



Rotwein

Bordeaux, Saint-Foy

Château Grand Montet **Gran Cru Bourgeoise 2004/05** **75cl 48.00**

Aus den Rebsorten Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (25%) und Cabernet Franc (25%) wird dieser Bordeaux im Barriquefass ausgebaut und gelagert. Ein leichter, typischer und äusserst bekömmlicher Bordeaux. Ein idealer Begleiter zu leichteren Gerichten und zu hellem Fleisch.

Bordeaux Fronsac

Chateau Tour du Moulin **Cuvée Particulier 2000** **75cl 65.00**

Vincent Dupuch ist der Oenologe, der diese neue Création, ein Wein aus Merlot (81%), Cabernet Franc (14%) und Cabernet Sauvignon (5%) in neuen Barriquen ausbaut. Ein feiner und eleganter Cuvée, der sich ausgewogen und abgerundet mit langem Abgang präsentiert. Als idealer Begleitwein zu Eintopfgerichte, Braten, Wild, rotem Fleisch und rezentem Käse.

Côte du Rhône

Châteauneuf-du-Pape AOC **Dom. Vieux Lazaret 2005** **75cl 58.00**

Aus dem Traubengut Grenach, Syrah, Mourvèdre, Cinsault und weiteren Rebsorten, insgesamt mind. 13 Sorten, wird dieser sehr reiffruchtige und würzige Châteauneuf-du-Pape im Barriquefass ausgebaut. Eine perfekte Kombination von reifer Frucht, harmonisch eingebettete Tannine und Eleganz. Ideal zu Grilladen, Lamm, Wild, würzigen Speisen und zu Käse



Weisswein

Veneto

Pinot grigio Valdadige DOC **Montreor 2006/07** **75cl 40.00**

Dieser Wein aus dem Etschtal überzeugt durch seine reife Fruchtigkeit. Ein vollmundiger, geschmeidiger und feiner Wein mit zartem Schmelz. Zum Apéro sowie als Begleiter zu Vorspeisen, Pasta- und Risottogerichten, Süss- und Salzwasserfischen.

Sizilien

Chardonnay IGT Sicilia Mandrarossa **Cantine Settesoli 2004/05** **75cl 42.00**

Dieser typische Chardonnay, der während 6 Monaten im Barrique ausgebaut wird, zeigt sein fruchtig-würziges Bouquet mit Vanillenoten. Ein kräftiger und runder Wein im modernen Stil. Zum Apéro sowie als Begleitwein zu Vorspeisen, Kalbfleisch und zu Meeresfisch mit buttrigen Saucen

Campania

Greco di Tufo DOCG **D'Antice Terre 2005/06** **75cl 48.00**

Ein ausgesprochen angenehmes, sortentypisches Fruchtaroma begleitet diesen Greco di Tufo. Gut strukturiert, körperreich und ausgestattet mit schöner Frische. Eine kräftiger und ausgewogener Essensbegleiter, der ideal zu Vorspeisen, Fischgerichte, Meeresfrüchten, Krustentiere und Saucengerichten passt.



Dessertwein

Piemont

Muscato d'asti DOCG Zagara **Cantine Marchesi di Barolo** **2006** **75cl** **42.00**

Eine schöne Balance zwischen Frucht und natürliche Süsse, aus der Traubensorte Muskat, hergestellter Moscato. Die spritzige Kohlensäure verleiht ihm eine frische Note mit nachhaltigem Abgang, der zum Apéro sowie als Abschluss nach einem feinen Essen getrunken wird.

Rotwein

Toscana

Rosso Toscana IGT Le Volte **Tenuta dell'Ornellaia** **2005/06** **75cl** **56.00**

Der kleine Bruder des grossen Ornellaia. Aus den Traubensorten Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon wird dieser Wein, jede Rebsorte für sich, zuerst im Stahltank vergoren. Anschliessend für 10 Monate Ausbau in 2 bis 4 jährigen Barriquen, in denen bereits der Ornellaia und Masseto ausgebaut wurde. Ein herrlicher Wein mit duftender Nase nach Cassis, dunklen Beeren und edlen Holznoten. Idealer Begleiter zu Pastagerichte, hellem Fleisch, Geflügel und Braten.

Piemont

Langhe DOC Sciulun rosso **Franco Conterno** **2005** **75cl** **50.00**

Ein sehr eleganter Wein mit warmen, fruchtigen Düften in der Nase. Im Gaumen rund und Körperreich mit einer gewissen Lieblichkeit. Dieser gut strukturierter Piemonteser passt sehr gut zu Fleischgerichten.

Barolo DOCG Vigne Le Munie **Franco Conterno** **2000/01** **75cl** **70.00**

Aus den Rebsorte Nebbiolo-Michet und Lampia wird dieser Barolo in slawonischen und französischen (10%) Eichenfässer 24 bis zu 36 Monaten ausgebaut. Ein Wein mit grosser Struktur und Eleganz. Der ideale Begleitwein zu Speisen mit rotem Fleisch und Schmorfleisch.

Veneto

**Amarone della Valpolicella
claccico DOC** **Agricola Arano** **2003** **75cl** **75.00**

Der Amarone ist das Aushängeschild aus dem Venetogebiet. Feine Aromen nach reifer Frucht, Röstaromen und Vanille begleiten diesen Wein. Schön ausgewogen und fein Strukturiert, im Abgang eine aromatische Nachhaltigkeit. Passen zu währschaften Braten, rote Fleisch- und Wildgerichten sowie zu reifem Käse.

Apulien

Primitivo del Tarentino IGT **Sinfarosa** **2005/06** **75cl** **38.00**

Der Trendwein, der in letzter Zeit einen Liebhaberkreis aufgebaut hat. Feine Aromen nach roten Kirschen und Schokolade sowie im Gaumen wuchtig und konzentriert. Samtig und harmonisch im Abgang. Zur italienischen Küche passend, vor allem mit Pasta an Fleischsaucen, Pilzgerichten, gebratenem Fleisch und Käse.

Sizilien

Nero d'Avola IGT Mandrarossa **Cantina Settesoli** **2006** **75cl** **35.00**

Ein angenehmer und trinkfreudiger Nero d'Avola, der mit einer schönen reifen Fruchtnote auftrumpft. Ein junger und süffiger Wein der zu jeder Gelegenheit passt. Als Begleiter zum Essen reicht das vom Gemüsegratin über Pastagerichten zu hellen und rotem Fleisch bis hin zum Käse.



Weisswein

Castilla y León

Peñascal Sauvignon blanc	Vino de la Tierra de Castilla y León	2006/07	75cl	34.00
---------------------------------	---	----------------	-------------	--------------

Aus dem Norden von Spanien stammt dieser sehr fruchtige Sauvignon blanc. Feiner Duft nach reifen exotischen Früchten wie Limetten und Lychees, begleitend mit Holunderblüten und erfrischenden Zitrusaromen. Ein schöner harmonischer Wein, der Ideal zum Apéro wie auch zu Vorspeisen und leichten Gerichten getrunken werden kann.

Rueda DO

Basa Blanco DO Rueda		2006/07	75cl	36.00
-----------------------------	--	----------------	-------------	--------------

Aus den Einheimische Rebsorten Verdejo (80%), Viura (15%) und der allseits bekannten Sauvignon blanc (5%) wird dieser Wein nur im Stahltank ausgebaut. Diese Zusammenstellung ergibt einen überraschenden, sehr fruchtigen und süffigen Apérowein, der auch zu leichten Speisen getrunken werden kann

Rotwein

Castilla y León

Peñascal Tempranillo	Vino de la Tierra	2005	75cl	34.00
-----------------------------	--------------------------	-------------	-------------	--------------

Aus dem Norden von Spanien stammt dieser im Edelstahltank und Barriquefass ausgebauter Tempranillo. Reich an Aromen von reifen Beeren und einer schönen Harmonie ist dies ein vielseitig passender Wein. Für einfach so zum trinken, passend zum Grillfleisch wie auch zu kräftigeren Gerichten ein Genuss.

Rioja

Conde de Valdemar, Tinto Crianza	Martinez Bujanda	2004	75cl	45.00
		2003	150cl	85.00

Mit dem Anteil an Tempranillo (85%) und Mazuelo (15%) und dem Ausbau im Barriquefass ist dies ein typischer Crianza aus dem Rioja. Aromen von reifen Früchten sowie einen Hauch an Vanille schmeicheln der Nase. Ein gut abgerundeter Wein, der zu allen leichten Fleischgerichten wie auch zu Käse passt.

Tarragona-Falset

Masia Esplanes Tarragona-Falset DO	Capafons-Ossó	2003	75cl	54.00
---	----------------------	-------------	-------------	--------------

Das aufstrebende Weingebiet in Spanien mit der Bodega des Jahres 2005 in Spanien. Ein markanter Wein mit Cabernet Sauvignon (40%), Merlot (35%), Syrah (15%) und Garnacha (10%), der 12 Monate im Barrique ausgebaut wurde. Ein sehr kompakter und komplexer Wein der eine sehr reife Fruchtigkeit und würzige Noten mit sich bringt. Als Begleitwein zu Tapas wie auch zu Grilladen, rotem Fleisch, Paëlla und Käse.

Valencia

Megala Reserva Valencia DO	Bodgeas Enguer	2005	75cl	44.00
-----------------------------------	-----------------------	-------------	-------------	--------------

Aus dem fast unbekanntem Valencia kommt dieser überraschende Megala. Mit den Traubensorten Monastrelle, Syrah, Tempranillo und Merlot erhalten sie einen Wein mit einer Vielfalt an herrlichen Aromen.

Reife, schwarze Waldbeeren, würzige Pfeffer, saftige Kirschen und frischem Kakao. Ein geschmeidiger, kompakter und komplexer Alltagswein, der ideal zu kräftigen Grill- und Fleischspeisen, Braten sowie auch zu Käse getrunken werden kann.

La Mancha DO

Cabernet Sauvignon	Finca Antigua	2005	75cl	35.00
---------------------------	----------------------	-------------	-------------	--------------

Aus der zentral-spanischen Region Castilla La Mancha stammt dieser Cabernet Sauvignon aus den Händen der Winzerfamilie Martinez Bujanda. Ihre Philosophie, Weine von höchster Qualität zu Produzieren widerspiegelt sich in dieser Flasche. Im Edelstahl vergoren und für 6 Monate in Barriques ausgebaut. Intensive Aromen von dunklen Beeren, Rosmarin, Grüntee und Gewürze schmeicheln der Nase. Als Essensbegleiter zu Grillgerichten, rotem Fleisch, Pasta und Käse.

