6.-
Cüpli Prosecco	1dl 12%	6.-
Dejàvu Spritz	4cl 17%	8.-
Hugo	4cl 10%	8.-
Limoncello Spritz	4cl 17%	8.-
Lillet Spritz	4cl 17%	8.-
Lillet Tonic	4cl 17%	6.-
Lillet Wild Berry	4cl 17%	6.-
Martini	4cl 16%	6.-
Pastis Ricard	4cl 45%	6.-
Ramazotti	4cl 30%	6.-
Suze	4cl 20%	6.-

### OBSTBRÄNDE & GRAPPA

Studer Vielle Prune	Schweiz	4cl	42%	8.-
Studer Vielle Poire	Schweiz	4cl	42%	8.-
Willisau Williams, Kirsch, Pflümli	Schweiz	4cl	38%	6.-
Sibona Barolo, Chardonnay etc.	Italien	4cl	42%	8.-
Cognac Hennessy	Frankreich	4cl	40%	10.-
Brandy Carlos I Gran Reserva	Spanien	4cl	40%	10.-

### LIKÖR

Frangelico	Italien	4cl	20%	6.-
Amaretto Disaronno	Italien	4cl	28%	6.-
Baileys Original Irish Cream	England	4cl	17%	6.-
Limoncé Limoncello	Italien	4cl	25%	6.-
Licor 43	Spanien	4cl	31%	6.-
Ingwerer	Schweiz	4cl	24%	6.-

### VODKA

Absolut	Schweden	4cl	40%	6.-
Belvedere	Polen	4cl	40%	8.-
Troika Red, Green	Schweiz	4cl	20%	6.-

### RUM

Havana Club Especial	Cuba	4cl	40%	6.-
Barcelo Gran Añejo	Dom. Rep.	4cl	40%	6.-
Barcelo Blanco	Dom. Rep.	4cl	38%	6.-
Diplomatico Reserva Exclusiva	Venecuela	4cl	40%	8.-
Plantation XO 20th Anniversary	Barbados	4cl	40%	10.-
Centenario Fundation 20 Años	Costa Rica	4cl	40%	10.-

### COCKTAILS

Mojito		6cl	40%	8.-
Tequila Sunrise		4cl	40%	8.-
Amaretto Sour / Frangelico Sour		6cl		8.-
St. Germain Sour/Gin Sour/Whisky Sour		6cl		8.-
Old Fashioned		6cl	40%	8.-
White Russian / Black Russian		6cl	27%	8.-
Sex on the Beach		6cl	40%	8.-
Caipirinha		6cl	40%	8.-
Negroni		6cl	40%	8.-
Moscow Mule		6cl	40%	8.-
Americano		6cl		8.-
Lagerita (Tequila, Tripplesec, Lime & Bier)		6cl	40%	8.-
Long Island Ice Tea		10cl	40%	10.-
Blue Lagoon		6cl	40%	8.-

### ALKOHOLFREI

Sonnwendlig Appenzeller Bier 0.0		3dl	0.0%	5.-
Gin Alkoholfrei		4cl	0.0%	6.-
Virgin Hugo Wild Berry			0.0%	6.-
Rimuss Secco		1dl	0.0%	6.-
Virgin Mojito / Caipirinha			0.0%	8.-
Virgin Amaretto Sour			0.0%	8.-
Virgin Aperol Spritz			0.0%	8.-
Virgin Hugo			0.0%	6.-
Virgin Moscow Mule			0.0%	8.-
Virgin Sunrise			0.0%	6.-

### WHISKY & WHISKEY

Aberfeldy Highland Single Malt 12 yo	Scotland	4cl	40%	10.-
Aberlour 12 Years Single Malt	Scotland	4cl	40%	10.-
Balvenie 12y Double Wood Single	Scotland	4cl	40%	10.-
Highland Park 12 Year Viking Honour	Scotland	4cl	40%	10.-
Lagavulin 16 Years Islay Single Malt	Scotland	4cl	40%	10.-
Laphroaig 10y Islay Single Malt	Scotland	4cl	40%	10.-
Macallan 12y Double Cask Single	Scotland	4cl	40%	12.-
Smokehead Islay Single Malt	Scotland	4cl	43%	10.-
Connemara Peated Single Malt	Ireland	4cl	40%	8.-
Jameson Caskmates Stout Edition	Ireland	4cl	40%	8.-
Tullamore Dew Irish Whiskey	Ireland	4cl	40%	6.-
Jim Beam Bourbon Whiskey	Kentucky USA	4cl	40%	6.-
Jack Daniel's Old N°7	Tennessee USA	4cl	40%	6.-
Woodford Reserve Straight Bourbon	Kentucky USA	4cl	43%	8.-

### GIN

Bombay Sapphire Dry Gin	England	4cl	40%	6.-
Tribute Gin	Spanien	4cl	43%	8.-
Botanist Islay Gin	Scotland	4cl	46%	8.-
Hendrick's Gin	Scotland	4cl	41%	8.-
Tanqueray No. TEN	England	4cl	47%	8.-
The London No.1 Blue Gin	England	4cl	47%	8.-
Malfy Gin (Grapfruit, Blutorange)	England	4cl	41%	8.-
Monkey 47 Schwarzwald Gin	Deutschland	4cl	47%	8.-
Nordés Atlantic Gin	Spanien	4cl	40%	8.-
Studer Swiss Highland Dry Gin	Schweiz	4cl	42%	8.-
Gunpowder Irish Gin	Ireland	4cl	43%	8.-

### LONGDRINKS (nur Shot berechnet, Mischgetränk über Gesamtverbrauch)

Gin Tonic (Bombay, Gordon)		4cl	40%	6.-
Gummibärlü (Rot, Grün, Weiss)		4cl	40%	6.-
Malibu Orange		4cl	17%	6.-
Passoã Orange		4cl	17%	6.-
Cuba Libre / Rum Cola		4cl	40%	6.-
Vodka Lemon / Orange (Screwdriver)		4cl	40%	6.-
Whisky Cola		4cl	40%	6.-
Skinny Bitch (Vodka, Limette & Soda)		4cl	40%	6.-
Tom Collins (Gin, Zitronensaft, Zuckersirup & Soda)		4cl	40%	6.-

### SHOTS

Apfelstrudel (Malibu, Apfelsaft & Zimt)		4cl	21%	6.-
Appenzeller Alpenbitter		4cl	29%	6.-
Berentzen Saurer Apfel		4cl	16%	6.-
Berliner Luft (Weiss-Pfefferminz & Blau-Eisbonbon)		4cl	18%	6.-
Ficken		4cl	18%	6.-
Ingwerer		4cl	24%	6.-
Jägermeister		4cl	35%	6.-
Kleiner Feigling		4cl	20%	6.-
Röteli / Rigi		4cl		6.-
Suuri Zunge (Green Vodka, Zitronensaft, Grenadine)		4cl	17%	6.-
Tequilla Sierra		4cl	40%	6.-
Zekilla		4cl	20%	6.-
Wöschmaschine (Blue Curacao & Zitronensaft)		4cl	20%	6.-
Mini Beer (Likör 43 & Rahm)		4cl	31%	6.-
Mad Dog (Vodka, Grenadine & Tabasco)		4cl	40%	6.-



### NUDO

Prosecco DOC  
Colli del Soligo  
0.75l und 1.5l Magnum

Extra Dry  
Italien, Venetien  
11%

100% Glera

Edelstahltank

Korken

4-8°C

4.0

-



"Solide zum Anstossen oder als Spritz"

Voller Lebenslust und -freude. Frische und heitere Noten, grüner Apfel, Steinobst, auch Mango und florale Noten. Am Gaumen überschäumende Lust, frisch, fruchtig, Apfel und Birne, feine, diskrete Süsse und leicht herb. Macht einfach gute Laune.

Lese von Hand. Vergärung mit weinbergseigenen Hefen in Stahltanks und schliesslich im Autoklave (Druckbehälter).

Apero, Aperó, Hugo, Bowle: Unser Hausprosecco

32.- Magnum 72.-



### LA GIOIOSA

Prosecco Rosé DOC  
Villa Sandi  
0.75l

Brut  
Italien, Veneto  
11%

85-90% Glera, 10-15% Pinot Noir

Edelstahltank

Korken

4-6°C

4.1

Falstaff 91; WineEnthusiast 88



"Fruchtiger Auftakt für sommerliche Feste"

In der Nase deutliche Noten von Erdbeeren und Granatapfel, im Gaumen sehr frisch, perfekt ausbalanciert zwischen floralen und fruchtigen Noten. Perfekte perlage.

Blend von Glera und Pinot Noir-Trauben aus Venetien, letztere im Verhältniss von 10-15%. Zweimonatige Fermentierung in Stahltanks (Methode Charmat) bei 15°-16°, mit Hefe aus eigener Reinzucht.

Apéro, Fingerfood sowie Fisch

36.-



### VILLA CONCHI

Cava DO  
Villa Conchi  
0.75l und 1.5l Magnum  
30% Xarel-lo, 30% Parellada, 30% Macabeo, 10% Chardonnay

Brut  
ESP, Katalonien  
11.50%

Flaschengärung 12 Monate

Korken

4-8°C

3.7

Suckling 90; Falstaff 91



"Anregend, lebendig & ausgewogen"

Brillante, goldene Farbe. In der Nase Aromen von Zitrus, Quitten, reifen Äpfeln und gerösteten Mandeln. Nuancen von Brioche sowie florale Noten sind ebenfalls erkennbar. Am Gaumen mit frischer Säure, feiner Perlage und einem nachhaltigen, aromatischen Finale.

Die Traubensorten werden einzeln in Stahltanks vergoren, anschliessend vermählt und abgefüllt. In der Flasche vergärt der Wein das zweite Mal und liegt anschliessend für mindestens zwölf Monate in horizontaler Position auf der Feinhefe.

Fisch, Paella, leichten Speisen, Apéro

36.- Magnum 72.-



### CLAIRETTE DE DIE

Domaine les Genêts  
0.75l

Demi-Sec  
Frankreich, Drôme  
9.50%

75% Muscat à petits grains & 25% Clairette blanche

Edelstahltank

Korken

4-6°C

4.0

-



"Frisch, süss und prickelnd"

Sehr fruchtig und fein im Abgang. Intensiver und blumiger Duft mit feinen Muskat-Aromen. Erfrischend und leicht süsslich.

Méthode dioise ancestrale: Der frische Most wird auf minus 3°C runtergekühlt und gärt bis zu einem Restzuckergehalt von 55g/l. Danach kommt er in die Flasche und gärt weiter bis er noch 35g/l Zuckergehalt hat. Demi-Sec

Aperitif, Vorspeisen und fruchtige Desserts

32.-



### IMPÉRIAL BRUT

Champagne AOC  
Möet & Chandon  
0.75l und 1.5l Magnum

Brut  
FRA, Champagne  
12%

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Flaschengärung

Naturkorken

4-10°C

4.1

Falstaff 91; Cannavan 90; WineEnthusiast 90



"Lieblings Champagner der Welt"

Vielschichtige Aromatik, erinnert an Blüten, Brioche, weisse Pfirsiche und exotische Früchte. Im Gaumen voll, mit feiner Mousse.

Klassische Flaschengärung

Aperitif, Vorspeise, Fischgerichte und Krustentieren

88.- Magnum 200.-



### CHÂTEAU BAUDUC ROSÉ

Bordeaux Rosé 2021  
 Château Bauduc France, Bordeaux  
 0.75l 12%  
 33% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 33% Cabernet Franc

Edelstahltank Drehverschluss  
 10-12°C 1-3 Jahre

4.0

Cannavan 89; Winedoctor 91-92



"Super erfrischender Aperowein"

Frisch, mit herrlicher Frucht und ausnehmend verführerisch.

Im Gegensatz zu den meisten Rosé, die als Resteverwertung der Rotweinerzeugung entstehen, arbeiten wir bereits im Rebberg auf eine hochstehende Qualität hin. Es wird bewusst früher gelesen, um die Frische zu bewahren und den Alkohol tief zu halten. Das Ergebnis ist entsprechend hervorragend.

Apéro, Geflügel, Sushi, Vegetarische Gerichte

32.-



### MIRABEAU ÉTOILE

AOP Côtes de Provence 2022  
 Maison Mirabeau France, Provence  
 0.75l und 1.5l Magnum 13%  
 90% Grenache, 10% Cinsault

Edelstahltank Korken  
 10-12°C 1-4 Jahre

4.1

Falstaff 92; WineEnthusiast 93; Cannavan 90



"feingliedrig, fruchtig und mit Finesse"

Kräftiger Rosé, schöne Komplexität, aromatisch, erfrischende Säure, fast ganz ohne Restzucker, mineralische Struktur. Duft nach rosa Grapefruit, Orangenschalen, Birne, weissem Pfirsich und floralen Noten.

Um die maximale Frische der Weine zu garantieren, werden die Trauben in den kühlen Nachtstunden gelesen, unter Ausschluss von Sauerstoff umgehend sanft gepresst, zum Teil kalt gemaischt und bei kontrollierten Temperaturen vergoren.

Fisch, mediterrane Vorspeisen, Weichkäse, Apéro Frucht-desserts

56.- Magnum 112.-



### ULTIMATE PROVENCE

AOP Côtes de Provence 2022  
 Ultimate Provence France, Provence  
 0.75l und 1.5l Magnum 12%  
 30% Syrah, 30% Cinsault, 30% Grenache Noir, 10% Rolle

Edelstahltank Korken  
 9-11°C 1-4 Jahre

4.1

Falstaff 92; Enthusiast 90; Gilbert&Gaillard 92



"leichter trockener Sommerwein"

Im Glas helles Rosa mit Kupferreflexen. In der Nase die einzigartige Kombination von reifer Zitrone, Himbeere und Erdbeere. Am Gaumen präsentiert sich der Ultimate Provence herrlich würzig dank seinem Anteil an Syrah mit einer guten Säure und macht ihn zu einem tollen Essenbegleiter. Ebenso ist er aber auch einfach nur so zu genießen. Frischer Auftakt im Mund, gefolgt von einem runden leichten Finale. Feine Balance zwischen Frucht und Frische.

Das Traubengut wird während der Nacht geerntet. Der Wein reift auf der Feinhefe für einige Monate, bevor er abgefüllt wird.

Apéro, Meeresfrüchte, Gemüse

52.- Magnum 104.-



### B-ROSAT

Binigrau 2022  
 Binigrau Spanien, Mallorca  
 0.75l und 1.5l Magnum 14.50%  
 Mantonegro, Merlot

Edelstahltank Korken  
 5-8°C 1-5 Jahre

4.3

90 Penin



"unkompliziert, ausgewogen & frisch"

Der Binigrau B-Rosat Vino Rosado präsentiert sich mit einem Bouquet von reifen Früchten, Brombeeren, Johannisbeeren und wilder Himbeere. Am Gaumen setzt sich diese Fruchtigkeit des Binigrau B-Rosat Vino Rosado fort. Beeindruckend tief und lang, ein Rosé der sich auch neben kräftigeren Speisen sehr gut behaupten kann. Schmackhaft und wunderbar samtig.

Vergärung und Ausbau im Stahltank

Apéro, Asiatisch, Helles Fleisch

52.-



### 11 MINUTES

Rosé Trevenezie IGT 2022  
 Pasqua Vigneti Italien, Veneto  
 0.75l und 1.5l Magnum 12.5%  
 Crovina, Trebbiano di Lugana, Syrah, Carmenère

Edelstahltank Glaszapfen  
 10-12°C 1-4 Jahre

4.1

Falstaff 90-92; Decanter 88; Vecchione 90



"Inspirierend"

Ein frischer, umhüllender Rosé mit einem intensiven und komplexen Bouquet. Die für Verona typische Sorte Corvina bringt blumige Aromen und eine schöne Säure mit, Trebbiano di Lugana sorgt für Eleganz und einen langen Abgang, Syrah gibt feine Frucht- und Gewürznoten und Carmenère schafft Struktur.

"11 Minuten" dauert die Maische, um den leicht rosigen Farbton zu erhalten. Der Most wird gekühlt und in einen Stahlbehälter gefüllt. Gärung bei kontrollierten 13°-16°C. Wenn die alkoholische Gärung abgeschlossen ist, bleibt der Wein in Kontakt mit dem Bodensatz für etwa 3-4 Monate.

Apéro, Vorspeisen, Fingerfood und leichten Gerichten

38.- Magnum 82.-



### PIACERE ROSÉ

Appellation La Côte VdP 2022  
Cave de Jolimont Schweiz, Waadt  
0.75l 13.50%

Gamay, Assemblage

Edelstahltank Naturkorken  
8-10°C 1-3 Jahre

4.3

-

"Süffig und ein guter Starter"

Farbe: Helles Rosa Bouquet: Candy, holzige Noten  
Gaumen: Sehr frisch, sanfter und lieblicher Abgang  
Spezielles: Traditionnelle Vinifikation, die die Frische sowie eine leicht süsse Vanille-Note zum Ausdruck bringt

Traditionelle Vinifikation, die die Frische sowie eine leicht süsse Vanille-Note zum Ausdruck bringt

Apero, Vorspeisen, Sushi und asiatischen Gerichten

28.-



### PORTE DE NOVEMBRE

AOC Valais 2023  
Maison Gilliard Schweiz, Wallis  
0.75l und 1.5l Magnum 12.50%

Oeil-de-Perdrix, Pinot Noir

Edelstahltank Naturkorken  
8-10°C 1-4 Jahre

4.2

-

"Etwas süsser fürs Apero oder Dessert"

Voller Finesse und Harmonie kombiniert er einen geschmeidigen Antrunk mit einer erfrischenden Säure. Das Bukett ist fruchtig, mit Düften, die an Pfirsiche und Aprikosen erinnern. Im Gaumen frisch und ausgewogen. Der milde Antrunk wird durch eine schöne Lebhaftigkeit vervollständigt. Angenehm säuerlich mit lang anhaltendem Finale. Dieser halbsüsse Rosé liegt voll im Trend.

Die sehr reifen Trauben werden sehr spät, beim Novemberwechsel gepflückt

Aperitif, Tapas, Vorspeisen

42.-, Magnum 84.-



### PIACERE BLANC

Appellation La Côte 2022  
Cave de Jolimont Schweiz, Waadt  
0.75l 13%

Muscat, Chasselas, Sauvignon blanc

Edelstahltank Naturkorken  
8-10°C 1-4 Jahre

4.0

Falstaff 86

"fruchtig & leicht"

Der Piacere Blanc zeigt sich im Glas in einem hellen goldgelb. In der Nase ein Bouquet von weissen Früchten, begleitet von einem Hauch Eiche und an Mokka erinnernde Noten. Am Gaumen ein runder Auftakt, mit einer leichten Süsse, die den langen Abgang begleitet.

Lange Gärung im Stahltank mit kontrollierter Temperatur.

Aperitif, Fisch, Asiatisch, Tapas

32.-



### ANCORA

Appellation La Côte 2021  
Cave de Jolimont Schweiz, Waadt  
0.75l 13%

Assemblage aus 90% Chasselas & Sauvignon blanc

Edelstahltank Naturkorken  
10-12°C 2-5 Jahre

4.2

-

"komplex und langer Abgang"

Hell, Zitronengelb, glanzklar mit feinem Grauton. Delikates Bouquet mit aromatischer Komplexität, Noten von Yuzu, Ananas, Karamell und frischem Holz Am Gaumen frischer Auftakt, gefolgt von einem runden und langen Abgang.

Ohne malolaktische Gärung vinifiziert und auf der Suche nach aromatischer Komplexität

Passt zu Aperitifs, Vorspeisen, Zanderfilet mit Safransauce, Gambas, Austern.

40.-



### HEIDA "MATTERHORN"

Wallis AOC 2022  
Riem Daepf & Co Schweiz, Wallis  
0.75l 13%

Savagnin Blanc (Traminer)

Edelstahltank Naturkorken  
6-10°C 1-3 Jahre

4.2

-

"herrlicher lieblicher Alpenwein"

Der Heida, vom Savagnin blanc oder Traminer stammend, wird zurecht als die Perle der Alpenweine bezeichnet. Strohhelbe Farbe. Ausserordentlich feines, delikates Bukett, mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten. Auf dem Gaumen körperreich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem lang anhaltenden Abgang. Leicht süss.

Trauben aus hohen Lagen

Fingerfood

34.-



### STAATSSCHREIBER

Zürich AOC 2023  
 Staatskellerei Zürich Schweiz, Zürich  
 0.75l 13%  
 Muscat, Riesling x Silvaner, Pinot Noir,  
 Gewürztraminer

Edelstahltank Naturkorken  
 8-12°C 1-4 Jahre

4.3

Falstaff 88; CellarTracker 87

"spritzig & süffig"

Ein Weisswein der zum Teil aus blauen Trauben gekeltert wurde und deshalb eine helle Zwiebel-schalenfarbe aufweist. Im Bukett ausgeprägt, fruchtig mit Pfirsich, exotischen Früchten und typischem Muskatton, im Gaumen weich, sehr fruchtbetonter, mit lebhafter Frische, schöne Aromenvielfalt, ausgewogen und lang.

Traditioneller Weinbau und anschliessender fünf monatiger Ausbau im Edelstahltank

Apéro, Fisch und hellem Fleisch

36.-



### PANORAMA

Zürich AOC 2021  
 Bachmann Weingut am Zürichsee Schweiz, Zürich  
 0.75l und 1.5l Magnum 12.50%  
 Sauvignon blanc, Chardonnay, Müller-Thurgau /  
 Riesling x Sylvaner

Edelstahltank Naturkorken  
 9-12°C 1-4 Jahre

4.1

-

"Knackiger Sommerwein"

Eine Assemblage, die mit ihrer frischen Art und den fruchtigen Aromen zum Trinkgenuss wird. Die drei Traubensorten werden separat und schonend gekeltert. Durch die kühle Gärung entstehen sehr elegante und fruchtige Aromen. Die Weine werden danach mit viel Gefühl assembliert. Ein angenehmes Zusammenspiel von Fülle und erfrischenden Fruchtaromen von Passionsfrucht, Citrus und verschiedenen Blütenaromen. Ein wahres Weissweinvergnügen!

Edelstahltank

Asiatichen Speisen, Apéro, Salate, vegetarische Küche, kalte Fleischplatte

38.- Magnum 80.-



### BLANC DE NOIR

AOC Graubünden 2021  
 Von Salis CH, Graubünden  
 0.75l und 1.5l Magnum 13%  
 100% Pinot Noir (weiss gekeltert)

Edelstahltank Drehverschluss  
 6-10°C 1-5 Jahre

4.3

-

Herrliche Fruchtigkeit, dezentes Säurespiel

Ein beerenfruchtiger, duftig-leichter und süffiger Wein. Frisch und fein im Gaumen. Aromatisch und weich mit einer dezenten, verführerischen Süsse im Auftakt und erfrischender feiner Säure im Abgang.

Die roten Pinot Noir-Trauben werden sofort nach dem Entbeeren abgepresst und dann wie ein Weisswein im Edelstahltank gekeltert und ausgebaut. Durch Filtration der Farbpartikel ist dieser Wein weiss wie ein Weisswein.

Der Apérowein schlechthin

42.-



### FEDERWEISS

AOC Graubünden 2022  
 Von Salis CH, Graubünden  
 0.75l 14%  
 100% Pinot Noir

Edelstahltank Drehverschluss  
 6-10°C 1-5 Jahre

4.1

-

"Bündner Apérowein mit rosa Nuancen"

Ein beerenfruchtiger und duftig-leichter Wein, der am Gaumen frisch, fein, aromatisch und weich fließend, mit einer dezent süsslichen Fruchtnote einfach Spass macht.

Die roten Pinot Noir-Trauben werden sofort nach dem Entbeeren abgepresst und dann wie ein Weisswein im Edelstahltank gekeltert und ausgebaut.

Fisch, Geflügel, Ideal zum Apéro

40.-



### VILLE DE SIERRE

Wallis AOC 2022  
 Adrian & Diego Mathier Schweiz, Wallis  
 0.75l und 1.5l Magnum 12%

Edelstahltank Naturkorken  
 8-10°C 1-5 Jahre

4.1

-

"Ausgewogener Walliser"

Dank dem sonnenverwöhnten Traubengut verbleibt im vergorenen Jungwein eine raffinierte Restsüsse, welche die jugendliche Frucht unseres Ville de Sierre elegant abrundet.

Bevor sämtlicher natürlicher Zucker der Ernte vergoren ist, wird die alkoholische Gärung beendet.

Aperitif, Süsswasserfisch und Krustentiere.

34- Magnum 68.-







### FRAUENFREUDE

Valais AOC  
Adrian & Diego Mathier  
0.75l

2022  
Schweiz, Wallis  
13%

Dôle Blanche

Edelstahltank  
Naturkorken  
8-10°C

4.2

-

"Eine wahre Freude"

Unser Dôle blanche Frauenfreude überzeugt mit seinem blumigen Bouquet, seinen charmanten Fruchtaromen und einer angenehmen Restsüsse im Gaumen.

Das Traubengut steht nur kurze Zeit auf der Maische und gewinnt dadurch die charakteristische helle Farbe und die feinen Extrakte. Anschliessend wird süss gepresst. Die alkoholische Gärung und der Säureabbau werden im Edelstahltank vollzogen.

Aperitif, Krustentiere, Geflügel, Asiatische Gerichte, Süsswasserfisch, Grillade

38.-



### DAHU

VdP Suisse  
Les Celliers de Sion  
Schweiz, Wallis  
13.00%

2023  
Schweiz, Wallis  
13.00%

Muscat, Amigne, Petite Arvine & Fendant

Edelstahltank  
Naturkorken  
8 - 10°C

4.2

-

"Fruchtiger Aperowein mit langem Abgang"

Hellgelb; vielschichtiges Bukett, in dem sich die Finesse der Frucht mit dem Feuersteincharakter des Terroirs vereinen; aromatisch, frisch im Gaumen, überzeugt mit seiner rassigen Eleganz

Edelstahltank

Aperitif, Käse, Trockenfleisch, Raclette

32.- Magnum 64.-



### SAUVIGNON BLANC

AOC Genf  
Domaine les Perrières  
0.75l

2022  
Schweiz, Genf  
13%

100% Sauvignon Blanc

Edelstahltank  
Naturkorken  
8-9°C

4.3

-

"Ausdrucksstarker trockener SB"

Das Weingut Les Perrières wird oft für seinen frischen und angenehmen Sauvignon, mit den fruchtigen Feigen- und Litchiaromen und den mineralischen Noten nach Feuerstein ausgezeichnet. Ein Spiegel des reichhaltigen Terroirs von Peissy.

12-stündige Hülsenmaisung bei 6°C. Der vorgeklärte Most wird unter Zusatz der für den Sauvignon Blanc geeigneten Hefe gegärt. Biologischer Säureabbau. In Stahltanks vinifiziert und gereift.

Als Aperitif begleitet er traditionsgemäss Austern, Muscheln und Meeresfrüchte

38.-



### HAUS KLOSTERBERG

Riesling Mosel  
Weinmanufaktur Molitor  
0.75l und 1.5l Magnum

2021  
Germany, Mosel  
11.50%

100% Riesling

Edelstahltank  
Drehverschluss  
8-11°C

4.1

WineEnthusiast 90-92; WineSpectator 89-90

"mineralisch mit fruchtiger Säure"

Er duftet fein nach grünen Äpfeln, Aprikosen, Zitronen, Grapefruit und etwas Quitte, zeigt eine präsenante, aber gut eingebundene Säure und wirkt rund und harmonisch. Der Abgang ist trocken, leicht und frisch mit einer feinen Mineralik.

Die Handlese findet Anfang Oktober statt und die Trauben werden direkt selektioniert. Der Klosterberg wird spontan vergoren und reift ausschliesslich im Stahltank bevor er ohne Schönungsmittel in Flaschen abgefüllt wird.

Apero, Vorspeise, Wok, Fisch und Geflügel

38.- Magnum 82.-



### NOUNAT

Mallorca DO  
Bodegas Binigrau  
0.75l und 1.5l Magnum

2022  
Spanien, Mallorca  
14.50%

Chardonnay, Prensal blanco

Edelstahl- und Eichenfässer  
Naturkorken  
6-10°C

4.3

Parker 95; Penin 93; Falstaff 93;

"leckeres von der Insel"

Der Nounat besticht mit seiner mittleren strohgelben Robe mit goldenen Reflexen und Aromen von weissen Blüten und Steinfrüchten, sowie Ananasnoten und einer leichten Marzipannote. Im Gaumen mündet er mit viel frischer Fruchtkonzentration und samtiger Struktur und einer schmelzigen Säure. Geprägt von einem ganz leichten Gerbstoff und einer mineralisch-jodigen Note. Ein traumhafter Wein von der berühmten Ferieninsel der leider immer viel zu schnell ausverkauft ist.

Gärung im Stahltank. Ausbau in Barriques während einigen Monaten

Zu Meerfisch, Geflügel, Terrine und Weichkäse.

56.- Magnum 112.-



### DOMINIO o SECRETO

Rias Baixas DO 2021  
Ruiz-Clavijo Family Estates Spanien, Galicien  
0.75l und 1.5l Magnum 13.00%

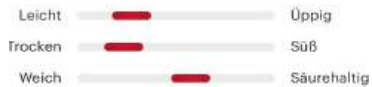
100% Albariño

Edelstahl tanks Naturkorken

6-11°C 2-6 Jahre

4.3

Penin 91



"kräftiger & mineralisch Atlantikwein"

Ausgewählte Rebberge an steilen Hängen mit einem privilegiertem Mikroklima erzeugen einen aussergewöhnlichen Wein mit klarem atlantischen Charakter. Gelbe Farbe mit grünlichen Reflexen und goldenem Schimmer. Intensives Aroma, das die Präsenz reifer Früchte hervorhebt. Im Gaumen intensiv und ausdauernd mit weissen Blüten und Zitrusnoten. Im Mund süß mit guter Säure. Im Abgang frisch und lang.

In Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur vergoren. Der Wein verbleibt 5 Monate auf der Hefe und ruht nach dem Abfüllen mindestens 3 Monate in der Flasche. Gesamtproduktion: 6000 Flaschen

Apero, Fisch

52.- Magnum 130.-



### LA CAPRICHOSA

DO Rueda 2022  
Bodega Palacio de Bornos ESP Castilla León  
0.75l 13.50%

100% Verdejo

4 Monate im Edelstahltank Korken

8-10°C 1-4 Jahre

4.1

Penin 90-92; Atkin 90; WineEnthusiast 90;



"mein Highlight"

La Caprichosa Verdejo ist ein aromatischer Weißwein mit duftenden Zitrusnoten und Kräuternuancen. Am Gaumen ist er frisch, geschmeidig und ausgewogen. Ein Wein mit präsenter Säure und einem erfrischenden, lang anhaltenden Abgang.

„La Caprichosa“ ist der außergewöhnlichste Weinberg von Palacio de Bornos mit kiesigen Böden mit geringer Fruchtbarkeit auf 750 Meter. Die Rebstöcke sind über dreißig Jahre alt. Der Most gärt in Tanks mit Temperaturkontrolle, und der Wein verbleibt weitere vier Monate auf der Hefe, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

Risottos, Fisch, Kalbfleisch und Käse

32.-



### MARIPOSA

Gewürztraminer 2021  
Mariposa Spanien  
0.75l 13.50%

100% Gewürztraminer

Edelstahl tank Korken

8-10°C 1-4 Jahre

4.2

-



"aromatischer Aperowein"

Ein goldgelber Weisswein mit der sortentypischen Aromatik von exotischer Frucht (Litschi, Melone) sowie Lindenblütenaspekten. Im Gaumen ist er süß, unglaublich weich und füllig; die Frucht- und Blütenaromen vermählen sich harmonisch und hallen in einem nachhaltigen Abgang lange nach.

k.A.

Apero, spanischer Schinken, reifem Käse, Fisch

32.-



### LANGHE ARNEIS

Arneis Langhe DOC 2023  
Roberto Sarto Italien, Piemont  
0.75l 13%

100% Arneis

Edelstahl tank Korken

7-9°C 2-5 Jahre

3.9

Larsson 88; Decanter 88; CellarTracker 88



"Angenehmer Piemonteser"

Strohgelb in der Farbe mit grünlichen Reflexen. Die Eleganz beginnt bereits in der Nase. Fruchtlige und blumig frische Düfte dominieren. Das Bouquet im Gaumen ist würzig trocken, sehr fein und harmonisch. Ein perfekter, prickelnder und süffiger Wein zum Apéro, Antipasti oder leichten Alltagsgerichten.

Arneis wird oft liebevoll "Barolo Bianco" genannt und wird im Edelstahltank ausgebaut

Apéritif oder leichte Alltagsgerichte

32.-



### SCAIA

Bianco Trevenezie IGT 2022  
Tenuta Sant'Antonio Italien, Veneteto  
0.75l 12.50%

Garganega, Trebbiano di Soave, Chardonnay

Edelstahl tank Korken

8-10°C 1-4 Jahre

4.1

Falstaff 87; WineEnthusiast 87



"Leicht, frisch & fruchtig"

Verspieltes Duftspektrum von Passionsfrucht, Pfirsich und Mandel, kokettiert virtuos mit Ihrem Geruchssinn. Durch fruchtige Nuancen von Zitrone, Limette und Apfel regt resolut und bewusst Ihre Geschmackssinne an.

Ausbau im Edelstahltank

Antipasti & Salate, Spargel, Gemüsegerichte

32.-



### BIANCO DI NEGROAMARO

Puglia IGT 2021  
 Mavrio Italien, Apulien  
 0.75l 12.50%

100% Negroamaro

Mehrere Monate im Holzfass Korken

8-12°C 1-6 Jahre

4.2



"elegant, ausgeglichen & süffig"

Eine echte Seltenheit: Ein Weisswein aus Negroamaro! Die alte, süditalienische Traubensorte ist eine echte Sonnenanbeterin: Sie braucht lange, heisse Sommer um diese unvergleichliche Kraft und Fülle zu erreichen.

Mehrere Monate im Holzfass

Apero, Fisch & Fleisch, asiatisch

38.-



### SENZA PAROLE BIANCO

Bianco di Chieti 2022  
 Nicola Barese Italien, Abruzzen  
 0.75l 12%

Trebbiano, Chardonnay, Sauvignon blanc

Edelstahltank Naturkorken

10-12°C 1-4 Jahre

4.0



"leichter Süditaliener"

Dieser freundliche hellgelbe, fruchtige Weisswein ist unglaublich weich und bezaubert mit lieblichen Aromen von Birne, Pfirsich und Melone. Ein Hauch von Vanille rundet den vollfruchtigen Genuss ab, der im Gaumen süß und ausgesprochen harmonisch ist.

Strenge Traubenselektion. Kalte Mazeration mit sanfter Pressung. Stahltankvinifikation und Ausbau.

Apéro, Antipasti, Käse sowie leichten Fischgerichten.

32.-



### EDDA

Salento IGP 2022  
 Cantine San Marzano Italien, Apulien  
 0.75l 13.50%

60% Chardonnay, 20% Fiano, 20% Muscateller

4 Monate im Barrique Korken

9-12°C 1-5 Jahre

4.2

CellarTracker 91; Gismondi 90; Larsson 89



"schöne Mineralik und viel Schmelz"

Diese verführerische Cuvée aus Apulien besteht überwiegend aus Chardonnay sowie kleineren Anteilen autochthoner weißer Sorten aus dem Süden Italiens. Seinen ausgesprochen verführerischen Charakter erhält dieser Weißwein durch den viermonatigen Ausbau in französischen Barriques mit regelmäßiger Batonnage, die für viel Schmelz und Fülle sorgt.

4 Monate im Barrique

Quioche, Ente, Weichkäse, Antipasti

42.-



### VIEUX LAZARET

AOC Châteauneuf du Pape 2022  
 Famille Quiot France, Rhône  
 0.75l 13.5%

45 % Grenache blanc, 30 % Clairette, 20 % Bourboulenc, 5 % Roussanne

teils 10 Mt im Barrique Korken

9-11°C 2-5 Jahre

4.2

WineEnthusiast 93-94; WineSpectator 91-92



"Elegant, frisch und gehaltvoll"

Jung dominieren weiße Blumen, Pfirsich und Zitrone, mit dem Reifen kommen Aromen von Aprikose, Honig und Mandeln zum Vorschein. Im Mund entwickeln sich diese Aromen lebhaft und kräftig, der Abgang bleibt langanhaltend, reich und frisch.

Weinlese von Hand. Ausbau der Roussanne 10 Monate im Barrique, die anderen Sorten in Tanks.

Meeresfrüchten, Fisch, Fischterrinen, weißem Fleisch und Ziegenkäse. Oder pur als Aperitif

54.-



### CHÂTEAU BAUDUC BLANC

Bordeaux Sauvignon Blanc 2021  
 Château Bauduc France, Bordeaux  
 0.75l 13%

95% Sauvignon Blanc, 5% Sémillon

Edelstahltank Drehverschluss

5-12°C 1-3 Jahre

4.1

Winedoctor 89-93; Cannavan 89-90



"Sehr tiefgründig & geschmacksintensiv"

Betörendes, frisches Sauvignon Blanc-Bouquet; herrlich erfrischend am Gaumen mit hinreissender Frucht, grosser Eleganz und verführerisch trockenem Ausklang. Dieser intensive Weisswein ist in diversen Top-Häusern gelistet, wie zum Beispiel seit über einem Jahrzehnt bei Gordon Ramsay und Rick Stein.

Frühe Traubenlese bereits Ende August bis Anfang September. Ausbau im Edelstahltank.

Apéritif, Fisch, helles Fleisch

32.-



### PIACERE

Appellation La Côte  
Cave de Jolimont  
0.7l und 1.5l Magnum

2021  
Schweiz, Waadt  
13%

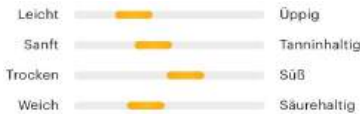
Gamay, Garanoir, Gamaret

Edelstahltank

15-17°C

4.0

Fallstaff 86-88



"Leichter Roter aus der Wadt"

Piacere Rouge wird Sie mit fruchtigen, von feinen Holznoten geprägten Aromen, der seidigen und grosszügigen Struktur sowie einer leicht süssen Note im Finale, überzeugen.

Nach der traditionellen Methode des "Governò" vinifiziert, welche auch Basis für die bekanntesten "Ripasso" Weine aus dem Veneto ist.

Italienische Gerichte, Antipasti, Pilzrisotto, Pasta

32.- Magnum 64.-



### ANCORA

Appellation La Côte  
Cave de Jolimont  
0.75l und 1.5l Magnum

2020  
Schweiz, Waadt  
13%

Merlot & Galotta

Eichenfass

14-16°C

4.2

Decanter 89

In der Nase wunderbare Aromen von schwarzen Früchten (Kirsche, Brombeeren) und Gewürzen (Nelken). Im Gaumen eine elegante Holznote und mit lieblichem Abgang endend.

Traditionelle Vinifikation. Galotta ist eine rote Traubensorte aus der Schweiz. Es handelt sich um eine Neuzüchtung aus dem Jahr 1981. Sie ist eine Kreuzung aus den roten Sorten Gamay und Ancellotta.

Rotes Fleisch, Grill, Wild

40.- Magnum 80.-



### POSITIVO

AOC Valais  
Leukersonne  
0.7l und 1.5l Magnum

2021  
Schweiz, Wallis  
13.50%

Gamaret, Merlot

Naturkorken

16-18°C

4.1

-

"Ausgewogenes Geschmackserlebnis"

Ein moderner Cuvée voller Überraschungen. Im Glas tiefes Rubinrot mit Violetreflexen. In seiner Persönlichkeit finden sich beerige würzige Noten. Vollmundig präsentiert er sich im Gaumen und glänzt mit Eleganz und voller Finesse.

k. A.

Allrounder für jegliche Gerichte

46.- Magnum 96.-



### PANORAMA

Zürich AOC  
Bachmann Weingut Zürichsee  
0.75l und 1.5l Magnum

2020  
Schweiz, Zürich  
13.50%

Cabernet Dorsa, Garanoir & Regent

Naturkorken

16-18°C

4.1

-

"Saftig, würzig, Traumhaft"

Die Farbe ist tiefdunkel- und granatro mit einem fast schwarzen Kern. Das Bouquet enthält eine Mischung aus fruchtigen Noten begleitet von einem würzigen Charakter von Herbstlaub. Die anfänglich noch zarte Frucht entwickelt sich zunehmend im Glas und erinnert an dunkle Früchte wie Cassis, Wacholderbeeren und Sauerkirschen. Der Gaumenauftritt wirkt weich, gefolgt von einer saftigen Struktur, wobei der Abgang an Komplexität gewinnt.

k. A.

Kalb, Wild, Geflügel und Gemüsegerichte

44.- Magnum 88.-



### LÄTTE BUCK

AOC Schaffhausen  
Weingut Lindenhof  
0.75l und 1.5l Magnum

2018  
CH, Schaffhausen  
13.80%

100% Pinot Noir

Naturkorken

16-18°C

4.1

-

"Pinot Noir wie aus dem Buche"

Am Lättebuck, einem steilen Hang des Südrandes gedeihen unsere ältesten Pinot Reben. Im kargen Boden stösst man schnell auf Kalkstein, was für eine gute Drainage sorgt. Die Weine zeigen sich mit komplexer Aromatik von Kirschen und floralen Noten sowie einer animierenden Säurestruktur und etwas kernigerem Tannin.

12 Monate reift der Lättebuck in französischer Eiche und ein langlebiger komplexer Rotwein entsteht.

kräftige Speisen

60.- Magnum 120.-



### MADAME ROSMARIE

AOC Valais 2022  
 Diego & Adrian Mathier Schweiz, Wallis  
 0.75l und 1.5l Magnum 14%

Syrah, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon

15 Monate im Barrique Naturkorken

16°C 5-8 Jahre

4.2

-

"Die rote Grande Dame"

Die Grande Dame der roten Walliser Assemblagen mit betörendem Bouquet nach edlen Rosen. Ein Spitzenwein, ganz wie seine Namensgeberin Rosmarie Mathier, Mutter von Diego: Ein warmer Charakter mit sprühendem Charme, stolzem Auftritt und einer Dominanz, welche, mit liebevollen Zügen durchsetzt, in absoluter Harmonie gipfelt. Dreifache Schweizer Meisterin.

alle Fleischgerichte

52.- Magnum 104.-



### AMBASSADEUR

Wallis AOC 2020  
 Diego & Adrian Mathier Schweiz, Wallis  
 0.75l und 1.5l Magnum 13.50%

100% Pinot Noir

15 Monate im Barrique Naturkorken

15-16°C 3-15 Jahre

4.3

Falstaff 92-94; vanVelsen 91-94



"Referenz Pinot Noir"

Die Farbe umhüllt von einer schönen Intensität mit tiefen Granat-Schattierungen. In der Nase Duft nach reifen Früchten und Erdbeeren, die begleitet werden von der Noblesse und Eleganz der Eiche. Im Gaumen rund und entschlossen. Die seidige und teilweise zergangene Tanninstruktur schmeichelt angenehm. Das starke Finale, verbunden mit einer schönen Lebhaftigkeit verlängert den Genuss mit jugendlichen Noten.

Die volle Reife und Intensität erlangt der Ambassadeur indem er 15 Monaten in neuen französischen Eichenfässern lagert. Da die Produktion sehr beschränkt ist, wird der Ambassadeur vorwiegend mittels Zertifikaten verkauft.

Lammfleisch, Geflügel, Kalbfleisch, Risotto, Wild

86.- Magnum 172.-



### KUHVEE

Neusiedlersee DAC 2020  
 Schwarz Johann Austria, Burgenland  
 0.75l und 1.5l Magnum 13.50%

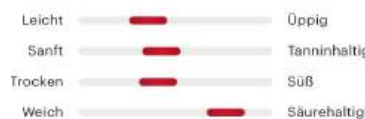
70% Zweigelt, 30% Blaufränkisch

12 Monate in Barriques Naturkorken

16-18°C 2-9 Jahre

4.1

Falstaff 92-94



"Kuhl und unkompliziert"

Diesmal kein Schwein, sonder eine Kuh vom ehemaligen Metzger Johann Schwarz: ein Kuhvé. Toller Alltagswein, der zu jedem Stück Fleisch passt und beim Grillen nicht fehlen darf. Dunkelrote Farbe mit Aromen von Johannisbeeren, Cassis und schwarzen Kirschen. Dazu kommen leichte Röstaromen.

12 Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut

Alle möglichen Gerichte, Fleisch

42.- Magnum 84.-



### TOHUWABOJU

Pfalz 2020  
 Weingut Markus Schneider Germany, Rheintal  
 0.75l und 1.5l Magnum 14%

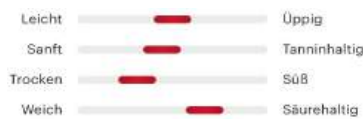
Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon

neue und gebrauchte Bariques Naturkorken

16-18°C 2-8 Jahre

4.2

Suckling 92, 9Weine 94



"Deutsche können nicht nur Glühwein.."

Tiefes Rubinrot, intensive Aromen von schwarzen Beeren, einer leichten Würze, Mandeln, Bitterschokolade und Orangenzeste. Der Wein hat eine dichte Tanninstruktur und ist zudem voller Würze und dunklen Fruchtaromen. Saftig, mineralisch, elegant mit viel Gaumendruck und einem langen intensiven Abgang.

Das hochreife Traubengut wird nach der manuellen Lese einer traditionellen Maischegärung im Holzbottich mit anschließender Maischestandzeit von 20 Tagen unterzogen. Danach wird schonend gepresst und der Wein wird ohne Eingriff von aussen in neuen Holzfässern (60%) und in mehrjährigen Holzfässern (40%) gelagert.

Passt wunderbar zu rotem Fleisch aber auch zur Pasta mit würziger Sauce.

52.- Magnum 104.-



### THE CHOCOLATE BLOCK

Franchoek, Westcap 2020  
 Boekenhoutskloof Südafrika, Swartland  
 0.75l & 1.5l Magnum 15%

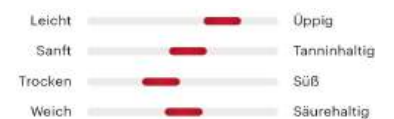
73% Syrah, 11% Grenache, 8% Cinsault, 7% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier

18 Monate im Barrique Naturkorken

16-18°C 2-10 Jahre

4.2

Parker 92+; Suckling 91; Falstaff 92



"Südafrikanische Geschmacksexplosion"

The Chocolate Block 2018 ist ein konzentrierter Rotwein mit Aromen von reifen dunklen Früchten, rauchigen Noten und einem Hauch von Holz. Am Gaumen ist er fruchtig, glatt und fleischig. Ein Wein mit einer lebendigen Säure, die zu jeder Zeit begleitet und einem exquisiten Abgang von Lakritz und dunkler Schokolade.

Jede Rebsorte wird separat vinifiziert und lagert für mindestens 12 Monate in verschiedenen grossen Eichenfässern. Von den jährlich rund 3000 Fässern werden die besten 2000 ausgewählt und in den Handel gebracht.

Rind, grilliertem Fleisch, Schmorgerichte, kräftiger Käse

59.- Magnum 119.-



### SENZA PAROLE

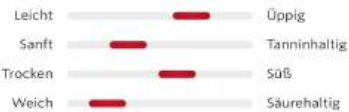
Primitivo del Salento IGT  
Nicola Barese  
0.7l und 1.5l Magnum

2020  
Italien, Puglia  
13.80%

100% Primitivo

Edelstahltank  
16-18°C

4.1



"lieblich und süffig"

Senza Parole. Eigentlich braucht es - wie der Name schon sagt - keine Worte. Der vermutlich beliebteste Rotwein der Schweiz! Im Glas rubinrot. Duftnoten von dunklen Beeren, Vanille und wenig Holz. Seine hohe Restsüße macht ihn "süffig" und angenehm zum Trinken. Ideal auch als Einstieg in die Welt der Weine.

Ausbau im Stahltank, danach in grossen Barriques.

Rindfleisch, Lamm, Kalb, Apéro, Pasta, Risotto

32.- Magnum 64.-



### MASSO ANTICO

Primitivo Salenti IGT  
Cantine di Ora  
0.7l und 1.5l Magnum

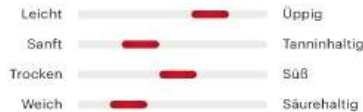
2021  
Italien, Puglia  
14%

100% Primitivo

Eiche für ca. 6 Monate  
Naturkorken  
16-18°C

4.1

Gilbert & Gaillard 87; Decanter 86-88



"Positiver Primitivo"

Rubinrot. Komplex, gekennzeichnet durch intensive und feine Aromen, die von reifen Früchten bis zu würzigen Noten reichen. Am Gaumen aussergewöhnlicher vollmundiger Wein mit geschmeidigen Tanninen, die im Abgang Vanillenoten abgeben.

Die Trauben verdunsten bereits am Rebstock ganz leicht an (appassito). Dies bewirkt die gewünschte Aromenkonzentration in der Traubenbeere. Von Hand gelesen wurde das Traubengut zum Keller gebracht und vergoren. Anschliessend darf der Wein für ca. 6 Monate in französischen Eichenbarriques reifen.

Pasta, Pizza, Eintopf, Fleischgerichte

32.- Magnum 64.-



### PAPALE

Primitivo di Manduria D.O.P.  
Varvagione  
0.7l und 1.5l Magnum

2020  
Italien, Puglia  
15%

100% Primitivo

Eiche für min. 10 Monate  
Naturkorken  
16-18°C

4.3

Falstaff 91; WineEnthusiast 88-90



"Bang for the Buck"

Intensive Aromatik nach reifen, dunklen Früchten. Dabei weich und samtig mit einer ausgewogenen Struktur und aromatischem, langanhaltendem Abgang.

Nach der Lese werden die Trauben entrappt und die Beeren eingemaischt. Anschließend erfolgt die Gärung bei 26-28°C im Edelstahl. Nach der anschließenden Säureumwandlung wird er in Tonneaus aus französischer und Barriques aus amerikanischer Eiche für mindestens 10 Monate gereift

kräftige Fleischgerichte

42.- Magnum 88.-



### CUBARDI

Primitivo del Salento IGT  
Schola Sarmanti  
0.7l und 1.5l Magnum

2019  
Italien, Puglia  
15%

100% Primitivo

6 Monate in franz. Tonneaux  
Naturkorken  
16-18°C

4.3

WineEnthusiast 90; WineSpectator 90-91



"Ausdrucksstark und ausbalanciert"

In der Nase ein Aromenpotpourri von getrockneten Früchten, reifen Beeren, Cranberry, etwas Tabak, Schokolade und angenehm würzige Noten. Am Gaumen begeistert die schier unendliche Frucht gestützt von einem leicht süssen Auftakt, würzigen Aromen nach Mokka, Lebkuchen und einem Hauch Eukalyptus, einem samtigen Mundgefühl und einem langen fruchtbetonten Abgang. Ein vollmundiger und komplexer Primitivo, der die konzentrierten Trauben der alten Rebstöcke voll zum Ausdruck bringt.

Die Trauben stammen von 65 jährigen Rebstöcken, werden von Hand gelesen und auf dem Weingut nochmals sortiert. Nach der Vergärung wird der Wein für 6 Monate in französischen Tonneaux als Zweitbelegung ausgebaut bevor er mindestens 8 weitere Monate in der Flasche reift.

Allrounder, Pasta, Grill, reifen Käsesorten, Wild

44.- Magnum 88.-



### 60 SESSANTANNI

Primitivo di Manduria DOP  
Cantine San Marzano  
0.7l und 1.5l Magnum

2019  
Italien, Puglia  
14.50%

100% Primitivo

min. 12 Monate in Barriques  
Naturkorken  
16-18°C

4.4

CellarTracker 91-92; Gilbert & Gaillard 90



"König der Primitivo"

Der rassige Rotwein, wird aus den Trauben über 60 Jahre alter Reben vinifiziert und begeistert mit opulenter Frucht und herrlich würzigen Nuancen nach Zimt, Zedernholz und Vanille. Der Sessantanni ist ein unvergesslich intensiver Rotwein aus Italien, der mit vollem Körper begeistert. Tiefrot im Glas, beeindruckt dieser Rotwein mit einem vielschichtigen Bouquet voller Trockenpflaumen, Kirschkompott, hellem Tabak, etwas Anis und reifen Waldbeeren.

Das handgelesene Lesegut stammt von 60 Jahre alten Reben, die in kargen, eisenoxidreichen Böden wurzeln. Die Folge ist ein geringerer Ertrag, welcher eine besonders hohe Qualität der einzelnen Trauben fördert. Nachdem er abgezogen wurde, wird er für 12 Monate in Eiche ausgebaut.

Rindfleisch, Pasta, Lamm, Geflügel

52.- Magnum 129.-





### MAVRIO

Negroamaro Salento IGT  
Vini Tremarco  
0.7l und 1.5l Magnum

2020  
Italien, Puglia  
14.50%

100% Negroamaro

mehrere Monate im Holzfass

Naturkorken

16-18°C

4.2

CellarTracker 94



"Intensiv & rund"

Mavrio ist ein charakterstarker Wein aus Apulien. Ein Negroamaro, der – wie der Name schon sagt – eine dunkle, fast schwarze Farbe hat, mit intensiven Aromen von Erdbeere, Kirsche und Lakritze. Am Gaumen ist er vollmundig, getragen von ausgeprägten Tanninen und endet mit einer für diese Rebsorte typischen zarten Mandelnote. Mavrio ist ein ausdrucksstarker, aromatischer und reichhaltiger Wein.

Ausbau mehrere Monate im Holzfass

Grill, Carpaccio, Lasagna, mediterranen Speisen

42.- Magnum 84.-



### MEA CULPA

Ohne  
Cantine Minini  
0.75l und 1.5l Magnum

2021  
Apulien & Sizilien  
14.50%

Primitivo, Syrah und Merlot

6 Mt in französischen Barriques

Naturkorken

16-18°C

5-8 Jahre

4.2

Falstaff 90; CellarTracker 89



"harmonisch und fruchtig"

Feine Schokotonen sowie Noten von Tabak, kräftige Fruchtnoten von Brombeere, Erdbeere und dunkler Kirsche finden sich ebenso wie Mokka und Vanille. Am Gaumen überzeugen eine lebendige Säure und ein feines Tanningerüst. Der voluminöse, aber elegante Körper zeigt eine exquisite Struktur. k.

Nach der Handlese wird ungefähr ein Drittel der Trauben für 30 Tage getrocknet. Die Beeren werden vor der Vergärung für 8-9 Tage mazeriert, was für noch bessere Aromen-Extraktion sorgt. Den finalen Schlift bekommt der Mea Culpa Vno Rosso Italia durch den 6-monatigen Ausbau in französischen Barriques.

Gnogni, Rindsrouladen und kräftige Speisen

38.- Magnum 76.-



### NERO D'AVOLA

Sicilia DOC  
Colomba Bianca  
0.7l und 1.5l Magnum

2023  
Italien, Sizilien  
14.50%

100% Nero d'Avola

6 Monate im Barrique

Naturkorken

16-18°C

4-8 Jahre

4.0

"Charaktervoll, strukturiert & vollmundig"

Dichtes Rubinrot mit schwarzem Kern. In der Nase eingekochte, schwarze Kirsche, Cassis, Pflaumen, feine röstartige Ausbaunoten, feine Baumnuß, zarte Lakritzkomponente. Am Gaumen kräftig, verführerische Fruchtsüsse, langanhaltend im Finale.

6 Monate im Barrique

Chill & Grill, Fleisch, Käse

34.- Magnum 72.-



### 40 QUARANTANNI

Sicilia DOC  
Colomba Bianca  
0.7l und 1.5l Magnum

2020  
Italien, Sizilien  
14.50%

Nero d'Avola & Cabernet Sauvignon

12 Mt in Tonneau und Barique

Naturkorken

16-18°C

5-10 Jahre

4.3

Decanter 90; WineCritics 87



"Vielschichtiger Sizilianer"

Intensives Kirschrot mit markanten violetten Reflexen. In der Nase reintonig und dunkelbeerig, würzige Aromen, Nelken, intensiver Vanilleduft, röstig, nach feinem Holz, Karamell und Lakritz, gedörnte Zwetschgen, fein-erdig nach Waldboden. Am Gaumen langer Auftakt, präzente Säure, weiche, samtige Tannine, süsse Fruchtigkeit, bleibt lange präsent und sehr lange im Ausklang. Ein ausgesprochen ausdrucksstarker, komplexer und vielschichtiger Wein.

12 Monate im 500l Tonneau und 225l Barique

Chill & Grill, Fleisch, Pasta

58.- Magnum 118.-



### AMARANTA

Montepulciano d'Abruzzo DOP  
Tenuta Ulisse  
0.7l und 1.5l Magnum

2019  
Italien, Abruzzen  
14.00%

100% Montepulciano

9-12 Monate in Bariques

Naturkorken

16-18°C

3-8 Jahre

4.3

Falstaff 91; CellarTracker 89-91



"Intensiv und komplex"

An der Nase zeigt er komplexe und großzügige Duftnoten mit den wunderbaren Anklängen von Pflaumen und Kirschkonfitüre. Untermalt werden diese Fruchtaromen mit Nuancen von Tabak und einem würzigem Nachhall. Am Gaumen ist er schön ausgewogen und komplex mit gefälligen, perfekten Tanninen. Körperreich und kraftvoll ist dieser ein wahrer Genuss mit hervorragend ausbalanciertem alkoholischen Potential. Mit einem langen, warmen und opulenten Abgang überzeugt er auf ganzer Linie.

15% der Trauben werden in überreifem Zustand gelesen. Danach folgt eine 3-wöchige Maischegärung, eine anschließende Gärung bei kontrollierter Temperatur von 24-26 °C und die malolaktische Fermentation in Barriques. Der Ausbau findet während 9-12 Monaten in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche statt.

dunkles Fleisch, würziger Käse, Grill

52.- Magnum 104.-



### SU'NICO BOVALE

Sardegna IGT  
Cantina Su'entu  
0.7l und 1.5l Magnum

2019  
Italien, Sardinien  
15.00%

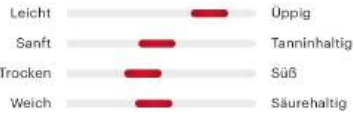
100% Bovale

12 Monate im Barique  
Naturkorken

16-18°C  
3-8 Jahre

4.1

Fallstaff 93; Decanter 88-90



"erdig, intensiv, fruchtig, rund und süffig"

In der Nase enorm konzentriert, opulent und dicht, blaue Beeren, getrocknete Kräuter und Kandiszucker; am Gaumen wuchtig, fast schon ölig fließend, trotz des heftigen Körpers nicht erschlagend, sondern immer noch etwas Frische und Mineralität aufweisend.

Bewusst hochreif geerntet und dann für ein Jahr im neuen Barrique ausgebaut.

Fleischgerichte

62.- Magnum 124.-



### TERRE DEL MARCHESATO

Bolgheri Rosso DOC  
Emilio Primo  
0.75l und 1.5l Magnum

2019  
Italien, Toscana  
13.50%

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

12 Monate in französischen Barique  
Naturkorken

16-18°C  
3-8 Jahre

4.0

Fallstaff 90-92; WineCritic 88-93



"Harmonischer Toskaner"

Rubinrote Farbe. Elegante und komplexe Nase mit Aromen von Veilchen, Johannisbeere, Süßholz, Anis und Pfeffer. Am Gaumen besticht der Emilio Primo durch Harmonie sowie die Weichheit und Eleganz seiner langanhaltenden Tannine. Er ist höchster Ausdruck eines handwerklich erzeugten Produkts mit grossem Potenzial und herausragenden geschmacklichen Eigenschaften; ein fruchtiger, ausgewogener Wein und dennoch mit starker Persönlichkeit.

Wie bei den Superiore-Weinen wird auch hier jeder Verarbeitungsschritt ausschliesslich von Hand durchgeführt, und die Weinbereitung findet in kegelförmigen Stahlfässern statt, mit anschliessender zwölfmonatiger Reifung in Eichenfässern, die den Charakter dieses Weins zur Vollendung bringt. Danach folgt die lange Endreifung in Flaschen.

Italienische Gerichte, Pilze, rotes Fleisch

54.- Magnum 108.-



### LODOLAIA

Toscana DOC  
Tenuta Valdifalco  
0.75l und 1.5l Magnum

2020  
Italien, Toscana  
14.00%

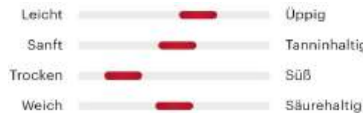
100% Syrah / Shiraz

12 Monate in Bariques  
Naturkorken

16-18°C  
3-10 Jahre

4.2

Vecchione 93; Falstaff 91



"ausgewogen, würzig mit langem Finale"

Intensiv rubinrot mit einem strahlenden Blaustich im Glas. Betörend das Bouquet: Kaffeebohnen, Waldfrüchte, Kakao-Nibs, Moos und Pilz-Aromatik, tiefgründig und vielschichtig. Frische und saftige Anmutung am Gaumen, schöne Kirschfrucht, mit schlankem Zug und einem sehr feinen Tannin. Hervorragend ausbalanciert und mit enormer Länge. Zu Wildgerichten oder einem Lammbraten.

Lagerung für 12 Monate in französischen Barriques, 1/3 Erstbelegung, anschliessend für 5 - 6 Monate im grossen Holzfass

Rotes Fleisch, Wild, Ente, Grill, Pilze, gereifter Käse

62.- Magnum 124.-



### ELENA LA LUNA

Barbera d'Alba DOC  
Sarotto Roberto  
0.75l und 1.5l Magnum

2020  
Italien, Piemont  
15%

100% Barbera

Barique für 14 Monate  
Naturkorken

16-18°C  
2-6 Jahre

4.3

Decanter 88; CellarTracker 91



"Rubinrote Granate"

Intensives Rubinrot mit Violettreflexen. Der Duft ist opulent, komplex mit reifen Früchten. Im Geschmack zeigt er einen guten Körper, eine ausgewogene Struktur, harmonische Tannine und Säure und ist anhaltend im Abgang. Kennzeichnend für den Elena und immer wieder überwältigend ist die perfekte Balance zwischen Struktur, Säure und Tanninen. Das macht den Wein so voll, reich und samtig.

Einwöchige Kaltmazeration. Vergärung und Reifung während 2 Monaten in Stahltanks mit darauffolgendem 14-monatigem Barriqueausbau.

Cremiges Risotto, italienische Gerichte, Alleskönner

56.- Magnum 112.-



### AUDACE

Barolo DOCG  
Sarotto Roberto  
0.75l und 1.5l Magnum

2016  
Italien, Piemont  
15.50%

100% Nebbiolo

24 Monate im Barique  
Naturkorken

16-18°C  
4-20 Jahre

4.2

Fallstaff 91; Wine Enthusiast 90-92



"Intensiv, robust und komplex"

Reife Frucht, dunkelbeerig nach Cassis, eingekochte Pflaume, Dörmote, unterlegt mit einem balsamischen Hauch, leicht harzig, animalisch, ledrig, röstige Ausbaunoten, Holz. Körper: Stoffiger, weicher Auftakt mit markanter Säure und ausgewogenen Tanninen, sehr kräftig im Gaumen, Dörrfruchtnote, verführerische Fruchtsüsse, lang im Abgang, wärmend. Qualität: Schön ausgebauter Wein mit Potezial, langer Nachhall, unglaublich harmonisch.

24 Mte. Ausbau in französischen Barrique, anschliessend 12 Mte. Reifung in der Flasche, bevor die Weine den Keller verlassen dürfen

Suure Mocke, Wildschwein, Grill, BBQ

64.- Magnum 144.-





### PER ENZO

Rosso Veronese IGT 2020  
 Hugl Weine / Lavagnoli Italien, Veneto  
 17%  
 40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 30% Cabernet Franc

14 Monate im 500l Tonneau Naturkorken  
 16-18°C 5-10 Jahre

4.5



"Leckerei von Enzo"

Sehr betörender Duft nach Marmelade und Marzipan verspricht und fordert bereits einiges. Im Gaumen hält er, was er der Nase verspricht. Mit einer angenehmen breite, Vielschichtigkeit und Finessen ist er sehr anhaltend und ein Wohlgenuß. Jeder Schluck bereitet ein wahres Vergnügen.

Der Wein wird aus 35 - 40 jährigen Rebstöcken gemacht. Nach der Ernte werden die Trauben für 120 Tage getrocknet. Zur Reifung und Entwicklung bleibt der Wein für 14 Monate in neuen und alten 500l Tonneaus aus französischem Eichenholz.

Dessert, Käse, deftige Fleischgerichte

96.- Magnum 192.-



### IPÀSO

Rosso del Veneto IGT 2017  
 Cà die Conti Italien, Venetien  
 0.75l und 1.5l Magnum 14.50%  
 Corvina, Corvinone, Croatina, Marzemino, Oseleta, Rondinella

12 Monate in Barriques Naturkorken  
 18-20°C 2-10 Jahre

4.3



"Vollmundig und breit - Vorzeigeipasso"

Das hervorstechende Bouquet des Ripaso Valpolicella Superiore DOC von schwarzem Pfeffer und Vanille zeigt aromatische Komplexität und viel Finesse. Die dominanten Noten von Himbeere und grüner Paprika gestalten ihre individuelle Textur. Mit verhalten fein ausgebauten Tanninen, mittelkräftigem Körper und dominanter Säure präsentiert dieser fruchtige Rotwein seine meisterliche Struktur.

12 Monate in Bariques

Wild, kräftige Fleischgerichte, Braten, BBQ & Grill

52.- Magnum 108.-



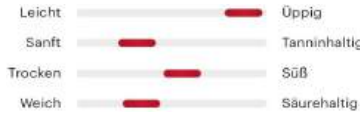
### LA GIARETTA AMARONE

Amarone della Valpolicella DOC 2018  
 Cantine la Giaretta Italien Venetien  
 0.75l und 1.5l Magnum 15%  
 Corvina, Rondinella, Corvinone

12 Mt Barique & 24 Mt Grossfass Naturkorken  
 16-18°C 4-15 Jahre

4.3

Fallstaff 89; Wine Enthusiast 89-91



"Typischer Amarone"

Eine wahre Explosion von intensiven Fruchtaromen! Entgegen der üblichen Amarone-Typizität, die an Kompott, Rumfrüchten und Konfitüre erinnert, betört dieser Amarone durch sehr reife aber frische Fruchtaromen von Kirschen, Feigen und Brombeeren und mit feiner Süsse, die nicht aufdringlich ist.

Nur die besten Trauben jeder Ernte kommen in die Selektion. In kleinen Holzkisten trocknen die Trauben bis Januar. Nach der Gärung folgt ein Ausbau von einem Jahr in neuem Barrique, die Abfüllung erfolgt nach zwei weiteren Jahren im grossen Eichenfass.

Fleischgerichte und reifem Käse

64.- Magnum 138.-



### TANO

Amarone della Valpolicella 2016  
 Cà dei Conti Italien Venetien  
 0.75l und 1.5l Magnum 16%  
 Corvina, Rondinella, Corvinone, Marzemino, Croatina, Oseleta

48 Monate in Bariques Naturkorken  
 18-20°C 4-18 Jahre

4.4



"Geschmacksfestival"

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Herrliches Bouquet mit Aromen von Kirsche, getrockneten Früchten, Erdbeeren und dezenten Vanille- und Kakaonoten. Am Gaumen ist der Amarone Tano vollmundig und elegant, mit einer schönen Komplexität. Wiederum schöne Fruchtaromen, dazu dezent würzig. Der Abgang ist langanhaltend und lebhaft. Ein grossartiger Amarone.

48 Monate in Bariques

Wild, kräftige Fleischgerichte, Braten, BBQ & Grill

120.- Magnum 240.-



### MARION

Amarone della Valpolicella DOC 2016  
 Az Agricola Marion Italien Venetien  
 0.75l und 1.5l Magnum 16%  
 45% Corvinone 25% Corvina Gentile 20% Rondinella 10% Croatina

350l Eichenfässer für 36 Mt Naturkorken  
 16-18°C 4-12 Jahre

4.5

Parker 95; Vinous 94; Fallstaff 96



"Immer ein Erlebnis"

Intensives Rubinrot. Das Bouquet hat Noten von roten Früchten, Kirschen, getrocknete Pflaumen, Waldfrüchte, und Brombeeren. Der Gaumen hat eine gute, weiche Struktur und die Aromen widerspiegeln sich am Gaumen. Sehr langer und komplexer Abgang.

Die gelesenen Trauben werden auf Holzroste angetrocknet bis Anfang Januar. Nach der Kelterung kommt der Most in Stahlbehälter, wo er mit dem Zusatz von natürlichen Gärstoffen 40-50 Tage lang lagert. Der Ausbau erfolgt in 350l Eichenfässern für 36 Monate.

rotes Fleisch, Grilladen, Wild, Ente

120.- Magnum 240.-



### TORBEDO

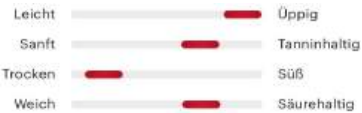
Mendoza Club Argentinien, Mendoza  
0.75l und 1.5l Magnum 15%

2020  
90% Malbec, 10% Cabernet Franc

18 Monate franz. Barriques  
16-18°C

Korken  
3-15 Jahre

4.3



"Nur schon die Farbe ist geil"

Zunächst tief dunkle, edle Frucht, undurchschaubar, mal kühl, unnahbar, Asche, dunkle Mineralität und herbe pflanzliche Noten, dann wieder die edle, dunkle, feminine Eleganz, kühle, süße Noten. Am Gaumen feminin, dunkle herbe Eleganz, Cassis, herbe Kräuter, medizinisch, kühl und schlank, die Strategin, leise und ruhig, und doch mit dunkler Macht, dunkle Mineralität, kühle, herbe Frische, aber auch eine sanfte Ader, weiche am Gaumen die kühle süße Frucht. Grosser, tragischer Charakter von kühler, dunkler herber Eleganz.

Rigorese Ertragsreduktion und sehr selektive Lese von Hand. Sanfte Mazeration für 25 Tage, sanfte Pressung, Vergärung mit weinbergseigenen Hefen, Ausbau in häufig neuen und gebrauchten kleinen französischen Eichenholzfässern für 18 Monate

Rotes Fleisch, Wild und rezentner Käse

78.- Magnum 146.-



### SERICIS BOBAL

Bobal Utiel-Requena DOP Spanien, Alicante  
Bodegas Murviedro 13%

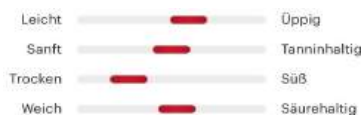
2020  
100% Bobal

8 Monate in Eichenfässern  
14-16°C

Naturkorken  
3-8 Jahre

4.0

Suckling 91; Gilbert & Gailard 90; Enthusiast 92



"mit Sonne aus Valencia"

Intensives Rot mit violetten Reflexen. Im Bouquet tief und komplex mit Aromen von Beeren, Karamell und Vanille. Im Gaumen intensiv, vollmundig weich mit geschmolzenen Tanninen und langem Abgang.

Selektion von alten Reben, Ausbau im Eichenfass während mindestens 8 Monaten

Wild, Tartar, Braten und rostos Fleisch

32.- Magnum 64.-



### OBAC

Bodegas Binigrau Spanien, Mallorca  
0.75l und 1.5l Magnum 15%

2022  
Mantonegro, Callet, Merlot, Cabernet Sauvignon & Syrah

12-14 Monate in Eichenfässern  
16-18°C

Naturkorken  
3-8 Jahre

4.1

Penin 91-93; Falstaff 93



"Vielschichtiger runder Inselwein"

Intensive Rubinfarbe mit sehr bedeckten und eleganten Granatfarbtönen. Vielschichtiges Bouquet, beginnt mit deutlichen Cabernet-Noten, dann rote Beeren, Leder, etwas Wildbret, Gewürze, Trockenfrüchte wie auch Fenchel und Lakrize. Im Gaumen mit weichem Auftakt, mürben, gut integrierten Gerbstoffen, bei guter Fülle und Länge. Endet mit Aromen von getrockneten Früchten und Röstaromen vom Barriqueausbau. Klassischer Mallorquiner.

Maischegärung bei kontrollierter Temperatur und anschließendem Barriqueausbau während 12-14 Monaten in französischen Eichenfässern

kräftige Fleischgerichte, spanische Küche

52.- Magnum 104.-



### 12 SELECCION ESPECIAL

Jumilla DO Spanien, Jumilla  
Bodegas Juan Gil 15%

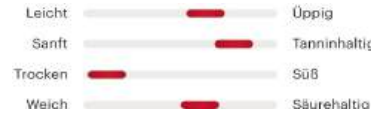
2020  
100% Monastrell

Stahltank  
16-18°C

Naturkorken  
3-10 Jahre

4.2

Parker 93; Penin 93



"Ein wunderbarer & balancierter Tropfen"

Dichtes, jugendliches Rot. Bei Monastrell handelt es sich um die mediterrane Sorte Mourvèdre. Selten wird sie reinsortig vinifiziert, doch im südspanischen Jumilla hat dies Tradition. Diese alten Reben liefern die Grundlage für den intensiven, würzigen Wein mit verführerischem Charme.

Aus über 40 jährigen Reben. In kleinen Stahltanks vergoren und danach für 12 Monate in französischen Barriques ausgebaut.

Ideal zu kräftigen Fleischgerichten

44.- Magnum 88.-



### LA BESTIA

Jumilla DO Spanien, Jumilla  
Artiga Fustel 16%

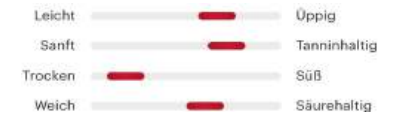
2022  
100% Monastrell

12 Monate in Barriques  
16-18°C

Naturkorken  
3-10 Jahre

4.3

Decanter 89-91; Gilbert & Gaillard 91



"Der Name ist Programm"

Kraftvoll und voluminös, aber dennoch samtig, warm und weich kommt dieser reine Monastrell (Mourvèdre) aus dem Jumilla (Spanien) daher. Er zeigt ein wunderbares Granatrot, und in der Nase und am Gaumen dominieren Kakao- und Schokoladearomen, die sich zu schwarzer Beerenfrucht und Vanille paaren und mit einer angenehmen Kräuterwürze komplettiert werden

Monastrell von 120 Jahre alten Rebstöcken. Zwölf Monate in amerikanischen und französischen Eichenfässern gelagert.

Passt zu Rindfleisch, Schokolade, Wild, Grill und mediterraner Küche.

58.- Magnum 122.-



### CLIO

Jumilla DO 2021  
Bodegas El Nido Spanien, Jumila  
0.75l und 1.5l Magnum 15.50%

70% Monastrell und 30% Cabernet Sauvignon

23 Monate in Barriques Naturkorken

16-18°C 3-13 Jahre

4.5

Parker 93; Suckling 92; Penin 94-99



"Ein grossartiges Erlebnis"

Der absolute Kultwein aus dem Jumilla! Schönes Kirschrot mit granatrotm Rand. Ein unglaublich reiches und ausschweifendes Bouquet nach Vanille, schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren, geröstetem Espresso und Schokolade. Des weiteren kandierte Frucht und Lakritz. Süße Tannine und eine märchenhafte Konzentration im Gaumen. Dies ist die "tour de force" des Weinmachens, schreibt Robert Parker.

Die Trauben stammen von Cabernet Sauvignon und Monastrell-Rebbergen mit alten Reben. Die Trauben werden schonend mit kleinen Körben geerntet. Es folgt eine Selektion auf dem Triage-Tisch. Das Meisterstück verbringt 23 Monate in neuen französischen und amerikanischen Eichenfässern.

Passt zu rotem Fleisch, Grilladen, Wild aber auch zu einer herrlichen Zigarre

120.- Magnum 240.-



### FAMILIA

Ribera del Duero DO 2017  
Bodegas Comenge ESP Castilla León  
0.7l und 1.5l Magnum 15%

100% Tempranillo

24 - 27 Mt in Barriques Naturkorken

16-18°C 4-12 Jahre

4.2

93 Penin; Falstaff 91; Atkin 91



"Nachhaltig, gehaltvoll & unaufgeregt gut!"

Intensiv und würzig in der Nase. Das reiche Aroma dieses Tempranillo lässt einen Hauch von Eiche, Karamell, Vanille und Kakao erahnen. Im Mund wirkt er sanft und voll, ohne opulent zu erscheinen. Im Abgang kommt die Qualität seiner überaus feinen und süßen Tannine zur Geltung. Sein Aroma ist eher würzig als fruchtig. Auch hier finden sich Noten von reifen Beeren, aber auch Vanille, Karamell, Buschholz und Lakritz wieder, die ihn insgesamt komplexer erscheinen lassen.

24 bis 27 Monate in Barriques aus französischer Eiche, 50 % in neuen Barriques

Rindfleisch, Paella, Gemüsegerichten, Allrounder

56.- Magnum 112.-



### AALTO

Ribera del Duero DO 2020  
Aalto Bodegas ESP Castilla León  
0.75l und 1.5l Magnum 15.00%

100% Tinto Fino (Tempranillo)

18 Monate in franz. Bariques Naturkorken

16-18°C 3-13 Jahre

4.4

Parker 94; Suckling 93; Penin 94; Falstaff 93



"grosse Tiefe und ausbalanciert"

Ein Klassiker, aromatisch, kräutrig, exotisch und wild. Undurchdringliches Violett. In der Nase schwarze Beeren, aromatische Kräuter, Lakritz und ein Hauch von exotischen Gewürzen. Am Gaumen frisch und konzentriert, mit präzisiertem Tannin und knackiger Säure. Ein kompaktes, pfeffriges Finale.

Vinifiziert im Stahltank, anschliessend für 18 Monate in französischen Barriques ausgebaut.

Barbeque, Braten, Grillfleisch, Lammfleisch, Wild

92.- Magnum 184.-



### WHISBA

IGP Castilla y Leon 2020  
Rodriguez & Sanzo ESP Castilla Leon  
0.7l und 1.5l Magnum 15%

100% Tempranillo

18 Monate in Whisky Fässern Naturkorken

16-18°C 2-18 Jahre

4.3

93 Penin; 90 Decanter



"Whiskyfass Schnapsidee"

Die Nase präsentiert sich wuchtig & hocharomatisch mit viel Frucht nach Kirsche & Cassis. Die Fülle an würzigen Kräutern verbindet sich wunderschön mit delikaten Röstaromen. Kraftvoller Auftakt mit geballter, schwarzer Frucht. Die Frische gibt ihm die ideale Balance und steigert den Trinkgenuss spürbar! Der Whisky reduzierte die Tannine des Fasses, und kann sich besser entfalten. Im Gaumen kommt der Wein sehr rund & geschmeidig daher. Das Whiskyfass gibt dem Wein eine zusätzliche Dimension.

18 Monate in gebrauchten Whisky-Fässern.

BBQ, Grill, Hauptspeisen

66.- Magnum 132.-



### ALAYA TIERRA

Almansa DOP 2021  
Bodega Atalaya Spanien, Almansa  
0.75l und 1.5l Magnum 16%

100% Garnacha Tintorera

15 Monate in Bariques Naturkorken

16-18°C 2-8 Jahre

4.4

Parker 92+; Penin 92; CellarTracker 93;



"Hochkonzentriertes Feuerwerk"

Dunkelrote, fast schon schwarze Farbe. Intensives Bouquet von schwarzer Frucht, mit Noten von Rauch und Tabak, Kaffee- und Schokoladendüfen. Im Gaumen sehr kräftig und recht opulent. Warme Aromen, viel Frucht und trotz seiner Kraft sehr geschmeidig und edel. Der Alaya Tierra begeistert mit geballter Kraft und Frucht!

Sehr selektive Traubenlese von Von Hand. Maischegärung bei kontrollierter Temperatur und 15 Monate in französischen und ein kleiner Teil in amerikanischen Barrique ausgebaut.

Grilladen, Braten, rotem Fleisch im Allgemeinen und zu Hartkäse

72.- Magnum 144.-



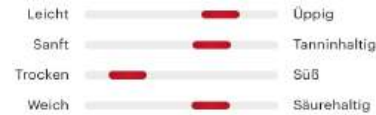
### MUGA

Rioja Reserva DOCa 2020  
 Bodegas Muga Spanien, la Rioja  
 0.75l und 1.5l Magnum 14.50%  
 70% Tempranillo, 20% Gamacha, 5% Mazuelo und  
 5% Graciano

24 Mt in Eiche Naturkorken  
 16-18°C 5-10 Jahre

4.1

Parker 92-94; Suckling 94; Fallstaff 92-93



"Ein sicherer Wert"

Sattes Rubin mit vielschichtigem Bukett von schwarzen Waldbeeren, Graphit, gerösteten Nüssen und feiner, dunkler Schokolade. Ausgesprochen konzentriert und geschmackvoll ausbalanciert am Gaumen. Die reifen Fruchtnoten von blauen und schwarzen Beeren paaren sich mit edlen balsamischen und mineralischen Noten. Die Gerbstoffe sind bereits ausgezeichnet integriert und verleihen einen schönen Schmelz. Das Finale ist komplex, harmonisch und sehr lange anhaltend

Zum Zeitpunkt optimaler Reife werden die Trauben ausschließlich von Hand gelesen. In der Kellerei werden die Trauben selektiert und behutsam gemahlen. Es folgt die Gärung im kleinen Holz. Danach wird der Wein für 24 Monate in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut.

Braten- und Wildgerichte, kräftige Käse

52.- Magnum 104.-



### CHIRIMENDO

Rioja Reserva DOCa 2017  
 Castillo de Mendoza Spanien, la Rioja  
 0.75l und 1.5l Magnum 14.50%  
 100% Tempranillo

2 Jahre in Barriques Naturkorken  
 16-18°C 5-20 Jahre

4.3

Gilbert & Gaillard 91; Tastings.com 87



"Richtig guter Stoff"

Dunkles, sattes Kirschrot; in der Nase reife, dunkle Beerenfrucht mit Holunder- und Brombeernoten, edle, feine Mokka- und Zedernholznoten, dazu Lakritz- und Vanilledüfte; am Gaumen mächtig und sehr aromatisch, geröstete, dunkle Frucht zusammen mit edlen Holzaromen, Kaffee und Gewürzen, wahnsinniges Aromen-Dichte-Gerbstoff-Spiel, sehr trinkig und einladend

Ausbau für 22 Monate in neuen französischen Barriques, anschließend 30 Monate Flaschenreife

Fleisch vom Grill, Lamm, Rind, Paella, reifer Halbhart-Käse, Hart-Käse

58.- Magnum 116.-



### FAT BARON SHIRAZ

Península de Setúbal 2021  
 Casa Ermelinda Freitas PT Terras do Sado  
 0.75l und 1.5l Magnum 14.50%  
 100% Syrah

4 Monate in Bariques Naturkorken  
 16-18°C 2-8 Jahre

4.2

Gilbert & Gaillard 91; Tastings.com 87



"Üppiges Feuerwerk"

Mittleres Rubinrot, das Bouquet erinnert an Sauerkirschen, rote Pflaumen, Himbeeren und mediterrane Kräuter. Am Gaumen kräftig und vollmundig mit typischer Shiraz-Würze, wieder Rotfruchtigkeit, begleitet von feiner Pfeffernote. Gut integriertes Barrique, reife Tannine und stützende Säure. Der Shiraz endet kräftig und würzig.

Ausbau 4 Monate in französischen und amerikanischen Barriques.

rotes Fleisch, Braten, mediterrane Gerichte

38.- Magnum 76.-



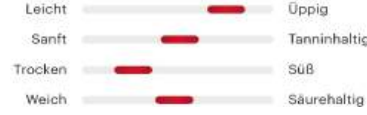
### ESPORÃO

Alentejo DOC 2021  
 Herdade do Esporão Portugal, Alentejo  
 0.75l und 1.5l Magnum 14%  
 Cabernet S., Aragonés, Alicante Bouschet, Syrah, Trincadeira, Touriga Nacional, Touriga Franca

12 Monate in Eiche Naturkorken  
 16-18°C 5-12 Jahre

4.2

Wine Enthusiast 91-93; Fallstaff 92



"Ein sicher Wert"

Volle, weiche Frucht und ein strukturierter Körper machen diesen Wein sowohl früh trinkreif wie auch lagerfähig.

Kräftiges Granatrot in der Farbe. Die reiche Frucht bleibt nicht an der Oberfläche haften, sondern durchdringt das ganze Bouquet. Brombeeraromen. Kakao, dunkle Schokolade, Lakritz und ein Hauch von schwarzem Pfeffer. Am Gaumen dicht, aber nicht überkonzentriert, und der dunkle Kakao gewinnt im Abgang an Volumen, ohne die Frucht zu übertönen.

Jede Sorte wurde separat vinifiziert. Alkoholische Gärung in Edelstahltanks, Betontanks und kleinen Marmorbecken. Malolaktische Gärung in Edelstahltanks. Ausbau während zwölf Monaten in Fässern aus amerikanischer (60%) und französischer Eiche (40%).

Grill, BBQ, Mediterrane Küche, Käse. \*(Etikette wechselt mit jedem Jahrgang)

48.- Magnum 96.-



### MYTHOS

Casal da Coelheira 2022  
 Portugal, Tejo  
 0.75l und 1.5l Magnum 14%  
 Cabernet Sauvignon, Touriga Franca, Touriga Nacional

14 Monate in Bariques Naturkorken  
 16-18°C 2-12 Jahre

4.6

Gilbert & Gaillard 90; WineEnthusiast 91



"kraftvolle & runde Sinfonie"

Der Mythos wird nur in ausserordentlich guten Jahrgängen hergestellt. Hierzu werden lediglich die Top-2-Prozent der Trauben des Weingutes verwendet. Ein körperreicher Rotwein mit reifer Frucht und einer Struktur reich an Tannin. Ein kräftiger, moderner Rotwein von einem klassischen Portugiesischen Weingut mit 35-jähriger Geschichte. Wird seine Komplexität in den nächsten 8-10 Jahren erreichen, aber ist bereits jetzt perfekt zu trinken.

Fermentation in alten mechanischen Pressen und Ausbau in Eichenfässern

Passt zu kräftigen Gerichten, Lamm und rotem Wild.

62.- Magnum 132.-



### NARASSA

Côtes Catalanes IGP 2022  
 Domaine Lafage France, Côtes Catalanes  
 0.75l und 1.5l Magnum 15%  
 70% Grenache und 30% Syrah

Eichen- und Betontanks Naturkorken  
 16-18°C 2-10 Jahre

4.1

Parker 91; Suckling 90; Decanter 91



"vollmundiger Begleiter für Leckereien"

Ein vollmundiger, reichhaltiger tiefdunkler Rotwein mit weichen und feinen Tanninen sowie Aromen von Brombeeren, Kräutern und Bisquit. Im Gaumen frisch und unglaublich weich, mit einem runden, geschmeidigen und harmonischen Körper und einem sehr lange nachhallenden Abgang.

Nach der besonders peniblen Auslese der Trauben werden diese für den Narassa in der Kellerei von Lafage gepresst und eingemischt. Nach der temperaturgesteuerten Gärung erfolgt die Reifung dieses Weines in Betontanks und zu 20% in Demi-Muids, Fässern mit ca. 650 Litern Fassungsvermögen.

Ente, Wild, Gans, Fleischgerichte

38.- Magnum 76.-



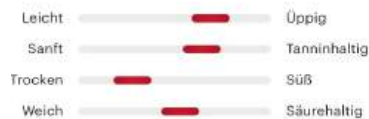
### BANDOL

AOC Bandol 2020  
 Domaine Tempier France, Provence  
 0.75l und 1.5l Magnum 14.50%  
 75% Mourvèdre, Grenache, Cinsault, Carignan & Syrah

18 Mt in grossen Eichenfässern Naturkorken  
 16-18°C 4-20 Jahre

4.2

Parker 91-93; Falstaff 93; WineSpectator 92



"unglaublicher Essensbegleiter"

Dunkelrot mit violetten Reflexen. Fruchtige und harmonische Nase nach dunklen Kirschen, Beeren, erdig und würzig. Kraftvoll, aber zugleich finessenreich und elegant im Gaumen. Langes Finale und sehr gutes Lagerpotenzial. Im Jahr 2020 verstarb Frau Lucie kurz nach der Ernte im Alter von 103 Jahren. Sie schloss sich ihrem Mann Lucien im "Weinparadies" an. Um diese renommierten Persönlichkeiten zu würdigen hat die Familie beschlossen die Cuvée Classique umzubenennen auf Lulu & Lucien.

Die manuell geernteten Trauben werden entrappt und anschliessend leicht angequetscht. Daraufhin folgt die spontan eingeleitete Gärung in Stahl- und Betontanks, wobei der Tresterhut ständig untergehoben wird. Danach reift der Wein bei konstanter Temperatur für 18 Monate in 25 bis 80 Hektoliter grossen Fässern.

Wild, BBQ, Grill, deftige Gerichte

84.- Magnum 168.-



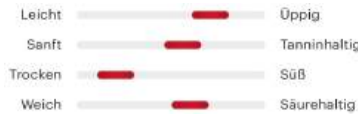
### GIGONDAS

Gigondas AOC 2021  
 Pierre Amadieu France, Rhône  
 0.75l und 1.5l Magnum 15%  
 50% Grenache, 40% Mourvèdre & 10% Syrah

18 Monate in Barriques Naturkorken  
 14-16°C 12-15 Jahre

4.0

Wine Spectator 93; Decanter 92



"ausgeglichene, reichhaltig & kraftvoll"

Wunderschöne dunkle rot-violette Farbe. Aromen nach Cassis, Sauerkirschen und roten, mit Vanille eingekochten Him- und Johannisbeeren. In der Nase Düfte nach Thymian, Lorbeer, Rosmarin, schwarzen Oliven und Röstnoten.

Gaumen : Die Tannine verschmelzen in einem unendlich langen Finale von Lakritze und pfeffrigen Gewürzen. Einzigartige Ausgewogenheit von komplexen Aromen, Fülle und Noblesse.

Traditionelle Gärung, danach während 18 Monaten in Barriques ausgebaut.

rotes Fleisch, Wild und Käse

52.- Magnum 104.-



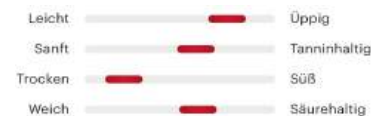
### CHÂTEAU BONALGUE

Pomerol AOC 2020  
 Château Bonalgue France, Bordeaux  
 0.75l und 1.5l Magnum 14%  
 95% Merlot & 5% Cabernet Franc

18 Monate in Barriques Naturkorken  
 16-18°C 5-50 Jahre

4.2

Suckling 94-95; Parker 92; Falstaff 93



"was für ein grossartiger Tropfen"

Schwarze Kirsche, Brombeere, Holunder und ein Hauch von Erdbeere. Dahinter zeigt sich eine tiefgründige, würzige und kühle Aromatik. Pomerol-Noblesse vom Allerfeinsten. Herrlich saftig und von einer sehr cremigen Tanninstruktur getragen, lebendiger und gleichzeitig superdelikatere Trinkfluss. Trotz der dichten Aromatik wirkt der Wein wunderschön elegant und schon fast tänzerisch. Röstaromen von Kaffee und Schokolade runden dieses edle Trinkerlebnis ab.

18 Monate in französischen Barriques gelagert, die von 100-jährigen Eichen stammen

Dunkle Speisen, Ente, Grill

78.- Magnum 156.-



### VIEUX LAZARET

Châteauneuf-du-Pape AOC 2021  
 Famille Quiot France, Rhône  
 0.75l und 1.5l Magnum 15%  
 Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah

14 - 20 Monaten 1000l Foudre Naturkorken  
 16-18°C 6-10 Jahre

4.2

Suckling 92; WineSpectator 93



"ausgeglichene und stabil"

Das fruchtige Bukett dieses tiefpurpurroten «Châteauneufs-du-Pape» vereint die Aromen von schwarzer Johannisbeere, Schokolade und einer feinen Note von Bröche und Marmelade. Mit seiner harmonischen Balance aus geschmeidigen Tanninen, einem mittelkräftigen Körper und lebendiger Säure ist dieser Rotwein ein wahres Meisterwerk – ein Genuss, der sich zu kosten lohnt.

14 bis 20 Monaten im 1000l Foudre

Wild, geröstetes Gemüse, Barbeque

60.- Magnum 120.-