

UNSERE FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

NOS VINS EN BOUTEILLES SERVIS PAR VERRE

WEISSWEINE :

Petite Arvine – CH	2008	7.00
Cave Ardévaz Chamoson, Michel Boven Angenehm leicht, sehr fruchtig mit ausgeglichener Säure, ohne Restsüsse, super!		
Sancerre „Moulin des Vrillères“ – F	07/08	7.80
Christian Lauverjat, Frankreich Reiner Sauvignon blanc aus dem Loire-Tal, Kalkstein-Untergrund, toll!		
Pinot Grigio Collio DOC – I	2008	6.20
Tenuta Villanova 100% Grauburgunder mit Aromen von Zitrusfrüchte und leichtem Raucharomen. Schön		
Fendant du Valais - CH		5.00
Mont sur Rolle „Domaine de Belletruche“ - CH		5.00

ROSEWEIN :

Cuvée Maison Dôle Blanche – CH	2008	6.50
Cave Ardévaz – Michel Boven, Chamoson Wunderbar fruchtig-frischer Rosé mit Rotweincharakter.		

ROTWEINE :

Salomon - CH	2008	8.20
Domaine Cornulus – Stéphane Reynard & Dany Varone Eine Gaumenfreude mit Weltklasseformat im Offenausschank! Der Salomon besteht aus 40% Pinot Noir, 30% Cabernet Franc und 30% Gamay Vieille Vignes! Kräftig, kernig, elegant. Steigen Sie ein und geniessen Sie! Ein sensationeller Wein.		
Primitivo – I	2007	6.00
Cantina Cantele, Salento Die Primitivo-Traube für sich ist generell sehr tief, schwer und alkoholisch. Dieser hier aber ist für uns aus der Degustation als der Beste hervorgegangen. Dies vor allem wegen seiner nicht übertriebenen Schwere, seiner ausgewogenen Säure, den sehr angenehm eingebetteten Gerbstoffen und dem tollen, runden Körper.		
Valsacro – E	2001	8.50
Bodegas Valsacro, Rioja, Spanien Kraft und Körper vereint mit samtiger Feinheit und Eleganz. Traubensorten: 55% Tempranillo, 25% Garnacha, 10% Mazuelo, 10% Graciano		
Château Enclos Haut-Mazeyres – F	2004	8.80
Propriété de la Famille Pedro – Pomerol, Frankreich Ein wunderbarer Wein aus dem Pomerol , gekellert hauptsächlich aus einer der klassischen Bordeaux-Trauben: Merlot. In Stahltanks sowie in Eichenfässern ausgebaut, dominieren in der Nase Aromen von dunklen Beeren und ebenfalls ein wenig Schokolade. Im Gaumen besticht er durch weiche Tannine und einen herrlich runden Abgang.		
Dôle du Valais - CH		5.00
Chablais rouge - CH		5.00

VINS BLANCS – WEISSWEINE

SUISSE- SCHWEIZ

VAUD – WAADTLAND

La Côte

Mont sur Rolle „Domaine de Belletruche“ AOC 2008 39.--

Grand Crû de la Côte

Schöner, leicht spritziger Apérowein. Ein idealer Genuss zu allen Tageszeiten.

Dézaley « Clos des Abbayes » 2008 55.--

Ville de Lausanne

Gilt ein Dézaley ohnehin schon als die Königsklasse unter den Schweizer Weissweinen, so ist dieser bestimmt einer der Besten davon. Ein Dézaley besticht vor allem durch seine hohe Intensität und seine kraftvolle Eleganz, getragen auf den feinen Fruchtnoten. Mit Freude empfehlen wir ihn zu Meeresfrüchten und Edelfisch. Allerdings: Für einen Dézaley-Liebhaber ist jede Gelegenheit eine gute Gelegenheit!

Dézaley « Médinette » 2007 30.-- 37.5 cl

Louis Bovard

.....die kleine Flasche von Louis Bovard, dem „Grandseigneur“ des Dézaley.

Epesses « Miraulac » AOC 2007 42.--

Jean-Michel Conne, Chexbres

Aus der Chasselas Traube gekeltert sind Düfte nach Kernobst in der Nase und ein tiefer, leicht salziger Geschmack im Gaumen seine Merkmale. Ideal für jeden Apéritif und zu Hobelkäse und Trockenfleisch auf der Sonnenterrasse.

Lavaux

St. Saphorin “La Roche aux vignes“ AOC 2008 44.--

Bernard Bovy, Chexbres

Ein ausgezeichnete Begleiter zu Fisch und Hartkäse. Dieser trocken ausgebaute Wein stammt aus einem der bedeutendsten Anbaugebiete der Lavaux.

Chablais

Yvorne „Clos des Rennauds“ 2008 47.--

Grand Crû d'Yvorne, Obrist, Vevey

Trockener, kräftiger und rassiger Chasselaswein, zu Fisch und hellem Fleisch.

VALAIS – WALLIS

Fendant AOC Valais Cave Ardévaz – Michel Boven, Chamoson Der Schweizer Klassiker als echtes Qualitätsprodukt! Ein typischer Walliserwein aus der Chasselas Traube, fruchtig mit harmonischer Säure, leicht prickelnd. Als Aperitifwein, zu Schweizer Käsegerichten und Fisch.	2008	44.--	
Johannisberg „Domaine Mont d’Or“ AOC Diplôme d’Honneur, Pont-de-la-Morge/Sion, Conthey Ein Walliser Wein mit Auszeichnung, Restsüße und doch schön fruchtig eignet sich für Vorspeisen wie Mousse, geräucherte Fische mit Meerrettich, Fischgerichte mit Sauce oder zu Weichkäse.	2006	45.--	
Muscat de Savièse Domaine Cornulus – Stéphane Reynard & Dany Varone Ein wunderbarer Muscat mit ausgeprägter Typizität! Die ausgeglichene und so notwendige Säure begleitet die Fruchtigkeit der Muskat-Traube und lässt ein wunderbares Säure-Fruchtspiel zu. Die Domaine Cornulus zählt zu den absolut ersten Adressen im Wallis und entsprechend ist dieser Muscat auch sehr, sehr.....sehr gut!	2008	45.--	
Molignon AOC Adrian Mathier, Salgesch Ein richtiges Meisterwerk aus der Chasselas Traube. Schöne Frucht, eignet sich bestens als Aperitifwein und zu Käsegerichten.	2008	43.--	
Cuvée Madame Rosemarie Mathier blanc AOC Adrian Mathier, Salgesch Die Vereinigung im Barriqueausbau von Petite Arvine, Pinot Blanc, Ermitage und Gros Rhin gibt diesem Extracuvée seine exotisch-pfeffrige Note. Durch die leichte Restsüsse verfeinerter Fisch, Meeresfrüchte und helles Fleisch. Wird bereits als Rarität gehandelt.	2008	52.--	
Petite Arvine Cave Ardévaz Chamoson, Michel Boven Arvine kommt aus dem Lateinischen und bedeutet „hellgelb“. So kommt er denn auch daher. Der Arvine hat ein sehr fein strukturiertes Bukett und ist im Gaumen vollmundig und opulent, wobei der Abgang leicht salzig ist. Dadurch auch sehr zu leichten Gerichten zu empfehlen.	2008	48.--	
Chardonnay Cave Ardévaz Chamoson, Michel Boven Ein Walliser Chardonnay, was darf man da erwarten? Zuerst einmal viel, weil er von Michel Boven kommt und damit einfach für Qualität steht! Man darf sich erfreuen an wunderbarer Typizität mit Ananas in der Nase und leicht buttriger Note im Gaumen. Wohl gepaart mit leichter Mineralität und einer sehr feinen Säure. Kurzum: Wein-Geschichte, die probiert sein muss!	07/08	45.--	
Aligoté Domaine Cornulus – Stéphane Reynard & Dany Varone Noch einmal ein Knaller aus dem Walliser Vorzeigebetrieb. Die weisse Aligoté-Traube hat Ihren Ursprung im Burgund und verspricht ein Feuerwerk an Frische! Diese Traube will jung getrunken werden und macht ebenso Freude zum Aperitif wie auch zum Essen. Eine tolle Erfahrung!	2007	45.--	50 cl

TESSIN – TICINO

Bianco Ticinese

07/08 45.--

Tenimento delÖr, Arzo

Der Bianco ist ein wunderbarer Alleskönner, ideal bei jeder Gelegenheit! Spritzig, fruchtig und leicht zum Aperitif – körperreich und leicht mineralisch zum Essen. Wunderbar!

Chardonnay

06/08 58.--

Tenimento delÖr, Arzo

Ein echter Chardonnay! Angenehm trocken und doch wunderbar fruchtig mit feinen Aromen nach Mango, Honig und Ananas. Er geht am allerbesten zu leichten und feinen Sachen wie Fisch oder dezent zubereitetem hellem Fleisch.

Pinot Grigio

2008 60.--

Tenimento delÖr, Arzo

Ein herrlicher Grauburgunder mit typischen Noten nach Röstaromen, Lavendel und Grapefruit. Dabei ist er wunderbar trocken und von kräftiger Struktur. Neben den Spezialitäten wie Gewürztraminer und Chardonnay ist der Pinot Grigio ein richtiger Klassiker aber nicht minder spektakulär. Prost!

Gewürztraminer

07/08 58.--

Tenimento delÖr, Arzo

Herrlich trocken und direkt aus dem Barrique! Der Gewürztraminer verführt mit herrlicher Frische, sehr ausgeglichener Säure und eben auch mit dem gewünschten Körper. Eine echte Rarität aus dem Tessin – zu trinken einfach so zwanglos als Aperitif oder eben als edler Begleiter zum Essen. Toll – da sind wir ziemlich stolz darauf.

ARGOVIE - AARGAU

Wiler Sauvignon Blanc

2007 41.-- 50 cl

Claudia und Guido Oeschger, Wil im Fricktal

Guido Oeschger ist der Kellermeister der Weinbaugenossenschaft Wil im Fricktal. Dieser Sauvignon Blanc jedoch stammt aus seinem persönlichen Besitz. Die Degustation war für uns umwerfend: In der Nase wunderbare Fruchtaromen, speziell nach frischen Lychees, im Gaumen schön anhaltende Säure, ohne dabei die Frucht zu verlieren und ein wunderbar anhaltender Abgang.

ITALIE – ITALIEN

FRIAUL

Pinot Grigio Collio DOC

2008 44.--

Tenuta Villanova

Sie geniessen 100% Grauburgunder der sich Ihnen als herrlicher Aperitif-Wein präsentieren wird. Zitrusfrüchte und Raucharomen geben diesem aussergewöhnlich gehaltvollen Pinot Grigio seine Grundnoten.

Sauvignon Blanc

2007 48.--

Tenuta Masottina

Ein wunderbar voller Sauvignon Blanc aus Italien der zum Aperitif wie auch zu sommerlichen Essen ausgezeichnet passt.

In der Nase hat er wunderbare Fruchtaromen, speziell nach frisch zerdrückten Lychee-Zwetschgen, im Gaumen schön anhaltende Säure, ohne dabei die Frucht zu verlieren und ein wunderbar anhaltender Abgang.

FRANCE – FRANKREICH

VALLEE DE LA LOIRE – LOIRETAL

Pouilly Fumé « La doucette »

Baron de La doucette, Pouilly sur Loire

2006

58.--

Die ausschliessliche Nutzung der Sauvignon Blanc Traube gibt diesem fruchtigen Weissen aus dem Loiretal seine typischen Noten. In der Nase frisch an grüne Äpfel und Bananen erinnernd, harmonisiert er im Gaumen wunderbar mit Fischen und Gleichgesinnten.

CHABLIS-CHABLIS

Chablis „Les Vaillons“ 1er Cru

2007

60.--

Domaine Billaud-Simon

Das Chablis, als westlichster Teil des Burgund, hat auch die Weissen der Chardonnay-Traube schon immer im Holzfass ausgebaut. Dies ist also durchaus keine Erfindung der „neuen Welt“. Erfrischend nach Äpfeln und leicht nach Ananas duftend, könnte man sich schon fast einen Sauvignon Blanc im Glas vorstellen. Ausgeglichene und lang anhaltende Säure im Gaumen, unterstützt durch Mineral-Aromen.

SANCERRE

Sancerre „Moulin des Vrillères“

07/08

54.--

Christian Lauverjat

Der Sancerre, als Gebiet und Ort im Loire-Tal beheimatet, kommt hier wunderbar ausgeglichen daher. Sauvignon Blanc, die ausschließlich verwendete Traubensorte für den Sancerre, gedeiht vor allem auf eben diesen Kreidehängen fast am besten auf der ganzen Welt. In der Nase leicht grün nach Äpfeln, aber auch Grünfarn und Akazienblüten, bietet er im Gaumen ein sehr ausgeglichenes Weinerlebnis zu einem sehr sympathischen Preis.

LANGUEDOC

Côtes du Roussillon Villages

2007

60.--

Clos des Fées

Hervé Bizeul, Vingrau

100% Grenache ist sowieso schon spannend. Der Weisse von Hervé Bizeul kombiniert herrliche Frische (... tolle exotische Noten und Honig) mit starkem Körper und lang anhaltender Kraft im Gaumen. Wir finden ihn super und auch Parker sprach: 91 Punkte!

BORDEAUX

Blanc de Lynch-Bages

2005

80.--

Château Lynch-Bages

Ein spezieller, „nicht jedermann’s Sache“, sensationeller Klassiker!
Der weisse Lynch Bages ist eine Assemblage aus Sauvignon Blanc und Sémillon. In der Nase dominieren Aromen von Stachelbeeren, Mirabellen, Aprikosen und Nougat. Es kommen denn auch intensive Erinnerungen an einen Süsswein hoch. Im Gaumen ist er dann enorm füllig mit tollem Röstaroma, ohne dass er dabei die notwendige Säure vermissen liesse. Passend zu allen „geschmacksstarken“ Gerichten oder einfach so zum trinken - der reinen Freude wegen!

PORTUGAL-PORTUGAL

DUORO

Redoma Branco 2008 58.--

Dirk Niepoort

...und es werden immer mehr Portugiesen....

Ein toller Weisswein aus den Traubensorten Rabigato und Codega. Man könnte dem Produkt eine Verwandtschaft mit einem Sauvignon Blanc nachsagen: schöne Aromen nach reifen Äpfeln, Lychee und Zitrusaromen. Eine enorm tolle Sache zu einem tollen Preis. Echtes Weisswein-Vergnügen.

AUTRICHE-ÖSTERREICH

BURGENLAND

Umathum Sauvignon Blanc 07/08 52.--

Joseph Umathum

Ein Sauvignon Blanc wie aus dem Lehrbuch. In der Farbe hell grüngolden, sehr sortentypisch nach Stachelbeeren und grünen Äpfeln. Zudem herrlich ausgeglichen im Gaumen. Umathum – macht einfach riesig Spass!

ARGENTINE – ARGENTINIEN

MENDOZA

Chardonnay Bodega Lurton 2006 42.--

Bodega Jacques & Francois Lurton, Mendoza

Ein schönes Beispiel für einen Chardonnay aus der „neuen“ Welt. Sehr butterig und voll in der Nase, mit leichten Moschus-Noten, Nussgeruch und Ananas-Aromen. Zeichnet sich im Gaumen dann aber durch schöne Frische und anregende Säure aus, dies als Ausgleich zum Völlegesmack.

VINS ROSE – ROSEWEINE

SUISSE- SCHWEIZ

« La Matze » Œil de Perdrix, AOC Valais 2008 44.--

Adrian Mathier, Salgesch

Trotz seiner spritzigen Frische lässt er Feinheit und Zurückhaltung nicht vermissen, die man sonst nur selten bei Roséweinen findet. Ein Roséwein mit ganz speziellem Charakter.

Cuvée Maison Dôle Blanche 2008 45.--

Cave Ardévaz – Michel Boven, Chamoson

Ein erfrischender Rosé mit Rotweincharakter und wunderbarer Nase! Ein echtes Erlebnis für Rosé-Liebhaber.

VIN ROUGE- ROTWEIN

SUISSE – SCHWEIZ

VAUD - WAADTLAND

Yvorne « La Bastide » AOC 2008 42.--

Obrist SA, Vevey

Ebenfalls als Rarität kann man diesen roten Yvorne bezeichnen. Aromen nach frischen Waldbeeren und eine sehr reichhaltige und seidige Struktur verhalfen ihm auch zur Goldmedaille an der Expovina.

Pinot Noir Grand Crû 2007 49.--

Domaine du Montet, Bex

Ein gewaltig schöner Waadtländer Pinot Noir mit Aromen nach Himbeeren und leichten Raucharomen. Vom Terroir geprägt, unterscheidet er sich von seinen Walliser Kollegen vor allem durch seine weniger stark ausgeprägte Mineralität. Wunderschöne Nachhaltigkeit im Gaumen, lang anhaltender Abgang im Gaumen. Super!

Quatuor 2007 68.--

Domaine du Montet, Bex

Eine riesige Freude bereitet dieser „Quator“ mit seiner Assemblage aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah. Zum einen fasziniert er mit einer tollen, geheimnisvollen Nase und nachfolgend genießt man einen unglaublich spannenden und betörenden Waadtländer! Meeeeega!

GRISON - GRAUBUENDEN

Bovel – Fläscher Pinot Noir “Sélection” 2007 65.--

Familie Daniel Marugg, Fläsch

Schweizer Weine haben in allen Landesteilen enorm zugelegt – das ist kein Geheimnis mehr. Aber dieser Pinot Noir aus der Ostschweiz ist nun wirklich eine kleine Sensation! Wunderbare Aromen nach Johannisberg und Himbeeren, begleitet von leichten Raucharomen begegnen einem in der Nase, während man im Gaumen diese volle Kraft spürt, die so wunderbar fein und samtig eingebaut ist und so herrlich lange anhält. Hochgenuss aus der Ostschweiz!

VALAIS- WALLIS

Dôle du Valais AOC Adrian Mathier, Salquenen Genau nach Vorschrift enthält ein Dôle 70% Pinot Noir und 30% Gamay. Ein herrlich frisch nach Beeren duftender Wein, ausbalanciert in Säure, Tannin und Alkohol. Ein Schweizer Klassiker.	06/08	40.--
Syrah AOC Valais Cave Ardévaz – Michel Boven, Chamoson Ein wunderbarer Syrah mit sehr ausgeprägter Typizität. Herrliche Aromen nach Pfeffer, Cassis und Tabak. So richtig « salonfähig » und bekannt geworden ist die Traube mit den Produkten aus den neuen Ländern. Dieser Walliser Syrah überzeugt mich aber noch viel mehr – eben einzig mit seiner tollen Reinheit und Kraft!	2008	50.--
Le Tourmentin Valais AOC Assemblage de cépages nobles, Rouvinez, Sierre Eine Schöpfung aus Pinot Noir, Humagne Rouge, Cornalin und Syrah. Wird während einem Jahr in Eichenfässern ausgebaut. Passt sehr gut zu kräftigen Fleischsorten, speziell Rind, Lamm vom Grill, wie auch zu Wild und Wildgeflügel, Weich- und Halbhartkäse.	2005	67.--
Pinot Noir Cave Ardévaz Chamoson, Michel Boven Aus bester Hanglage in Chamoson, zwischen Sion und Martigny, entsteht dieser ganz speziell kräftige, purpurrote Pinot Noir. Es erwarten Sie schöne Fruchtaromen nach Kirschen und Feigen, sowie fein eingebaute Tannine im Abgang. Ein Pinot Noir unter vielen, für uns einer der besten in seinem Segment.	2008	45.--
Cornalin Château de Ravire à Sierre Auch «Landroter » genannt, bringt die älteste Traubensorte des Wallis so manchen Winzer mit seinen Schwierigkeiten beim Anbau zur Verzweiflung. Nur in bevorzugten Lagen angebaut, verwandelt der Cornalin seinen anfangs wilden Charme in gewaltige Fülle und Finnesse. Eine ganz tolle Schweizer Spezialität mit empfehlenswertem Preis-Leistungsverhältnis.	2008	42.--
Salomon Domaine Cornulus – Stéphane Reynard & Dany Varone Eine Gaumenfreude mit Weltklasseformat. Der Salomon besteht aus 40% Pinot Noir, 30% Cabernet Franc und 30% Gamay Vieille Vignes! Kräftig, kernig, elegant. Steigen Sie ein und genießen Sie! Ein toller Wein.	2008	58.--
Cabernet Franc Antica Domaine Cornulus – Stéphane Reynard & Dany Varone Cabernet Franc vieilles vignes !! Für einen Liebhaber und Kenner der CF-Traube ist dies hier Weihnachten und Geburtstag zugleich. Ein enormes Erlebnis an Fülle, Eleganz und Reinheit. Ein toller Moment, einen solchen zu trinken – allerdings am besten dekantiert. Viel Spass!	07/08	72.--

Humagne Rouge	2008	49.--	
Cave Ardévez – Michel Boven, Chamoson			
Die Humagne gehört zu den ältesten Trauben im Wallis und bringt einen nervigen, kräftigen Wein hervor welcher Noten von Leder und Zwetschgen riechen lässt. Der Humagne Rouge präsentiert sich in der Nase vielleicht weniger blumig und fruchtig als ein Pinot Noir, dafür im Gaumen umso kräftiger und präsenter. Der echte Schweizer Klassiker zu Käse, dunklem Fleisch und natürlich Wildgerichten.			
Cuvée Royale	2008	54.--	
Domaine Cornulus – Stéphane Reynard & Dany Varone			
Dani's tolle Assemblage mit Cornalin, Syrah und Humagne rouge... und das alles aus alten Reben. Tatsächlich finden wir ihn „königlich“, mit dieser herrlich verspielten Fruchtigkeit, Leichtigkeit und Bekömmlichkeit. „Das isch Musig...“, oder Dani?			
Château Lichten	2007	32.--	37.5cl
Rouvinez Vins, Sierre			
Eine feine Assemblage in der kleinen Flasche aus den Sorten Cornalin, Syrah und Humagne Rouge. Noten von Waldbeeren und Früchten, wobei die Tannine sehr präsent sind und sich mit dem Alkohol aber gut vereinen. Ein kräftiger, junger Walliser der sich denn auch zu kräftigen Gerichten empfiehlt.			
TESSIN - TICINO			
	07/08	46.--	
La Scoperta			
Eridano Luisoni, Tenuta Riva San Vitale			
Aus der Hanglage bei Riva San Vitale ist dies eine Sonderabfüllung für „Corti's Hausweine“ in Baden, unserem Lieferanten. La Scoperta bedeutet „die Entdeckung“ und hat seinen Platz auf unserer Karte als Widmung für Corti und seine tollen Schweizer Weine. Corti, wir sind froh, haben wir dich „entdeckt“ !			
Rosso Ticinese	06/07	54.--	
Tenimento delÖr, Arzo			
Eine tolle Assemblage aus 70% Merlot und 30% Cabernet Sauvignon aus dem Fass, wobei nur der Cabernet im Fass gelagert wurde! Mineralische, würzige Noten nach Brombeeren und Eisen und erinnert dabei an die typischen Bordeaux-Eigenschaften. Besonders hervorzuheben ist das sensationelle Preis-Leistungsverhältnis welches dieser Tropfen bietet. Unter den Schweizer Weinen gibt es wirklich tolle Sachen zu tollen Preisen!			
Nebbiolo	2007	56.--	
Enrico Trapletti, Coldrerio			
Unsere Entdeckung vom Jahr 2009 ! 100% Nebbiolo aus dem Tessin : das ist zum einen diese Würze, Tiefe und Dichte in der Nase, welche einem das Gefühl gibt, im Piemont zu sein. Zum anderen ist da diese Bekömmlichkeit und der Umstand, dass eben Schweizer Weine (...auch Tessiner...) nicht so schwer und alkoholisch sind und dadurch enorm angenehm und fein strukturiert.			
Sottobosco	2007	51.--	50cl
Tenimento delÖr, Arzo			
	2006	72.--	
	2007	128.--	Magnum
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Carminoir ! Vier Schlagwörter die zusammen mit 20 Monaten im neuen Eichenholzfass ein fantastisches Ergebnis bilden. An meine eigene Degustation kann ich mich noch gut erinnern: An einem der letzten schönen Oktobertage in der Abendsonne, frische Steinpilze auf der einen, Sottobosco auf der anderen Seite. Ein Erlebnis, welches ich nie vergessen werden kann. Amore! Amore!			

Merlot Riserva	2007	88.--	
Tenimento delÖr, Arzo	2007	65.--	50cl
Könnte ich vom Sottobosco ewig erzählen, fehlen mir zu diesem Wein die Worte. Für mich einer der besten Merlot, die ich je getrunken habe. Pro m2 Rebfläche werden für den Riserva nur 250 gr. gelesen, nachher wird er 23 Monate im Cigarillo (halbes Barrique) gelagert. Ein betörendes Erlebnis an Fülle, Eleganz, Feinheit, Grazie und Kraft in einem. Schier endloser Weingenuss für sehr vernünftiges Geld !!			
Culdrée!	2006	85.--	
Enrico Trapletti, Coldrerio			
Noch einmal 100% Merlot aus dem Tessin. Noch dichter, noch samtiger, leicht weniger fruchtig aber krass gut!			
Castello Luigi	2006	155.--	
Luigi Zanini, Besazio			
Der „grosse“ Bruder von allen oben stehendem und das Flaggschiff von Luigi Zanini. ...nein, ohne Worte!			

FRANCE – FRANKREICH

BORDEAUX

Médoc

Château Ramafort	2005	34.--	37.5 cl
Crû Bourgeois, Les Domaines CGR			
Ideal in der kleinen Flasche! Das in Blaignan gelegene Gut (50 Hektaren Reben), keltert Jahr für Jahr ebenso gehaltvolle, wie elegante Weine. Eine Assemblage aus Cabernet Sauvignon und Merlot verleihen diesem Wein ein Bouquet von roten Früchten und im Gaumen geniessen wir samtige und weiche Tannine.			

Graves Pessac-Léognan

Château Smith-Haut-Lafitte	1997	88.--	
Grand Crû Classé			
Das Pessac-Léognan liegt in den südlichen Aussenbezirken der Stadt Bordeaux und bringt Weine sehr hoher Qualität inmitten von Wohngegenden hervor. Der Smith-Haut-Lafitte wird aus 55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot und 10% Cabernet Franc gekeltert und gilt neben dem Château Haut-Brion und dem Château Haut-Bailly als das renommierteste Weingut im Pessac-Léognan. Toller Wein mit typisch tollen Bordeaux-Eigenschaften.			

Saint-Emilion

Château Canon	2001	118.--	
1 ^{er} Grand Crû Classé, Famille Fournier			
Geht man nach dem „Johnson“, so ist „Nomen est Omen“. Eine echte Kanone! Er besteht zu 45% aus Cabernet Franc und zu 55% aus Merlot und ist somit ein typischer Vertreter für das romantische Städtchen Saint-Emilion und zudem ein 1er Grand Crû Classé. Der Merlot gibt ihm dabei den opulenten Körper und die feinen Duftnoten von Brombeer, Cassis und leichten Röstaromen.			

Château Destieux	1999	78.--
Crû Classé, St. Emilion		
Eine wunderschöne Flasche macht noch lange keinen guten Wein.aber das Auge freut sich ja bekanntlich mit. Und Freude haben kann man hier besonders gut: Der 99er Destieux kommt sehr körperstark und robust daher, hat aber gleichsam sehr ausgewogene Gerbstoffe und Finesse und in der Nase wunderschöne Brombeer- und Lakrize-Aromen. Tolle Bordeaux-Trinkfreude zu einem tollen Preis!		
Château La Dominique	2000	118.--
1 ^{er} Grand Crû Classé, Saint-Emilion		
La Dominique hat in den letzten Jahren immer mehr an Bedeutung gewonnen und hätte, so sagt man denn, „das Zeug“ zum Premier Grand Crû Classé. Typisch für Saint-Emilion besteht ein Dominique aus rund 80% Merlot, daneben Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon und ist sehr „kalifornisch“ gemacht mit intensiven Röstaromen und Noten nach Cassis. Wunderbar.der 2000er sowieso!		
<i>Pauillac</i>		
Château Grand Puy Lacoste	02/03	88.--
Famille Borie		
75% Cabernet Sauvignon und 25% Merlot. Der Grand Puy Lacoste ist sehr Terroir-betont und ein „kräftiger Kerl“. Tiefrot, robust, fest und mit viel Klasse. Ein echtes, authentisches Bordeaux-Erlebnis. Voilà!		
<i>Pomerol</i>		
Château Rouget	1999	90.--
Pomerol AC		
Kein Glamour – dafür umso mehr Inhalt bietet dieser wunderbare Château Rouget. Gerade der 99er ist wunderbar trinkbereit und macht besonders Freude mit seinem herrlichen Bouquet nach reifen Früchten und sehr fein ausgeführter Vollmundigkeit.		
Château La Croix du Casse	2000	88.--
Pomerol AC		
Weich, fein, elegant, edel, angenehm! Der 2000er Croix du Casse hat eine schöne, intensive Farbe mit glänzenden Reflexen. Der noch ein wenig fruchtige Geruchseindruck entwickelt sich zu würzigen und vor allem holzigen Noten. Die kräftige, fleischige Struktur stützt sich auf die gut eingebundenen Tannine. Sehr schön!		
Château Enclos Haut-Mazeyres	2004	58.--
Pomerol AC, Propriété de la Famille Pedro		
Ein wunderbarer Wein aus dem Pomerol, gekeltert hauptsächlich aus einer der klassischen Bordeaux-Trauben: Merlot. Inahltanks sowie in Eichenfässern ausgebaut, dominieren in der Nase Aromen von dunklen Beeren und ebenfalls ein wenig Schokolade. Im Gaumen besticht er durch weiche Tannine und einen herrlich runden Abgang.		
<i>Margaux</i>		
Château Paveil de Luze	2006	58.--
Château Paveil à Soussans – Propriété des Barons de Luze		
Natürlich sind wir sehr stolz und geehrt, die Familie de Luze zu unseren Hotel-Gästen zählen zu dürfen. Herzlich Willkommen!		
Die Weine aus dem Margaux gelten als die feinsten und bukettreichsten aus dem Médoc und so haben wir auch den Paveil de Luze bei der Degustation erlebt: Sehr fein, samtig, unheimlich fruchtig und elegant. Unbeschwertheit zu einem sehr vernünftigen Preis!		

BOURGOGNE – BURGUND

Beaune Premier Crû „Les Cras“ 1999 88.--
Domaine du Château de Chorey
Der „les cras“ besitzt klassische Burgunder-Aromen nach Waldbeeren, Caramel, Nelken und ein wenig Leder. Alle Noten sind äußerst fein eingebettet, wobei sich der Gaumen durch eine bemerkenswerte Konzentration auszeichnet und sehr saftig ist. Mmmhhh....feiner Burgunder!

LANGUEDOC

Corbières

Château Ollieux Romanis Cuvée Prestige 2005 62.--
Appellation Corbières Controlée – Jacqueline Bories
Eine ganz tolle Geschichte aus den Trauben Carignan, Syrah, Grenache und Mourvèdere. Ein wunderbarer Körper, eine angenehme Schwere und kleinere „Explosionen“ von Frucht und Lakritze machen den Ollieux zu einer fantastischen Entdeckung. Sehr zu empfehlen.

Côtes du Roussillon Villages

Clos des Fées 2006 68.--
Hervé Bizeul, Vingrau
Ein super Weinerlebnis aus dem Süden Frankreichs, ganz nahe der spanischen Grenze. Eine unglaubliche Dichte und Struktur aus den Rebsorten Grenache, Carignan und Syrah. Die Reben haben ein fantastisches Alter von 50 bis 100 Jahren und spenden diesem Wein dadurch eine tolle Ausdrucksstärke. Besonders stolz macht uns zudem, die Familie Bizeul zu unseren Gästen zählen zu dürfen und eben ihre Bescheidenheit steht in krasssem Gegensatz zu ihrem Wein. Tolle Geschichte!

ITALIE – ITALIEN

TOSCANA

Brunello di Montalcino DOCG 2003 78.--
Castello Banfi
Die Merkmale dieses überaus typischen Brunello di Montalcino sind eine frische, saubere, holunderbetonte Frucht, ein dicht gebauter, nicht zu üppiger Körper, weiche Tannine und ein samtiger Abgang. Ein Brunello empfiehlt sich am besten zu geschmacksstarken Gerichten wie Rind- und Lammfleisch, die dem Brunello ein Gegengewicht bieten können.

“Fontodi” Chianti Classico DOCG 2005 49.--
Azienda Agricola Fontodi, Panzano 2005 32.-- 37.5 cl
Ein toller Chianti in seiner reinsten Form. Die Bezeichnung „Classico“ sagt dabei aus, dass der Wein aus einer ganz bestimmten Gegend im Chianti stammen muss, nämlich genau aus der Mitte. Die Bezeichnung ist also ausschliesslich Produzenten in diesem Gebiet vorbehalten. Sie rühmen sich auch dementsprechend, das beste Gebiet im ganzen Chianti zu sein.

Vino Nobile di Montepulciano 2005 54.--
Podere Boscarelli
Der Vino Nobile ist so ein richtig klassischer Vertreter der italienischen Rotweine! Die Sangiovese-Traube bringt ein wunderbar fruchtiges Bouquet von roten Beeren, Kirschen und Kaffee hervor und im Gaumen ist der 05er jetzt sehr ausgewogen mit idealer Säure. So richtig schön vollmundig und fruchtig. Wunderbar.

APULIEN

Primitivo

2007

42.--

Cantina Cantele, Salento

Das Gebiet von Apulien mit der Halbinsel „Salento“ bildet Italien's Absatz, wenn man sich das Ganze bildlich vorstellt. Früher war die Primitivo und auch Negroamaro-Traube hauptsächlich „Farb- und Tiefengeber“ für die leichteren Weine vom Norden.

Mittlerweile aber werden ausgezeichnete eigene Weine produziert, welche ihre Berechtigung vor allem im mittleren Segment gefunden haben.

Die Primitivo-Traube für sich ist generell sehr tief, schwer und alkoholisch. Dieser hier aber ist für uns aus der Degustation als der Beste hervorgegangen. Dies vor allem wegen seiner nicht übertriebenen Schwere, seiner ausgewogenen Säure, den sehr angenehm eingebetteten Gerbstoffen und dem tollen, runden Körper.

Supergut und sehr zu empfehlen!

PIEMONTE

Passum

2006

67.--

Cascina Castlet

Die Barbera-Trauben werden im Oktober in Holzkisten zum Trocknen ausgelegt und danach erst im Januar gepresst. Es entsteht dadurch eine sehr hohe Zuckerkonzentration und natürlich ein sehr vollmundiger, reicher und samtiger Wein. Passt ausserordentlich gut zu rotem und ebenso kräftigem Fleisch. Sehr gut!

Il Favot

2005

88.--

Podere Aldo Conterno, Monforte d'Alba

Klasse Format: dieser reine Nebbiolo-Wein hat es in sich! In der Nase wunderbare Frucht, ganz leichte Röstaromen und Anklänge von Wald und Heu...erinnert uns an eine Reise im vernebelten Piemont. Herrliche und gut ausgebaute Tannine im Gaumen.

VENETO

Amarone della Valpolicella

2003

76.--

Azienda Buglioni

Ein fantastischer Kraftprotz, bei dem die Trauben vor dem Keltern getrocknet werden, um einen höheren Zuckergehalt zu erreichen. Für Liebhaber von schweren, reichhaltigen Weinen mit großem Körper. Die Traubensorten sind Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinaria.

PORTUGAL – PORTUGAL

DUORO

Vertente

2007

56.--

Dirk Niepoort

Auf unserer Karte der erste Portugiese. ...und auf diesen Zug aufzuspringen lohnt sich! Ein wirklich toller, reifer und vollmundiger Wein aus Traubensorten wie: Touriga Franca, Touriga Nacional, Touriga Roriz. Und, schon gehört? Super-Wein!

Redoma

05/06

70.--

Dirk Niepoort

2005

42.--

37.5 cl

Der grosse Bruder vom Vertente, siehe oben! Der grosse Bruder deswegen, weil er eben bezüglich Farbe, Nase und langem Finale im Gaumen noch eine ganze Kategorie höher einsteigt als der Vertente. ...und der Vertente ist wirklich schon sehr gut! Traubensorten: Touriga Francesa, Tinta Amarela und Tinta Roriz.

ESPAGNE – SPANIEN

TORO

Elias Mora

2006

46.--

Viña Dos Victorias

Das Toro liegt nord-westlich von Madrid in der Nähe von Valladolid. Gekeltert wird der Semi-Crianza von Elias Mora zu 100% aus der Tinta de Toro Traube und erhält so sein wunderbares Bouquet nach Pflaumen und Brombeeren. Im Gaumen wirkt er kräftig und gleichzeitig harmonisch und rund.

RIOJA

Valsacro

2001

58.--

Bodegas Valsacro, Rioja

Ein herrlicher Tropfen für Rioja-Liebhaber.und alle anderen auch! Der Valsacro vereint Kraft und Körper mit samtiger Feinheit und Eleganz. Ein toller Wein der Spass macht und sich durchaus auch zu mittelschweren Gerichten empfiehlt. Ernte: max. 2 dl pro m2. Traubensorten: 55% Tempranillo, 25% Gamacha, 10% Mazuelo, 10% Graciano

RIBERA DEL DUERO

Pesquera

2006

62.--

Tinto Crianza DO

Der Pesquera wird aus 100% Tempranillo gekeltert und „wartet“ nachher geduldig 18 Monate im Holzfass auf seine Abfüllung. Der Pesquera überzeugt durch seine feinen Aromen in der Nase und dann aber seine schöne Kraft im Gaumen. Empfiehlt sich naturgemäß zu kräftigen Speisen.

PRIORAT

Closa Batlet

04/05

80.--

Priorat DO

Achtung: der 2001 erzielte 96 Punkte im Parker's!und alle kommenden stehen nicht nach. Wir genießen vor allem Garncha, aber auch Cabernet Sauvignon und Merlot. In der Nase entdecken wir vor allem gekochte Früchte und Marmelade, wobei der Gaumen geprägt ist von den präsenten, aber seidigen Gerbstoffen. Super!

CATALUNYA

Clos Valmaña

2001

58.--

Denominació d'Origen

Der Valmaña ist der Zweitwein des bekannten Clos d'Agon, welches von Franz Wermuth, Frank Ebinger und weiteren wieder zu neuem Leben erweckt wurde. Die Traubensorten Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot entlassen einen sehr vollen, samtigen, weichen aber kräftigen Tinto, welcher mit wunderbaren Aromen nach überreifen Zwetschgen und Kirschen schon zu Beginn viel verspricht. Als Spanien-Liebhaber/In werden Sie ihn lieben!

AUTRICHE – ÖSTERREICH

BURGENLAND

Umathum - Frauenkirchner Haideboden

2007 58.--

Joseph Umathum

2007 38.-- 37.5cl

Mit dem Haideboden von Joseph Umathum verbinde ich persönlich auch tolle Erinnerungen. Trotzdem hat es, Schande über uns (!), solange gedauert, bis wir unserem östlichen Nachbarn den längst verdienten Platz auf unserer Karte einräumen.

Traubensorten: Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon

Unser Urteil: Noch sehr frisch im Gaumen, dennoch unheimlich angenehm und ausgestattet mit toller Frucht in der Nase. Trauen Sie sich und genießen Sie ihn!

AFRIQUE DU SUD – SÜDAFRIKA

WALKER BAY

Creation

2006 54.--

Jean-Claude Martin & Christoph Kaser

Eine echter Auswanderer aus dem Bordeaux: Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot. Es erwarten Sie eine opulente Nase mit leichten Raucharomen, Pflaumen und Himbeeren, dezente Barrique-Noten sowie ein wunderbar kräftiger Gaumen.

Die Schweizer Winzer Martin & Kaser haben hier eine wirklich tolle Sache in die Flasche gebracht und auch für uns persönlich eine schöne Erinnerung an Südafrika!

ARGENTINE – ARGENTINIEN

MENDOZA

Finca Altorfer – Malbec & Cabernet Sauvignon

2007 40.--

Bodega Altorfer

Rubinrote, glänzende Farbe mit dem Duft nach gekochten Beeren, Lakritz und Eichenholz. Mitteldichter Körper mit jugendlichen Aromen mit einer sehr schönen und ausgeglichenen Säure. Schön, trinkbereit.....Argentina Olé...!

CHILE - CHILE

ACONCAGUA VALLEY

Parcela No 7 Reserva Hand Picked

2006 45.--

Viña von Siebenthal - Panquehue

Dieser Wein passt doch zu unserem Hause! Der Name ist derselbe – leider gehört uns das Weingut aber nicht. Trotzdem haben wir ihn mit viel Freude auf der Karte!

.....und zu alledem schmeckt er auch noch vorzüglich - zu einem tollen Preis. „Salud“!

VINS DE DESSERT – DESSERTWEINE

SUISSE- SCHWEIZ

« Grain Noble » Cœur du Clos de Corbassière Domaine Cornulus – Stéphane Reynard & Dany Varone Arvine und Marsanne, das Ganze 2 Jahre im Barrique und dann aus diesem Hause. Eine unglaubliche Bombe! Das wichtigste Kriterium das ich von einem Süsswein erwarte, ist sowieso erfüllt: Dieses so wichtige Gleichgewicht zwischen Süsse und Säure. ... und diese herrlichen Noten nach Aprikosen, Pfirsich und Lychee!	2005	72.--	50 cl
Millefiori Tenimento delÖr, Arzo Ein wirklicher Knaller unter unseren Süssweinen. Ene wunderbare Spätlese aus Pinot Gris und Gewürztraminer. Tatsächlich kann man problemlos einen ganzen Abend nur mit den Weinen vom Tenimento del Ör verbringen....und mit diesem hier beschliessen!	05/06/07	50.--	37.5 cl

ITALIE - ITALIEN

Latinia – Vendmmia Tardiva Santadi, Valli di Porto Pino Der Name Latinia beschreibt eine antike Kulturmethode im Süden Sardinien. Der Latinia ist denn auch von Sardinien und wird aus der uralten Nasco-Traube gekelert. Wunderbare Aromen nach Honig, Datteln und Muskat begeistern in der Nase. Die Fülle im Gaumen drängt sich auf zu allen Süssgerichten und hochreifen Käsen wie Parmigiano, Pecorino und Gorgonzola.	01/02	52.--	37.5 cl
--	--------------	--------------	----------------

CHAMPAGNES ET VINS MOUSSEUX CHAMPAGNER UND SCHAUMWEINE

CHAMPAGNE

Fallet Dart – Cuvee de reserve	82.--	
Veuve Clicquot brut	98.--	
	55.--	37.5 cl
VIN MOUSSEUX SUISSE !		
Bouvier – Bouvier Frères Neuchâtel	58.--	

OFFENAUSSCHANK

Flûte de Champagne Fallet Dart	1 dl	13.--
Kir Royal	1 dl	14.--
Flûte de vin mousseux « Bouvier »	1 dl	9.--