

# OHNE KORK UND ABER

## WEISSE

<b>Riesling x Silvaner</b>	<b>5 dl</b>	<b>26.00</b>
<i>Eigenbau D. Wegmann, Zürich Höngg</i>	<b>1 dl</b>	<b>5.20</b>
<i>Traubensorte: Riesling x Silvaner</i>		
<i>Helles Gelb, spritzig, frisch &amp; fruchtig, dezente Zitrusaromen, würzig und vollmundig.</i>		
<b>Féchy AOC</b>	<b>5 dl</b>	<b>27.00</b>
<i>Beau Rivage, Waadt</i>	<b>1 dl</b>	<b>5.40</b>
<i>Traubensorte: Chasselas</i>		
<i>Fruchtbetonte Nase, frisch mit schöner Spritzigkeit.</i>		
<b>Aigle AOC</b>	<b>5 dl</b>	<b>29.00</b>
<i>H. Badoux</i>	<b>1 dl</b>	<b>5.80</b>
<i>Traubensorte: Chasselas (Gutedel)</i>		
<i>Dieser spritzige, frische Wein eignet sich hervorragend zum Apéro.</i>		
<b>Chardonnay dell'Alto Adige DOC</b>	<b>5 dl</b>	<b>28.00</b>
<i>Hofstätter, Termeno</i>	<b>1 dl</b>	<b>5.60</b>
<i>Traubensorte: Chardonnay</i>		
<i>Am Gaumen weich, aromatisch und fein.</i>		

## ROSÉ

<b>Dôle Blanche du Valais AOC</b>	<b>5 dl</b>	<b>27.00</b>
<i>Jean-Louis Mathieu, Chalais</i>	<b>1 dl</b>	<b>5.40</b>
<i>Traubensorten: Pinot Noir und Gamay</i>		
<i>Zart rosa Farbe. Ein Wein mit viel Frucht, einer leicht lieblichen Note und das macht ihn gerade so süffig.</i>		
<b>Rosé vom Frankental Pot</b>	<b>5 dl</b>	<b>26.00</b>
<i>Eigenbau D. Wegmann, Zürich Höngg</i>	<b>1 dl</b>	<b>5.20</b>
<i>Traubensorte: Pinot Noir</i>		
<i>Lachsrot, frisch, reiffruchtig mit angenehmer Säure. Ein sehr gefälliger Wein.</i>		
<b>Oeil de Perdrix</b>	<b>5 dl</b>	<b>32.00</b>
<i>Weingut Saxer, Nussbaumen Thurgau</i>	<b>1 dl</b>	<b>6.40</b>
<i>Kraftvoll mit einem Hauch Apfelnote, samtig und weich wobei seine ganze Frucht im Abgang nochmals zum Vorschein kommt.</i>		

*Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.*

# OHNE KORK UND ABER

ROTE

<b>Hönger Pinot Noir (Clevner)</b>	<b>5 dl</b>	<b>28.00</b>
<i>Eigenbau D. Wegmann, Zürich Höngg</i>	<b>1 dl</b>	<b>5.60</b>
<i>Traubensorte: Pinot Noir</i>		
<i>Dichtes Rubinrot, vielschichtig, Aromen von schwarzen Kirschen und Brombeeren. Ein geschmeidiger, fülliger und vollmundiger Wein.</i>		
<b>Jeninser Chällerstägli</b>	<b>5 dl</b>	<b>28.00</b>
<i>Landolt Weine, Zürich</i>	<b>1 dl</b>	<b>5.60</b>
<i>Traubensorte: Blauburgunder (Pinot Noir)</i>		
<i>Beerenaroma, am Gaumen kräftig und fruchtbetont.</i>		
<b>Dôle Les Corbassières AOC</b>	<b>5 dl</b>	<b>30.00</b>
<i>Produzent: Niklaus Wittwer. Traubensorte Pinot Noir und Gamay. Die Farbe ist ein sattes Rubinrot; in der Nase sind Aromen von roten Beeren erkennbar; der Körper ist feingliedrig und von einem reifen Tannin und einer spürbaren, frischen Säure geprägt, sowie leicht mineralisch ausklingend, retronasal wieder Aromen roter Beeren; mittellanger Abgang..</i>	<b>1 dl</b>	<b>7.50</b>
<b>Ticino DOC, Merlot</b>	<b>5 dl</b>	<b>26.00</b>
<i>Chiericati, Bellinzona</i>	<b>1 dl</b>	<b>5.20</b>
<i>Einfach ein richtiger Merlot, so wie wir es aus dem Tessin kennen.</i>		
<b>Sinfonia, Ticino DOC2003</b>	<b>5 dl</b>	<b>53.00</b>
<i>Chiericati vini, Bellinzona</i>	<b>1 dl</b>	<b>10.60</b>
<i>Traubensorte: 100% Merlot - Barrique</i>		
<i>Hier ist er, der Verführer aus dem Bellinzonese. Voluminös aber sanftmütig, mit ausladendem Bouquet von dunklen Dörrfrüchten und Edelhölzern. 18 Monate Barrique-Ausbau</i>		
<b>Chianti DOCG</b>	<b>5 dl</b>	<b>26.00</b>
<i>Rossetti Traubensorten: Sangiovese, Canaiolo, Malvasia</i>	<b>1 dl</b>	<b>5.20</b>
<i>Feine beerige Duftnoten, am Gaumen weich und rund.</i>		
<b>Navarra DO</b>	<b>5 dl</b>	<b>26.00</b>
<i>3-bandes</i>	<b>1 dl</b>	<b>5.20</b>
<i>Traubensorte: Tempranillo</i>		
<i>Würzige Noten, fruchtig und vollmundig am Gaumen.</i>		
<b>Fleurie AOC</b>	<b>5 dl</b>	<b>30.00</b>
<i>Reserve du Vigneron</i>	<b>1 dl</b>	<b>6.00</b>
<i>Volle, seidige Süsse mit der typischen Beerigkeit des Gamay.</i>		
<b>Bordeaux St. Emilion AOC</b>	<b>5 dl</b>	<b>30.00</b>
<i>Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc und Cabernet-Sauvignon. Feine Beerenaromatik, am Gaumen weich.</i>	<b>1 dl</b>	<b>6.00</b>

*Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.*

# PRICKELND, PERLEND, ANREGEND

## ITALIEN VALDOBBIADENE

<b>Prosecco Brut Alexander</b>	<b>7 dl</b>	<b>59.50</b>
<i>Sandro Bottega, Castello Roganzuolo</i>	<b>1 dl</b>	<b>9.00</b>
<i>Traubensorte: Prosecco</i>		
<i>Ein erlesener Perlwein von strohgelber</i>	<b>Jerobeam</b>	<b>238.00</b>
<i>Farbe mit geringem Alkoholgehalt und</i>	<b>3lt</b>	
<i>einem angenehmen, lebhaften Säuregehalt.</i>		
<i>Für Aperitifs und Bankette können wir für</i>		
<i>Sie auch grössere Flaschen organisieren.</i>		

## SPANIEN

<b>Raventós Cava L'HEREU Brut Reserva</b>	<b>7 dl</b>	<b>66.50</b>
<i>Rebsorte: 60% Macabeo, 20% Xarel-lo, 20% Parellada</i>		
<i>Mindestens 14 Monate in „neck-down“ Position.</i>		
<i>Strohgelbe Farbe. Fruchttige, sämige Noten. Ein</i>		
<i>ehrlcher, frischer Cava mit feiner, fruchtiger Perlage.</i>		
<i>Am Gaumen ein ausgewogenes Spiel und eine</i>		
<i>erfrischende Säure.</i>		

## FRANKREICH CHAMPAGNE

<b>Champagner Laurent Perrier brut</b>	<b>7 dl</b>	<b>94.50</b>
<i>Domaine Laurent Perrier, 51150 Tours-sur-Marne</i>	<b>Cüpli 1 dl</b>	<b>13.50</b>
<i>Rebsorten: 45% Chardonnay, 40% Pinot Noir und</i>		
<i>15% Pinot Meunier. Die Grundweine kommen aus</i>		
<i>über 55 verschiedenen Lagen. Die Cuvée enthält 10</i>		
<i>bis 20% Reserveweine, um absolute Kontinuität zu</i>		
<i>gewährleisten. 3 jährige Lagerung</i>		
<b>Champagner Laurent Perrier brut</b>	<b>Magnum</b>	<b>196.00</b>
	<b>1,5 lt</b>	
<b>Champagner Laurent Perrier brut</b>	<b>Jéroboam</b>	<b>453.00</b>
	<b>3 lt</b>	
<b>Champagner Laurent Perrier brut</b>	<b>Méthusalem</b>	<b>928.00</b>
	<b>6 lt</b>	
<b>Champagner Laurent Perrier brut</b>	<b>Salmanazar</b>	<b>1'380.00</b>
	<b>9 lt</b>	
<b>Champagner Cuvée Rosé brut</b>	<b>7 dl</b>	<b>120.00</b>
<i>Laurent Perrier Reims</i>	<b>Cüpli 1dl</b>	<b>18.00</b>
<i>100% Pinot Noir, der einzige Champagner der nur</i>		
<i>aus roten Beeren hergestellt wird!</i>		
<i>Die Grundweine kommen aus den besten Lagen der</i>		
<i>Champagne, insbesondere aus Ambonnay, Bouzy,</i>		
<i>Louvois und Tours-sur- Marne.</i>		

*Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.*

# FLASCHENWEIS(S)E

## SCHWEIZ

### WEISSER HÖNGGER

**Riesling x Silvaner Höngger Chillesteig 45.00**

*Zweifel Weinbau, Zürich*

*Traubensorte: Riesling x Silvaner*

*Neben den neuen Überbauungen im Riedhof wurde dieser historische Rebberg von der Weinkellerei Zweifel wieder aufgebaut. Dieser Wein überzeugt durch sein reichhaltiges Bouquet von Zitrusfrüchten, Aprikosen und Muskat. Im Gaumen ist er würzig, vollmundig und anhaltend.*

**Riesling x Silvaner Frankental 45.00**

*Eigenbau D. Wegmann, Zürich Höngg*

*Traubensorte: Riesling x Silvaner*

*Fruchtig, frischer Duft nach Zitrusaromen. Im Gaumen überrascht er mit einem spritzigen, würzigen und vollmundigen Körper.*

**Räuschling Chillesteig 45.00**

*Gutsbetrieb Juchhof, Zürich*

*Traubensorte: Räuschling*

*Dieser Wein stammt vom Gutsbetrieb Juchhof, Gartenbau- und Landwirtschaftsamt der Stadt Zürich. Gekeltert wird er von der Weinkellerei Zweifel in Höngg. Fruchtig frischer Duft nach Feuerstein, Zitrus und Apfel. Fasziniert mit seinem leichten, frischen, würzigen Körper.*

**Pinot Gris Chillesteig 47.50**

*Zweifel Weinbau, Zürich*

*Traubensorte: Pinot Gris*

*Der städtische Gutsbetrieb Juchhof kultiviert den Rebberg Chillesteig unterhalb der Kirche Höngg. Kelterung durch die Weinkellerei Zweifel Höngg. Ein sehr ansprechender Wein dank seiner fruchtigen Aromen wie, Melone, Honig und leichte Vanille. Im Gaumen überrascht er mit seinem rassigen, frischen Körper. Er ist lange anhaltend.*

**Blanc de Noir, Frankental 49.00**

*Eigenbau D. Wegmann, Zürich Höngg*

*Traubensorte: Pinot noir*

*Helle Lachsfarben, angenehme Honignoten, lieblich fruchtig wirkender Gaumen, frisch und süffig*

**Höngger Gewürztraminer Eggbühl 48.00**

*Eigenbau D. Wegmann, Zürich Höngg*

*Traubensorte: Gewürztraminer*

*Dunkles Goldgelb, ein sehr blumiges und reiffruchtiges Aroma. Im Gaumen überrascht dieser Wein mit intensivem Muskat und ausgeprägter Fülle.*

*Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.*

# FLASCHENWEIS(S)E SCHWEIZ

## WEISSER STADTZÜRCHER

### **Helveticus Assemblage**

**49.00**

*Eigenbau Landolt Weine Zürich*

*Traubensorten: Kerner, Müller Thurgau, Pinot Noir, Gewürztraminer, Pinot Gris 5 monatiger Ausbau in französischen und amerikanischen Barriques. Helles, klares Gelb mit grünlichen Reflexen. Intensive Fruchtaromatik mit angenehmer Barriquenote. Am Gaumen kraftvoll und fein.*

## **STÄFA**

### **Sauvignon Blanc Lattenberg, Stäfa**

**57.00**

*Zweifel Weine Zürich Höngg*

*100 % Sauvignon Blanc Ausbau: 40 % in zwei neuen (Vosges/Allier) und in zwei zweijährigen Vosges-Barriques vergoren und langsam zur Reife gebracht. Im Stahltank wurden 60 % ausgebaut. In den ersten Monaten rührten wir regelmässig die Feinhefe auf. Der Ausbau im Fass dauerte siebeneinhalb Monate. Es fand kein Säureabbau statt. Die Zusammenführung von Stahltank und Barrique erfolgte einen Monat vor der Abfüllung.*

## WEISSE WALLISER

### **Petite Arvine AOC Valais**

**59.00**

*Jean Louis Mathieu, Chalais*

*Man entdeckt salzig- süsse Noten mit Veilchen Parfüm, die in einem fruchtigen Schmelz eingepackt sind. Eine absolute Spezialität aus dem Wallis*

### **Chardonnay Tsaboura AOC**

**62.00**

*Die Farbe ist hell und goldgelb; in der Nase sind ausdrucksvolle Aromen von Grapefruits, Äpfeln, Vanille und dezent angesengtem Holz; der Körper ist füllend, mit einem zart bitterlichen Extrakt und einer erfrischenden, dezent mineralisch ausklingenden Säure ausgestattet; erfrischender, ausklingender Abgang.*

*Ein traumhafter Chardonnay, aus dem sonnigen Wallis.*

### **Johannisberg de Sion, Vertiges**

**49.00**

*Jean Louis Mathieu, Chalais*

*Bereits im Auftakt eine unvergessliche Aromenvielfalt. Man denkt an Dörraprikosen, Honig, Holunder und reife Quitten. Im Gaumen geschmeidig und charmant*

***Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.***

# FLASCHENWEIS(S)E

## SCHWEIZER WEISSE WAADTLÄNDER

### **Yvorne AOC Solitaire** **49.00**

*Gekellert bei der Association Viticole, Yvorne  
Repräsentiert in der Schmetterlingslinie der Landolt  
Weine AG.*

*Traubensorte Chasselas (Gutedel).*

*Klares Gelb mit grünlichen Reflexen. Feines  
Aroma nach Pfirsich und Aprikose mit  
schönem Terroir-Charakter (Feuerstein). Reich und  
kraftvoll im Körper, langes Fruchtfinale.*

### **Epesses AOC Les Abels** **45.00**

*J.&M. Dizerens, Lutry*

*Traubensorte: Chasselas*

*Ausbau: in Stahltanks*

*Helles Grün-gelb, fruchtige und nervige schöne Nase  
Im Gaumen fleischig, aromatisch, schön strukturierte  
Säure, harmonisch, langer Abgang, Fülle und  
Beharrlichkeit.*

### **Aigle AOC, Les Murailles** **52.00**

*Henri Badoux, Aigle*

*Traubensorte: Chasselas*

*Altbekannt und beissgeliebt: der „Eidechslivy“  
Einer der schönsten und steilsten Terrassen-Weinberge  
der Schweiz liefert den weltberühmten «Aigle les  
Murailles». Die im Waadtiland typische Chasselas-Traube  
(Gutedel) gibt einen weichen trockenen Weisswein von  
reicher Fruchtigkeit, harmonisch-weicher Eleganz und  
Finesse. Passt zu den meisten Gerichten der Schweizer  
Küche.*

### **Dézaley AOC Médinette** **61.50**

*Louis Bovard Cully, Lavaux*

*Traubensorte: Chasselas*

*Das Aushängeschild der Domaine Bovard, der Wein, von  
dem Louis-Philippe Bovard sagt, dass er in guten  
Jahrgängen acht bis zwölf Jahre braucht, um seinen  
Entwicklungshöhepunkt zu erreichen. Leuchtendes  
Goldgelb. Im Gaumen mineralisch, feinwürzig, mit  
milder Säure, ausgewogen und anhaltend. Passt perfekt  
zur feinen Schweizer Küche.*

### **Féchy AOC** **45.00**

*Zweifel Weine, Cave Berthbhausen, Tartegnin-sur-Rolle*

*Traubensorte: Chasselas*

*Sanft, mit ausgeglichenen, lebendigen Aromen. Ein  
frischer Wein der sich hervorragend zum Aperitif eignet  
aber auch zu grilliertem Fisch und Meeresfrüchten*

**Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.**

# FLASCHENWEIS(S)E

## SCHWEIZER

### WEISSE TESSINER

**Bianco ticinese DOC** **46.00**

*Agriloro, Arzo*

*Traubensorten: Chardonnay, Chasselas, Pinot bianco, Sauvignon und Pinot Grigio.*

*Die waghalsige Assemblage vom Tessiner Sorten-König ergibt einen Wein mit Frucht, Würze und Pepp. Zum Apéro, zu Fisch, Vorspeisen oder einfach so*

**Pra Bianco, Bianco del Ticino DOC** **47.50**

*I vini di Guido Brivio, Mendrisio*

*Traubensorten: 50% Chardonnay, 30% Sauvignon, 20% Sémillon*

*Leichte Farbe, frisch und spontan am Gaumen, mit Anklängen an tropische Früchte. Ein leichtes exotisches Vergnügen zu Wok-Gerichten*

**Bianco Rovere, Ticino DOC, Merlot bianco** **68.00**

*I vini di Guido Brivio, Mendrisio*

*Traubensorte: 100% Merlot - Barrique*

*Der elegante Charmeur aus der Schweizer Südprovinz, fruchtig, harmonisch, mit Nuancen von Kaffee und Vanille. Kein Wunder ist dies der erfolgreichste Schweizer Weisswein*

## DEUTSCHE

### NAHE

**Riesling Unplugged  
Kabinett trocken** **49.00**

*Weingut Tesch, Nabe,*

*Traubensorte: 100% Riesling Unplugged steht in der Rock- und Popszene für musikalische Darbietungen im kleinen Rahmen, ohne elektronische Verstärkung und technische Manipulation. Bei diesen Konzerten entsteht so ein Maximum an Hörgenuss, Authentizität und Individualität.*

*Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.*

## **WEISSER FRANZOSE**

**LOIRE**  
**57.50**

### **Sancerre**

*Appellation Sancerre Controlée, AC/MO, Loire  
Domaine des Vieux Pruniers, Christian Thirot  
Traubensorten: 100% Sauvignon blanc,  
Ausbau: Kühle Vergärung im Stahltank, Ausbau auf der  
Feinhefe  
Der Lieblingsweisswein des Chefs!*

**BURGUND**  
**52.00**

### **Laroche Chablis AOC**

**7dl**

*Traubensorte: Chardonnay. Gefälliger, trockener Wein mit der schönen mineralischen Frische eines echten Chablis. Der Laroche Chablis besitzt einen feinen Duft von Feuerstein und präsentiert sich mit vollem Aroma. Die Trauben werden mit modernen Pneumatikpressen gepresst, dann wird der Most 12 Stunden bei 12-15°C gehalten um Trubstoffe abzusetzen. Die temperaturgesteuerte Gärung bei 15°C dauert 15 Tage in Inox-Stahltank. Der Gärung folgt dann der biologische Säureabbau. Danach reifte der Chablis von Laroche noch 6 Monate weiter auf der Hefe mit regelmäßiger Batonage.*

**LANGUEDOC**  
**54.00**

### **Château de Lascaux Blanc**

**7dl**

*Ausbau: 6 Mt. Holzfass Alkoholgehalt: 13.50% Vol.  
Hellgoldene Farbe. Ausgeprägtes Aroma nach exotischen Früchten Marsanne, 15% Rolle  
Produzent: CavalierCoteaux du Languedoc AOC 2007  
Frankreich, Rhône, Languedoc, Pay d'Oc  
Traubensorte(n):65% Viognier, 20%, Zitrus, reifen Aprikosen und einer Spur Honig. Vollmundige Saftigkeit*

***Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.***

# FLASCHENWEIS(S)E

## WEISSE ITALIENER Umbria

### **Orvieto classico DOC Murotondo** **44.00**

*Traubensorten: 50% Procanico, 30% Grechetto, je 10%*

*Verdello/ Canaiolo bianco, Hersteller: Ruffino*

*Region: Umbria*

*Beschreibung: Helles Strohgelb; delikates, leicht nussiges*

*Aroma; am Gaumen frisch und trocken mit einem Hauch*

*von Birnen; angenehm stützende Säure im Abgang..*

## FRIAUL

### **Pinot Bianco DOC Zuc di Volpe** **54.00**

*Azienda Agricola Volpe Pasini, Friaul*

*Traubensorte: Pinot Bianco*

*Strohgelb; delikater Duft, der an Waldfrüchte und*

*Rosenblüten erinnert; am Gaumen sehr harmonisch,*

*gebaltvoll und elegant mit langem Nachhall.*

*50% für 5 Monate in Barriques ausgebaut.*

## SICILIA

### **La Segreta bianco IGT** **49.00**

*Planeta, Menfi*

*Rebsorten: 50% Grecanico, 25% Chardonnay,*

*15% Viognier, 10% Fiano*

*Charakteristik: Verführerisches Bukett mit fruchtigen*

*Nuancen; im Gaumen voll, trocken und ausgeglichen.*

*Grosse aromatische Frische mit einem geschmeidigen*

*Duftspektrum.*

## TOSCANA

### **HYDRA** **49.00**

*IL PALAGIONE*

*Vernaccia di San Gimignano DOCG*

*Traubensorte: 100% Vernaccia*

*6 Monate Ausbau in Edelstahltanks, anschliessend zwei*

*Monate Flaschenverfeinerung,*

*Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen.*

*Fein und intensives Duftbouquet mit Blütennoten von*

*Akazien und Weissdorn begleitet von Fruchtnoten von*

*grünem Apfel und Birne. Frisch, ausbalanciert und voll*

*mit angenehmer, sortentypischer Bitternote*

***Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.***

**FLASCHENWEIS(S)E  
WEISSE SPANIER  
ALLELA**

**Marques de Alella Classico**

**45.00**

*Bodegas Parxet*

*Traubensorten: 100 % Pansa Blanca*

*Grüne Reflexe, eine sehr fruchtige, geschmeidige Nase.*

*Am Gaumen viel Volumen mit einer wunderbaren*

*Fruchtigkeit und einem schönen, charaktervollem*

*Abgang.*

**RIAS BAIXAS**

**Pazo de Señorans, Blanco**

**45.00**

*Traubensorten: 100% Albariño, Ausbau im Stahltank  
von Parker 92 Punkte bekommen.*

*Besticht durch eine strohgelbe Farbe, Intensive*

*Fruchtaromen nach Äpfeln und Aprikosen, verbunden*

*mit blumigen und tropischen Noten. Frisch und*

*ausgewogen. Am Gaumen fruchtig und leicht würzig*

**RUEDA**

**Basa Rueda DO**

**45.00**

*Bodega Telmo Rodriguez*

*Traubensorten: 80%, Verdejo, 15% Viura und*

*5% Sauvignon Blanc*

*Ein herrlich fruchtiger und frischer Weisswein mit einer*

*typischen Sauvignon Note.*

**VALLDEORRAS**

**Gaba do Xil (DO Valdeorras),**

**47.00**

*Bodegas, Telmo Rodriguez*

*Rebsorte: 100% Godello*

*Hellgelbe Farbe. In der Nase Rosmarin, Pfirsich, Ananas,*

*sowie florale und mineralische Aromen. Am Gaumen*

*wunderbare Fruchtnoten von der Godellotraube. Schön*

*strukturiertes Wein mit einem fruchtig, frischen Abgang*

*Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.*

# ROTE FLASCHEN

## SCHWEIZ

### DER ROTE WAIDBERGER

#### **Waidberger**

**2007**

**68.00**

*Direkt vom Rebberg des Restaurant Die Waid  
Eigenbau Daniel Wegmann Zürich Höngg  
Traubensorten: 60% Regent, 40% Pinot Noir  
Ausbau: 6 Monate in Barriques aus Schweizer Eiche  
Ein bestechendes Bouquet nach schwarzen Beeren. Im  
Auftakt sehr weich, fast samtig, kräftig beerig,  
Erdbeerkonfitüre, Zwetschgen gut eingebundenes  
Tannin, und ein langer Abgang. Wabrlich eine super  
Premiere des Waidbergers:.*

### ROTE HÖNGGER

#### **Clevner Chillesteig**

**2007/08**

**46.00**

*Zweifel Weinbau, Zürich Höngg  
Traubensorte: Blauburgunder (Pinot Noir)  
Der Rebberg Chillesteig liegt unterhalb der Kirche Höngg.  
Der Wein stellt sich mit einem kräftigen, intensiven und  
würzigem Bouquet vor. Im Gaumen präsentiert er sich  
rund und weich. Die elegante Säure verleiht ihm Frische.*

#### **Höngger Pinot Noir Frankental**

**2008**

**46.00**

*Eigenbau D. Wegmann, Zürich Höngg  
Traubensorten: Blauburgunder (Pinot Noir)  
Im Bouquet schwarze Kirschen und Brombeeren. Dieser  
Wein begeistert mit einem geschmeidigen, fülligem  
Körper und seiner rubinroten Farbe.*

#### **Pinot Noir Barrique N 562**

**2007**

**64.00**

*Zweifel Weinbau, Zürich Höngg  
Traubensorte: Blauburgunder (Pinot Noir)  
Ein Bouquet von reifen Brombeeren, Johannisbeergelee  
umrahmt von Toastaromen lassen auf einen  
interessanten Wein schliessen. Im Auftakt ist er weich,  
elegantes Tannin, beerig, und lange im Abgang. Ein Wein  
mit schöner Harmonie von Frucht und Barrique-  
Aromen.*

**2008**

**68.00**

#### **Daniel's Cuvée Wegmann, Frankental**

*Eigenbau D. Wegmann, Zürich Höngg  
Trauben: Pinot noir, Gamaray, Cabernet Sauvignon  
Im Bouquet dunkle Beeren, intensive Fruchtaromatik,  
vollmundig mit harmonisch eingebundenen Tanninen  
**Ein Wein der Region mit überzeugenden  
Argumenten!!***

*Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.*

# ROTE FLASCHEN

## SCHWEIZ

### ROTE ZÜRCHER

<b>Schiterberger Himmelsleiterli</b> <i>Landolt Weine, Zürich</i> <i>Traubensorte: 100 % Blauburgunder</i> <i>Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Im Bouquet Himbeeren und Walderdbeeren mit würzigen Anklängen. Kraftvoll, reichhaltig und sehr ausgewogen am Gaumen. Langes Fruchtfinale.</i>	<b>2008</b>	<b>47.00</b>
<b>Helveticus Ostschweizer Assemblage</b> <i>Landolt Weine, Zürich</i> <i>Traubensorten: Dornfelder, Garanoir und Pinot Noir</i> <i>Dieser Wein, mit dem schönen Namen Helveticus besticht mit einem dunklen Granatrot mit violetten Reflexen. Ist fruchtbetont und erinnert an dunkle Waldbeeren. Hat eine elegante Eichenholznote und würzige Aromen.</i>	<b>2007</b>	<b>52.00</b>
<b>Adliker Pinot Noir – Dornfelder</b> <i>Landolt Weine, Zürich</i> <i>Traubensorte: Blauburgunder (Pinot Noir), Dornfelder</i> <i>Tiefdunkler, kräftiger Rotwein. Der Blauburgunder bringt die Frucht und Eleganz, der Dornfelder die Würze, den Körper und die Kraft.</i>	<b>2007</b>	<b>43.00</b>
<b>Bio-Assemblage, Regensberg</b> <i>Eigenbau Zweifel, Zürich-Höngg.</i> <i>Rebsorten: biologisch angebaute Garanoir, Maréchal Foch, Léon Millot und Regent-Trauben, geerntet mit 118° Öchsle.</i> <i>Ausbau: Im Stahltank und in französischen und amerikanischen Barriques</i> <i>Charakteristik: Sehr kräftige violett-blaue Farbe. Intensive schwarzbeerige Fruchtaromen und Gewürze. Sehr dichter, kräftiger und markanter Körper.</i>	<b>2005</b>	<b>46.00</b>
<b>Ocioto (Cuvée Rot), Regensberg 2007</b> <b>Der „Amarone“ aus Zürich!!!</b> <i>28% Maréchal Foch, 23,5% Garanoir, 19,5% Léon Millot (aus biologischem Anbau), 16% Pinot Noir, 12% Regent</i> <i>Für diesen Wein erntet Zweifel einen Teil der Trauben in Kisten. Diese lassen Sie (wie bei einem Amarone) zu Rosinen eintrocknen und erreichten so 120 Öchslegrade. Die eingetrockneten Trauben wurden abgebeert und zur Gärung der restlichen Maische zugegeben. Der Ausbau fand in Barriques und Grossholzfässern während 12 Monaten statt.</i> <i>Süßbeerig, Rosinen, Pflaumen, schwarze Beeren, Holunder und Kirschen. Süßes Antrunk, schöne Dichte, voll und weich, langer Abgang</i>	<b>2008</b>	<b>58.00</b>

**Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.**

# ROTE FLASCHEN

## SCHWEIZ

### ROTE BÜNDNER

<b>Jeninser Chällerstägli</b> <i>Landolt Weine, Zürich</i> <i>Traubensorte: Blauburgunder (Pinot Noir)</i> <i>Dunkles Rubinrot. Intensive Beerenaromatik</i> <i>(Himbeeren, Walderdbeeren, rote Johannisbeeren).</i> <i>Kräftig und fruchtbetont am Gaumen mit weichem</i> <i>Tannin.</i>	<b>2008</b>	<b>48.00</b>
---	-------------	--------------

### ROTER WAADTLÄNDER

<b>Yvorne Pinot Noir AOC Feu d'Amour</b> <i>Association Viticole d'Yvorne</i> <i>Traubensorte: Blauburgunder (Pinot Noir)</i> <i>Mittleres Rubinrot. Ausgeprägtes Pinot Noir- Bouquet</i> <i>mit einem Duft nach Erdbeeren und Himbeeren.</i> <i>Finessenreicher und weicher Körper mit harmonischer</i> <i>Länge.</i>	<b>2007</b>	<b>58.50</b>
--	-------------	--------------

<b>St.Saphorin AOC, Cuvée Louis</b> <i>Domaine Louis Bovard, Cully</i> <i>Traubensorten: Pinot Noir, Merlot, Syrah und Ancelotta</i> <i>Ausbau: lange Maischegärung; teilweise 12-monatiger</i> <i>Barriqueausbau</i> <i>Kräftiges Rubin. In der Nase markant, sehr würzig, warm,</i> <i>schwarze Beeren (dominierende Kirschennote)</i> <i>Im Gaumen schwarzer Pfeffer, sehr würzig, viel Potential!</i>	<b>2007</b>	<b>75.00</b>
--	-------------	--------------

***Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.***  
***Wir geben Ihnen gerne Auskunft.***

# ROTE FLASCHEN

## SCHWEIZ

### ROTE WALLISER

<b>Dôle Les Corbassières AOC</b>	<b>2008</b>	<b>52.00</b>
<i>Produzent: Niklaus Wittwer. Traubensorte Pinot Noir und Gamay. Die Farbe ist ein sattes Rubinrot; in der Nase sind Aromen von roten Beeren erkennbar; der Körper ist feingliedrig und von einem reifen Tannin und einer spürbaren, frischen Säure geprägt, sowie leicht mineralisch ausklingend, retronasal wieder Aromen roter Beeren; mittellanger Abgang.</i>		
<b>Assemblage du Valais 3x3</b>	<b>2007</b>	<b>67.50</b>
<i>Niklaus Wittwer SA, Sion Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah. Sattes Purpurrot; ein Mix von roten und schwarzen Früchten durchmischt mit einer schönen Röstaromatik; dichte, weiche Textur mit präsenten, reifen Tanninen und einer dezenten Säure; geschmeidiger, eleganter, nachhaltiger Abgang. Für unseren Chef einer der „besten“ Walliser.</i>		
<b>Syrah AOC Valais</b>	<b>2008</b>	<b>58.00</b>
<i>Jean Louis Mathieu, Chalais Pfeffrig würziger Auftakt mit zusätzlichen Noten von Lorbeer und Cassis. Man spürt die Gerbstoffe, obschon sie in der saftigen Beerigkeit eingebunden sind. Ein Charakterwein, der die Kraft der Walliser Bergwelt in sich trägt</i>		
<b>Terra Zina AOC Valais</b>	<b>2007</b>	<b>72.50</b>
<i>Jean Louis Mathieu, Chalais Pinot Noir, Humagne Rouge, Syrah, Diolinoir. Dichtbeeriger Auftakt. Im Gaumen viel Finesse und Fruchtkomplexität. Man denkt an Cassis-, Erdbeerkonfitüre und Tabak. Eine Assemblage aus klassischen Sorten, die Züge modernen Weinmachens in sich trägt</i>		

**Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.**

# ROTE FLASCHEN

## SCHWEIZ

### ROTE TESSINER

<b>Rosso Ticinese DOC</b> <i>Agriloro, Arzo</i> <i>Traubensorten: 75% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Pinot nero, 5% Carminoir - Holzfass</i> <i>Der Schmelz von Merlot und Pinot mit einem Quentchen Rasse von Cabernet und Carminoir. Intensive Frucht, Anklänge an Walderde, vinös und ausgewogen.</i>	<b>2007</b>	<b>52.00</b>
<b>Merlot Riserva La Prella, Ticino DOC</b> <i>Agriloro, Arzo</i> <i>Traubensorte: 100% Merlot - Barrique</i> <i>Die kräftige, dichte Riserva mit vielen reizvollen Facetten: Dunkle Robe, komplexe Aromatik von roten Früchten bis zu Schoko-Noten, reife Tannine, langer Ausklang. Dieser Wein hat Format!</i>	<b>2007</b>	<b>67.00</b>
<b>Sinfonia, Ticino DOC</b> <i>Chiericati vini, Bellinzona</i> <i>Traubensorte: 100% Merlot - Barrique</i> <i>Hier ist er, der Verführer aus dem Bellinzonese. Voluminös aber sanftmütig, mit ausladendem Bouquet von dunklen Dörrfrüchten und Edelbölzern. 18 Monate Barrique - Ausbau.</i>	<b>2007</b>	<b>75.00</b>
<b>Sinfonia, Ticino DOC</b> <b>Magnum 150 cl</b>	<b>2007</b>	<b>150.00</b>
<b>Sinfonia, Ticino</b> <b>Doppelmagnum 300cl</b>	<b>2004/06</b>	<b>300.00</b>
<b>Sinfonia, Ticino DOC</b> <b>Halbliter 50cl</b>	<b>2005</b>	<b>53.00</b>
<b>Sinfonia, Ticino DOC</b> <b>6Liter 600cl</b>	<b>2004</b>	<b>600.00</b>
<b>Rovere, Ticino DOC</b> <i>Cantina Monti, Cademario</i> <i>Traubensorte: 100% Merlot - Barrique</i> <i>Insider sprechen vom Monti-Gesicht nach dem Genuss dieses Weins. Das tiefgründig saubere, hocharomatische Elixier mit weichem Gaumenfluss zaubert ein unwiderstehliches Lächeln ins Gesicht.</i>	<b>2006/07</b>	<b>85.00</b>

*Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.*

# ROTE FLASCHEN

## ROTE ÖSTERREICHER BURGENLAND

<b>Cuvee Orange</b> <i>Weinbau Oberhauser, Neckenmarkt, Burgenland Traubensorten: Blaufränkisch, Zweigelt und Shiraz. Dunkles Rubingranat, in der Nase dunkle Beeren, feine Gewürzaromen vom neuen Holz. Am Gaumen stoffig und gut ausbalanciert. Ein Wein mit Kraft und Eleganz.</i>	<b>2007</b>	<b>57.00</b>
<b>Rosso e Nero</b> <i>Weingut Pöckl, Mönchhof, Neusiedlersee-Burgenland Traubensorten: 60 % Zweigelt, 15 % Blaufränkisch, 15 % Cabernet Sauvignon, 10 % Syrah. Barriqueausbau. Gewohnt dunkle Farbe mit violetten Reflexen; Lilienduft, eine winzige Spur Ingwer, auch schwarze Schokolade, Lakritze und Maulbeeren; am Gaumen elegant, sehr gut integriertes Holz, schöner Schmelz, klares, festes Tannin. Rassewein für vielseitige Speisen geeignet.</i>	<b>2006</b>	<b>78.00</b>
<b>Faust</b> <i>Weinbau Oberhauser Neckenmarkt Burgenland Traubensorten Blaufränkisch Cabernet Sauvignon und Shiraz Fruchtaromen von reifen Beeren zeichnen die robuste, aber harmonische Nase aus. Schön strukturierter Wein mit guter Verbindung von Tanninen und Fruchtsäure. Nachhaltiger Abgang <b>Ein Gedicht von einem Wein!</b></i>	<b>2006</b>	<b>72.00</b>
<b>Pannobile</b> <i>Weingut Gernot, Neusiedlersee Burgenland Traubensorten: Zweigelt und Blaufränkisch 18-monatiger Ausbau in 80% neuen Barriques Gebaltvoller, mittelschwerer und kräftiger Rotwein. Leuchtendes Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase einnehmende dunkle Beerenfrucht mit einem Hauch von Orangen und Rhabarber. Am Gaumen stoffiger Schokotouch. Sehr harmonisch mit festen Tanninen unterlegt. Einfach ein genialer Österreicher!</i>	<b>2007</b>	<b>78.00</b>

*Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.*

# ROTE FLASCHEN

## ROTE FRANZOSEN

### BURGUND

#### CÔTE DE BEAUNE

<b>Santenay AOC, les Charmes</b> <i>Domaine Vincent Girardin</i> <i>Leuchtendes, jugendliches Purpur, üppige Pinot Nase, Erdbeeren, Zimt, Holunder. Saftiger, dichter Gaumen, passt gut zu Grilladen und Wildgerichten</i>	<b>2004</b>	<b>87.00</b>
--	-------------	--------------

#### CÔTE DE NUITS

<b>Chambolle Musigny AOC</b> <i>Domaine Georges Roumier</i> <i>Traubensorte: Pinot Noir. Ein Spitzenwein von einem der ganz grossen Namen in Burgund. Roumier betreibt biologischen Weinbau, benützt wenig Neubolz und vergärt teilweise unentrappte Trauben, was besonders langlebige und straff strukturierte Weine ergibt</i>	<b>2004</b>	<b>118.00</b>
--	-------------	---------------

#### BEAUJOLAIS

<b>St. Amour AC Mon Chapitre</b> <i>Arthur Barolet Beaujolais</i> <i>Traubensorte: 100 % Gamay Traube</i> <i>Ein Bouquet mit vielen Fruchtaromen, wie Erdbeeren, Himbeeren auch etwas rote Waldbeeren. Im Gaumen tritt er weich, elegant, mit einer erfrischenden gut eingebunden Säure auf.</i>	<b>2007</b>	<b>49.00</b>
---	-------------	--------------

#### RHONETAL

<b>Château l'Ermitage Rouge</b> <i>60% Shiraz (Syrah), Grenache, Mourvèdr</i> <i>Costières de Nîmes AOC 2008</i> <i>Riecht nach reifen Früchten und Gewürzen aus der Provence, sowie nach grauem Pfeffer. Am Gaumen sehr ausgewogen. Langer Abgang</i>	<b>2008</b>	<b>55.00</b>
---	-------------	--------------

*Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.*

# ROTE FLASCHEN

## ROTE FRANZOSEN

### BORDEAUX

#### MEDOC

#### **Chateau Chasse Spleen**

**2005**

**93.50**

*ACMO Cru Bourgeois Exeptionell*

*73% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 7 % Petit Verdot*

*Dunkles rubinviolett. Nase mit einer intensivern*

*Sauerkirschfrucht. Am Gaumen saftig, frisch, gute*

*Tannine. Sehr vergnüglich, aber auch mit sehr guter*

*Substanz. Bei aller Konzentration auch lebendig,*

*säurebetont. Langer Abgang.*

#### PAUILLAC

#### **Château Pédesclaux**

**2003/04**

**93.00**

*Pauillac Grand Cru Classé, Bordeaux*

*Traubensorten: 70 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot,*

*7% Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot, 18 bis 24 monatiger*

*Ausbau in Barriques. Frischer, violetter, voller runder,*

*Wein mit Salbei, Rosmarin, leichter Rauchnote und*

*feiner Frucht. Würziges, nach Salbei schmeckendes und*

*leichtes Lederbouquet.*

#### **Château Lynch-Bages**

**2000**

**380.00**

*Pauillac AOC Grand Cru Classé*

*Traubensorten: 73% Cabernet Sauvignon, der Rest Merlot und Cabernet Franc.*

*Dieser Jahrgang ist erneut mit dichten und sehr feinen*

*Tanninen ausgestattet. Die etwas verschlossene Nase*

*vereint Aromen von schwarzen Früchten (Pflaume) und*

*Gewürze. Die Struktur ist lang anhaltend und die*

*Holznote sehr harmonisch. Eine wunderbare Investition.*

#### ST. JULIEN

#### **Château Beychevelle**

**2004**

**148.00**

*St. Julien AOC 4ème Cru Classe*

*Traubensorten : 62% Cabernet-Sauvignon, 31% Merlot,*

*5% Cabernet Franc und 2% Petit Verdot.*

*Ausbau : 18Mt. In jährlich zur Hälfte erneuerten*

*Eichenfässern.*

*Präsente Noten nach schwarzen Johannisbeeren und*

*schwarzen Kirschen die eine gute Reife erkennen lässt.*

*Die Holznoten sind wahrnehmbar, bleiben aber diskret*

*und elegant. Ein reintöniger, gerader Tropfen mit lang*

*anhaltendem Abgang*

*Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.*

# ROTE FLASCHEN

## ROTE FRANZOSEN

### BORDEAUX

### MARGAUX

**Alter Ego de Palmer** **2004** **120.00**  
**SC Château Palmer, Margeaux**

*Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Barriqueausbau  
Tiefdunkles Kirschrot. Fruchtbetonte Aromatik mit einer Spur Vanille und Eichenholz. Breiter, feiner Gaumen, saftiges, weiches Tannin.. In der Assemblage von Alter Ego de Palmer findet man die geschmeidigsten Weine des Palmer-Weingutes.*

**Château Du Tertre Margaux AOC** **2004** **110.00**  
**5<sup>ème</sup> Cru Classé**

*Traubensorten : 85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot und 5% Cabernet Franc  
Fruchtbetontes Bouquet nach schwarzen Beeren und Pflaumen mit dezenter Eichenholznote und einem Hauch von Vanille.*

### PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX

**Château Carignan** **2003** **62.00**

*Traubensorten : 65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon und 10% Cabernet Franc von mindestens 25 Jahre alten Reben. 9 bis 12 monatiger Ausbau in neuen französischen Eichenfässern. Intensive Nase von schwarzen Beerenfrüchten und roten Johannisbeeren. Im Gaumen süß, dicht, elegant, mit frischer Säure. Ein schöner, jetzt bereits trinkreifer Rotwein der kräftige Mahlzeiten aufs Beste unterstützt*

**D:Vin 2004** **2004** **67.50**

*D:Vin, Jakob Schijerbeck, ac/mc Bordeaux, Frankreich  
Traubensorten: 75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon  
Alter der Reben: 35 – 60 Jahre, Handlese und Kaltmazeration. Ausbau in 6565 Neubolz, ohne Filtration abgefüllt. Sorgfältig, handwerklich hergestellter Bordeaux von modernem Zuschnitt. Vielschichtiges Bouquet, erinnert an rote Früchte, Kräuter und geröstetes Holz (Barrique). Kräftig und gleichzeitig elegant, feine, reife Gerbstoffe, rauchiger Abgang – jetzt trinkreif, dürfte aber mit etwas Flaschenreifung noch an Komplexität gewinnen.*

*Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.*

# ROTE FLASCHEN

## ROTE FRANZOSEN

### BORDEAUX

#### SAINT - EMLION

**Château Canon La Gaffelière** **2000** **195.00**

*Appellation Saint-Emilion Grand Cru Contrôlée  
Superkonzentriert mit Aromen von Kaffee, Cassis,  
orientalischer Würze. Am Gaumen mit molligen, seidigen  
Tanninen und wenig Säure.  
Auch 95/100 Parker Punkte*

**Chateau Quinault L'Enclos** **2004** **78.00**

*AC/MO St. Emilion Grand Cru,  
7Traubensorten: 71% Merlot, 17% Cabernet Franc, Rest  
Cabernet Sauvignon und Malbec Ein eleganter, schöner  
Quinault. Der 2004er spiegelt eine intensive rubin-  
violette Farbe mit einer reichen Nase an Lakritze,  
Brombeeren, Kirschen und Gewürzen wieder. Ein sehr  
weicher Wein mit eleganter Textur, grosser Komplexität.  
Trinkbar bis 2022*

**Château de Millery** **2001** **82.00**

*Appellation Saint-Emilion Grand Cru Contrôlée  
Thierry Manoncourt, St. Emilion, Bordeaux.  
Traubensorten : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon  
Gemeinde St.-Christophe-des-Bardes, Bordeaux, die auf  
tonhaltigen Kalkböden in der Appellation St.-Emilion  
gelegen ist. Der Boden ist das Resultat von antiken  
Ablagerungen, die sich durch die Anhäufung von  
Muscheln aus einem ehemaligen Meer gebildet haben.  
Der Wein von Château de Millery ist also ein typischer  
St.-Emilion! Der Ausbau erfolgt in französischen  
Barriques.  
Der Purpur-rot, leuchtende Wein hat ein herrlich  
würziges Bouquet nach etwas Tabak und kandierten  
Früchten. Schöne Tannine, noch etwas trocken,  
vollmundig und ein schöner Abgang*

***Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.***

# **ROTE FLASCHEN**

## **ROTE FRANZOSEN**

### **BORDEAUX**

#### **POMEROL**

#### **Château Nénin**

**2000**

**198.00**

*Pomerol AOC*

*Das Château Nénin ist eines der schönsten Güter der Gemeinde Pomerol. Seine Weinberge befinden sich in absoluter Südlage auf Lehm-Steinboden.*

*Traubensorten: Merlot und Cabernet Sauvignon.*

*Schönes Rubin, feinwürzig, Stoff, gutes Tannin, schöne Länge im Abgang, aber auch leicht vegetaler Touch*

#### **Wieviele Gläser....**

*Wenn Sie ein Glas Wein getrunken haben, dann ist das erste, das Ihnen auffällt, dass Sie bisher alles viel zu ernst genommen haben.*

*Nach dem zweiten Glas Wein beginnen Sie vom grossen Gepäck Ihres Lebens schon einiges als überflüssig abzulegen.*

*Nach dem dritten Glas Wein probiert Ihr Geist sich fröhlich ein Ballettröckchen an, um ...*

*nach dem vierten Glas Wein ein paar verwegene Sprünge zu machen, als ob Ihnen Flügel gewachsen wären.*

*Nach dem fünften Glas Wein treibt Ihr Geist mit den ausgewachsenen Flügeln eine schwungvolle Gymnastik, und Sie werden originell.*

*Nach dem sechsten und allen weiteren Gläsern Wein erscheinen Ihnen sämtliche Probleme gelöst.*

***Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.***

# ROTE FLASCHEN

## ROTE ITALIENER

### PIEMONTE

**Barbera d'Asti** 2007/09 52.00

*Produzent Carlina de Paolo*

*Traubensorte: Barbera*

*Degustationsnote: Purpurrot mit Rubinreflexen, intensives, beständiges Aroma mit Veilchen-, Vanille- und Lakritzgeschmack.*

*Trocken und weich mit einer Waldbeeren-, Pfirsich und Gewürznote.*

**Barolo DOCG** 2004/05 78.00

*Vigna Rionda di Massolino, Serralunga d'Alba*

*Traubensorte: Nebbiolo 30 Monate in grossen Eichenfässern ausgebaut*

*Schöne Würze in der Nase, gut gebaut, weich und klar konturiert, gut integrierte Tannine, aromentief.*

### VENETO

**Valpolicella classico superiore DOC** 2006 52.00

**Ripasso**

*La Casetta di Ettore Righetti, Negrar*

*Traubensorten: 65% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 10% Cabernet*

*Intensives Rubinrot mit violetten Nuancen, das Bukett intensiv, fein mit Kirsch- und Gewürznoten, im Geschmack warm, körperhaft, voll und samtig mit leichten Nussaromen. 24 Monate in Barriques.*

**Amarone classico della Valpolicella DOC** 2006 72.00

**L'anima di Vergani**

*Cantina Valpolicella, Negrar*

*Traubensorten: 60% Corvina veronese, je 20% Corvinone und Rondinella*

*Dichtes, kompaktes Granatrot; sehr intensives und anhaltendes, liebliches Bukett; blumige Düfte von Trockenblumen und der ganzen Palette süsser Gewürze, im Geschmack strukturreich, weich mit samtigem Tanningehalt. 18 Monate in Barriques sowie 50 hl Eichenholzfässern ausgebaut.*

*Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.*

# ROTE FLASCHEN

## ROTE ITALIENER TOSCANA

<b>Chianti classico DOCG Riserva Ducale</b>	<b>2006</b>	<b>59.00</b>
<i>Tenimenti Ruffino, Pontassieve</i>		
<i>Traubensorten: 85% Sangiovese, 15% Colorino/Cabernet Sauvignon und Merlot.</i>		
<i>Brillantes Rubinrot; gut entwickelte reife Nase; der Geschmack ist reich, komplex und elegant; voller Körper mit ausgewogenem Abgang und schön eingebundenen Tanninen. 24 Monate in grossen Holzfässern ausgebaut.</i>		
<b>Vino Nobile di Montepulciano DOCG</b>	<b>2007</b>	<b>62.00</b>
<i>Lodola Nuova, Montepulciano</i>		
<i>Traubensorten: 90% Prugnolo gentile, 10% Merlot</i>		
<i>Granatrot; delikates weiches Bukett nach Zwetschgenkonfitüre, rund mit schön eingebundenen Tanninen. Reift während 2 Jahren in grossen Holzfässern.</i>		
<b>Brunello di Montalcino DOCG</b>	<b>2005</b>	<b>89.00</b>
<i>Talenti, San Angelo in Colle, Montalcino</i>		
<i>Traubensorte: Sangiovese Grosso.</i>		
<i>36 Monate in grossen Holzfässern ausgebaut.</i>		
<i>Rubinrote Farbe; intensive Frucht, fein und harmonisch, mit einem Hauch von Vanille und roten Früchten.</i>		
<i>Grosszügiger, warmer Geschmack mit sehr harmonischem und vollem Abgang.</i>		
<b>Carmignano DOCG Riserva</b>	<b>2005</b>	<b>83.00</b>
<i>Piaggia di Mauro Vannucci, Carmignano</i>		
<i>Traubensorten: 70% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot</i>		
<i>Lebhaftes Rubinrot; ausdrucksvolles Bukett mit leichtem Vanilleduft und Brombeeren; tiefer, saftiger, eleganter Gaumen; sehr reife Tannine; eine tolle, intensive Aromatik. Grossartiger Wein! 24 Monate in Barrique ausgebaut.</i>		

**Essen ist ein Bedürfnis des Magens,  
Trinken eines der Seele.  
Ersteres ist gewöhnliches Handwerk,  
letzteres Kunst.**

*Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.*

# ROTE FLASCHEN

## ROTE ITALIENER

### TOSCANA

**Poggio Ai Ginepri** 2008 49.00

*Bolgheri DOC*

*Traubensorten: 50% Cabernet Sauvignon,  
25% Merlot und 25% Syrah*

*Intensives, dunkles Rot mit violetten Reflexen; Fruchtiges  
Bouquet von roten Früchten und gereiften Pflaumen mit  
Anklängen von Eukalyptus und einem Hauch Lakritz.  
Gute Struktur mit weichen und reifen Tanninen und  
anhaltendem fruchtigem Nachgeschmack.*

**Rosso di Toscana igt- Rispollo** 2009 52.00

*Produzent: TALENTI*

*Herkunft: Toskana, San Angelo in Colle, Montalcino*

*Traubensorten: 33% Merlot 33% Cabernet Sauvignon,  
33% Petit Verdot*

*Ausbau: 10 Monate in 500 Liter Eichenfässern  
Leuchtendes Kirschrot, sehr weich und angenehm mit  
klarem sauberem Duft nach reifen, roten Früchten.  
Leichte Vanille- und Röstaromen, gut strukturiert, kräftig,  
warm und nachhaltig im Abgang*

### SARDEGNA

**Cannonau di Sardegna DOC Tonaghe** 2007 48.00

*Attilio Contini, Cabras*

*Traubensorte: Cannonau 6 Monate in grossen Holzfässern  
ausgebaut.*

*Empfehlenswerter Wein von dunklem Granatrot;  
intensiver Duft nach Johannisbeeren und Kräutern, Honig  
und Vanille; getrocknete Pflaumen bleiben auch im  
Abgang.*

**Im Wein ...  
Im Wein sind Mühe, Winzers Fleiss,  
Im Wein sind Sonne, Sorg' und Schweiss,  
Im Wein ist Erde neu erstanden,  
Im Wein ist Geist aus Vätters Landen,  
Im Wein sind Schöpfung, Hoffen und Bangen,  
Im Wein sind Jahre eingefangen,  
Im Wein sind Wahrheit, Leben, Tod,  
Im Wein der Pendelschlag der Zeit,  
Wir selbst sind Teil von Wein und Leben,  
Im Wein spiegelt sich das Leben.**

*Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.*

# ROTEFLASCHEN

## ROTE ITALIENER

### PUGLIA

**Primitivo di Manduria DOC Santera** **2008** **44.00**  
*Leone de Castris, Salice*  
*Traubensorte: Primitivo 8 Mt. in grossen Holzfässern*  
*Kräftiges Rot mit violettfarbenen Reflexen; intensiver*  
*charakteristischer Duft; fruchtig, sehr reich mit leichtem*  
*Kirsch und Lakritze- Geschmack; weiniges Bukett,*  
*samtartig, warm und wohlschmeckend.*

**Salento IGT Illemos** **2003** **65.00**  
*Leone de Castris, Salice*  
*Traubensorten: 50% Primitivo, je 20% Merlot und*  
*Montepulciano, 10% Negroamaro*  
*Dichtes Rubinrot; potente Nase mit Anklängen an Kakao;*  
*ausladender Gaumen, weich, rund, schön eingebundenes*  
*Tannin, viel Frucht und Grazie. 14 Monate in Barriques*  
*ausgebaut.*

### SICILIA

**La Segreta Rosso IGT** **2008** **44.00**  
*Planeta, Menfi*  
*Traubensorten: 50% Nero d'Avola, 30% Merlot*  
*und 20% Syrah*  
*Rubinrot mit violettfarbenen Reflexen; konzentrierte*  
*Duft- und Aromenfülle; vornehmlich Himbeeren und*  
*Brombeeren; fruchtige und volle Struktur, leicht und*  
*spontan am Gaumen; die nicht aggressiven Tannine sind*  
*weich und samtig; exzellente Übereinstimmung von Nase*  
*und Gaumen. 3 Monate in Barriques ausgebaut.*

**Syrah IGT** **2006** **76.00**  
*Planeta, Menfi*  
*Traubensorte: Syrah*  
*Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen; intensiver Duft*  
*nach roten Früchten, Schokolade, mit eleganten*  
*Röstaromen; warm, voll und dicht; langer Abgang.*  
*12 Monate in Barriques ausgebaut. Eine Rarität.*

*Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.*  
*Wir geben Ihnen gerne Auskunft.*

# ROTE FLASCHEN

## ROTE SPANIER

### RIOJA

<b>Cantos de Valpiedra, Tinto Cosecha</b> <i>Bodegas Finca Valpiedra</i> <i>Traubensorte: 100% Tempranillo, Ausbau: 12 Monate in französischen und amerikanischen Eichen-Barricas Kirschrote Farbe. In der Nase verführerisches, blumiges und schwarzfruchtiges (Heidelbeer, Brombeer) Bouquet wird unterstützt durch Röstnoten, Kokosnuss und Schokolade. Am Gaumen ein samtiger Auftakt, fruchtig mit frischem Abgang</i>	<b>2006</b>	<b>53.00</b>
<b>Rioja Solabal Crianza</b> <i>Bodegas Viñedos Solabal, SAT</i> <i>Traubensorten: 100% Tempranillo</i> <i>Dichtes Granatrot. Aromen von Vanille und Cassis. Intensive Frucht des reinen Tempranillo (Johannisbeeren, reife Kirschen). Geschmeidiger, nachhaltiger Abgang. Kommt bei jedem Gaumen an und passt fast zu allen Gerichten. Süffig, frisch, leicht und bekömmlich - auch nach dem Essen in fröhlicher Runde</i>	<b>2005/06</b>	<b>55.00</b>
<b>Finca Valpiedra, Tinto Reserva,</b> <i>Bodegas Finca Valpiedra</i> <i>90% Tempranillo, 5% Graciano, 5% Experimentelle Variation div. Trauben</i> <i>22 Monate in neuen französischen Barricas</i> <i>Dunkles Kirschenrot. In der Nase powervolle Aromen der dunklen Frucht, weisse Schokolade, Zwetschgen und Kräuter mit einer mineralischen Note. Zedernholz und Gewürz. Am Gaumen ein sehr komplex mit frischer Frucht, blumig, rund mit schönen Tanninen. Ausbalanciert mit einem langen Finish</i>	<b>2005</b>	<b>72.00</b>
<b>San Vincente</b> <i>Traubensorte: Tempranillo</i> <i>Produzent Señorío de San Vincente.</i> <i>Charakter: Dunkles, lebendiges Kirschrot. Aromen von Toast, Kaffee, Kakao und eleganten Barriquenoten. Am Gaumen viel Körper und doch samtig. Grosse Eleganz, komplex mit potenten und reifen Tanninen, sehr harmonisch</i> <b>Ein Spitzen Rioja zu einem unschlagbaren Preis.</b>	<b>1999</b>	<b>72.00</b>

*Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.*

## **ROTE FLASCHEN**

### **ROTE SPANIER**

#### **COSTERS DEL SEGRE DO**

##### **Geol Tinto**

*Bodegas Tomàs Cusiné*

*Traubensorte: 79 % Merlot, 21 % Cabernet Sauvignon  
10 Monate in neuen französischen Eichenfässern  
ausgebaut. Unfiltriert! Intensive, tiefe Färbung der  
Kirsche. Aromen nach schwarzen Waldfrüchten und  
aromatischen Kräutern. Der Tipp des Chefs!*

**2006**

**59.00**

#### **LA MANCHA DO**

##### **Finca Antigua Crianza**

*Finca Antigua Martinez Bujanda*

*Traubensorten: Tempranillo, Cabernet Sauvignon und  
Merlot. Ausgebaut im Eichenfass.*

*Kräftige Aromen mit würzigen Ausbaunoten und  
Nuancen von sehr reifer Frucht. Im Gaumen grosszügig  
und fleischig, mit schöner Säure und Tanninen sowie  
optimaler Ausdauer im Finale.  
Viel Wein für wenig Geld.*

**2007**

**47.00**

#### **MONTSANT DO**

##### **Mas Collet**

*Celler Cooperatiu de Capçanes*

*Traubensorten: 35% Garnacha, 25% Tempranillo,  
25% Cariñena, 15% Cabernet Sauvignon. Barriqueausbau.  
Mittleres, recht dichtes Rubin. In der Nase erinnert der  
Wein an Waldfrüchte, Brombeeren, Aprikosen und feine  
Würznoten. Ein kräftiger, kantiger Wein, dessen Charme  
in seiner Unbändigkeit liegt.*

**2006**

**47.00**

*Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.*

# ROTE FLASCHEN

## ROTE SPANIER

### PRIORATO DOC

<b>Perinet, Tinto Cosecha,</b> <i>Bodegas Finca Mas Perinet (Priorato)</i> <i>Rebsorte: Mazuela, Garnacha, Syrah y otras</i> <i>Ausbau: 15 Monate in französischen Barricas</i> <i>Charakteristik: Dunkles Kirschrot. In der Nase sehr feine, komplexe und elegante Aromen nach roten, reifen Früchten. Eingebunden in mineralische und würzige Noten. Am Gaumen ein sehr eleganter Wein mit feinen Tanninen, die süssliche Akzente setzen. Ein weicher, lang anhaltender Abgang. Ein toller Prioratwein</i>	<b>2004</b>	<b>72.00</b>
<b>Laurel (Clos Erasmus), Tinto Cosecha</b> <i>Bodegas Clos i Terrasses</i> <i>Rebsorten : Garnacha und Cab.Sauvignon</i> <i>Ausbau:: 16 Monate im Barique</i> <i>Charakteristik: Dunkelrote Farbe, klassische Bouquet-Noten, rauchig, Zederholz, mineralisch, schwarze Kirsche und black Currant. Am Gaumen fruchtig, leicht kompottig mit Schoko-Note mit einem langanhaltenden Abgang</i>	<b>2006</b>	<b>98.00</b>
<b>Les Terrasses</b> <i>Alvaro Palacios</i> <i>Traubensorten: 30% Garnacha, 60% Carinena, 10% Cabernet Sauvignon und Syrah. Barriqueausbau.</i> <i>Dunkles, granattoniges Kirschrot. Ein fruchtiges, frisches Aroma mit komplexen Fruchtnoten und sehr ausgewogenen Holzönen. Am Gaumen geschmackvoll, fruchtbetont mit einem gut strukturierten Körper und geschmackvollen, harmonischen Tanninen.</i>	<b>2007</b>	<b>75.00</b>
<b>Finca Dofi, Tinto Cosecha</b> <i>Alvaro Palacios</i> <i>Traubensorten: 12-16-jährige Rebstöcke, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Cariñena</i> <i>Ausbau: 17 Monate in neuen französischen Barriques, unfiltriert. Tiefdunkles Rubinrot mit dunkelviolettem Rand. In der Nase dunkle Kirschen, Beeren, Likör, schwarzer Pfeffer. Am Gaumen ein dichter, gut strukturierter, powervoller Wein. Ein dichtes Konzentrat an roter und dunkler Frucht, blumig, mineralisch und würzig. Ein sehr gebaltvoller, eleganter Wein mit einem langen Abgang. Der Weinguru Parker bewertet diesen Wein mit 95 Punkten von 100</i>	<b>2005</b>	<b>145.00</b>

**Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.**

## **PRIORATO DOC**

### **TERRAM, Tinto Cosecha**

**2005**

**94.00**

*Bodegas Sao del Coster, PRIORATO DOC*

*Traubensorten: 45% Cariñena, 30% Garnacha, 22%*

*Cabernet Sauvignon, 3% Syrah*

*Ausbau: 15 Monate in französischen Barricas*

*Charakteristik: Granatrote Farbe. In der Nase ein typischer Priorato. Aromen nach schwarzen Früchten, balsamisch, leichte Menthol- und Tabak-Noten, mineralisch mit schöner Tanninstruktur. Am Gaumen reich, voll mit schön eingebundenen Tanninen, fruchtig. Ein langanhaltender Abgang*

### **Camins del Priorat**

**2007**

**59.00**

*Traubensorten: 50% Samsó, 40% Garnacha 10% Cabernet Sauvignon und Syrah*

*8 Monate in französischen Barriques und Holzfässern*

*Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase stechen Noten von reifen roten Beeren, Cassis sowie florale Aromen hervor. Am Gaumen viel Frucht, Pflaumen und Holznoten. Leichte Röstaromen und eine gute Säure mit einem langen fruchtigen Abgang.*

*91 von 100 Parker Punkte.*

***Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.***

# ROTE FLASCHEN

## ROTE SPANIER

### RIBERA DEL DUERO DO

<b>Cillar de Silos, Tinto Crianza, ,</b> <i>Bodegas Cillar de Silos</i> <i>Traubensorte 100 % Tinta del País</i> <i>Ausbau: 13 Monate in französischen Barricas</i> <i>Charakteristik DunklesKirschrot mit violetter Saum.</i> <i>Kräftiges Aroma, nach reifen dunklen Früchten, mit feinen</i> <i>sortentypischen Noten und nach Traubenschalen. Am</i> <i>Gaumen fleischig mit schön integrierten Tanninen. Ein</i> <i>ausbalancierter Wein mit viel Frucht und einem</i> <i>langanhaltenden Abgang.</i>	<b>2007</b>	<b>69.00</b>
<b>Flor de Pingus</b> <i>Bodegas Pingus (Sissek,P.)D.O. Ribera del Duero</i> <i>Rebsorten : 100% Tempranillo</i> <i>Barriqueausbau: 14 Monate in neuen französischer Eiche</i> <i>Dieser Wein ist längst Legende, einer der gesuchtesten</i> <i>Weine Spaniens. Es gibt nur wenige Flaschen davon, und</i> <i>seitdem der Preis für den großen Bruder explodiert ist,</i> <i>kann man den Flor de Pingus getrost als günstig</i> <i>bezeichnen.</i> <i>Im Jahr 2005 stellt sich der Flor de Pingus fast schwarz in</i> <i>der Farbe dar. Ein spannend komplexes Bouquet springt</i> <i>regelrecht aus dem Glas und verströmt einen intensiven</i> <i>Duft nach frisch getoastetem Brot, Bleistift, Veilchen,</i> <i>reifen Blaubeeren und Brombeergelee, dazu eine deutliche</i> <i>Mineralität wie man sie in spanischen Weinen nicht oft</i> <i>erlebt. Der fast schon mystische Peter Sisseck-Stil sorgt für</i> <i>unglaubliche Konzentration, schafft dies aber nicht auf</i> <i>Kosten der Frische. Am Gaumen perfekt, mit allen Aspekten</i> <i>eines großen Weins, und obwohl noch jugendlich straff,</i> <i>mit einem grandiosen Finale</i>	<b>2005</b>	<b>158.00</b>
<b>Bodegas Montebaco</b> <i>Bodegas Montebaco SL D.O. Ribera del Duero</i> <i>Traubensorten: 88% Tinto Fino, 12% Merlot, 13 monatiger</i> <i>Ausbau in franz. und amerikanischen Eichenbarriques.</i> <i>Der Crianza ist das Aushängeschild der Bodega, in großen</i> <i>Jahren ein faszinierender Wein von tiefdunkler Farbe und</i> <i>einem aufregenden Duft nach Pflaume, Edelholz und</i> <i>feinen Gewürzen. Am Gaumen sehr konzentriert, aber</i> <i>nicht breit, voll auf Finesse und Eleganz ausgelegt. Sehr</i> <i>feine, seidige Tannine, die eine edle Struktur vermitteln</i>	<b>2005/06</b>	<b>75.00</b>

**Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.**  
**Wir geben Ihnen gerne Auskunft.**

# ROTE FLASCHEN

## ROTE SPANIER

### RIBERA DEL DUERO DO

<b>Mauro</b> <i>Bodegas Mauro</i> <i>Traubensorten: Tinto Fino (Tempranillo), Garnacha und Syrah. Barriqueausbau.</i> <i>Eine perfekte Balance zwischen eleganter französischer Eiche und Fruchtaromen von reifen Beeren zeichnen die robuste, aber harmonische Nase aus. Schön strukturierter Wein mit guter Verbindung von Tanninen und Fruchtsäure. Nachhaltiger Abgang.</i>	<b>2007</b>	<b>88.00</b>
<b>Hacienda Monasterio Crianza</b> <i>Bodegas Hacienda Monasterio</i> <i>Traubensorten: 80% Tinto del Pais, 10% Cabernet Sauvignon und 10% Merlot. Barriqueausbau.</i> <i>Ausgeprägtes Kirschbrot. Aroma mit feinen Noten von Kaffee, Kakao und reifer Frucht. Am Gaumen körperreich, geschmackvoll, reiche Tanninnoten zwischen trocken und süß, im Hintergrund feine Holztöne</i>	<b>2006</b>	<b>88.00</b>
<b>Dominio de Atauta</b> <i>Bodegas Dominio de Atauta</i> <i>Traubensorte: 100% Tinto Fino (Tempranillo).</i> <i>Barriqueausbau. Klares, glänzendes Rot. Intensive Aromen nach reifen Waldfrüchten und blumigen Noten nach reifen Kräutern. Im Mund werden Sie einen geschmackvollen, fleischigen und frischen Wein haben, der volle Nuancen reifer Früchte mit besonderer Schärfe zeigt.</i>	<b>2005</b>	<b>89.00</b>
<b>Viña Sastre Pago de Santa Cruz</b> <i>Cosecha Especial</i> <i>Bodegas Hnos. Sastre, in La Horra (Burgos) gelegen.</i> <i>Hat eine Gesamtrebfläche von 39 ha. Hauptsächlich wird Tinta del País (Tempranillo) angepflanzt.</i> <i>Das Rebstockalter liegt durchschnittlich bei 40 Jahren.</i> <i>Tiefes Purpurrot. Ausgeprägte Nase nach Kokos, reifen Bananen, leicht süßlich. Im Gaumen ist er vollmundig und kräftig. Einfach eine Wucht.</i>	<b>1999</b>	<b>135.00</b>
<b>Viña Solorca Barrica</b> <i>Viña Solorca, DO Ribera del Duero</i> <i>Traube: Tempranillo</i> <i>Farbe: weichselkirschfarbig, transparentes Violett</i> <i>Nase: Aroma von dunklen Früchten</i> <i>Gaumen: Nuancen von neuem Barrique, gute Strukt</i>	<b>2006</b>	<b>55.00</b>

**Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.**

## **ROTE FLASCHEN**

### **ROTE SPANIER**

#### **CASTILLA**

**Infinitus Tempranillo-Cabernet-Sauvignon 2007 45.00**

*Bodegas Martinez Bujanda*

*Eine gelungene Harmonie aus Tempranillo- und Cabernet-Sauvignon Trauben.*

*6 Monate Barriqueausbau.*

*Reiche, ausdrucksstarke Düfte nach roten und schwarzen Beeren, Nuancen von Vanille und exotischen Gewürzen.*

*Sehr gehaltvoll. Ein Wein, der eine neue Sprache spricht.*

**Spritzig, blumig, saftig, fruchtig,  
süffig, lieblich, kräftig, wuchtig,  
vollreif, jung, harmonisch, artig,  
rassig, feurig erdig,  
würzig, elegant,  
kernig, körperlich, pikant,  
edle Süße, mild und zart,  
feine Säure, reife Art,  
fordernd, duftig, frisch und rein,  
all das kann der Wein euch sein!**

*Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.*

## **ROTE FLASCHEN**

### **ROTE SPANIER**

#### **CALATAYUD**

**Las Rocas, Tinto** **2006** **47.50**  
*Bodegas San Alejandro*  
*Traubensorte: 100% Garnacha*  
*Barrique- Ausbau*  
*Klares, glänzendes Rot. Intensive Aromen nach reifen Waldfrüchten und blumigen Noten nach reifen Kräutern. Im Mund werden Sie einen geschmackvollen, fleischigen und frischen Wein haben, der volle Nuancen reifer Früchte mit besonderer Schärfe zeigt.*

**Clos Valmaña, Tinto Cosecha** **2005** **69.00**  
*Bodegas Clos d'Agon*  
*Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, 8 monatiger Ausbau in Barriques.*  
*Charakteristik: Dunkles Rot. Aromen nach frischer, roter Frucht, Waldbeeren, leichte Noten von Edelhölzern, Mocca und edlem Tabak. Am Gaumen, weich im Antrunk, sehr elegant und lebendig, verhaltene aber intensive Fruchtnoten, wenig Cassis. Im Abgang angenehm nachhaltend, harmonisch mit eingebundenen Tanninen*

#### **BIERZO DO**

**Pétalos del Bierzo, Tinto** **2007** **61.00**  
*Bodegas Descendientes de J. Palacios*  
*Traubensorte: 100% Mencia 50% aus alten Rebstöcken der Gemeinde Corullón und 50% aus Rebstöcken der Gemeinden Valtuille, Villadecanes, Paradones und Villafranca del Bierzo. Die Rebstöcke sind zwischen 40 und 90 jährig. Barrique-Ausbau.*  
*Fruchtig und aromatisch nach Kirschen, Beeren und Blütenblättern duftend. Am Gaumen frisch und leicht.*

*Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.*

## **ROTE FLASCHEN**

### **ROTE PORTUGIESEN**

#### **DOURO DO**

#### **Poeira, Tinto**

**2003/04**

**88.50**

*Bodegas Quinta de Terra Feita de Cima  
Traubensorten Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga  
National, Souzano. 15 Mt. Ausbau in französischer Eiche  
Schönes Rubinrot. Frischer Duft voller wilden Früchte  
und Mineralien. Reichhaltiger Gaumen; sehr zart, zeigt  
Reife, sehr präsente Fruchtaromen. Dieser Wein ist,  
ausdauernd, komplex mit einer hervorragenden Balance*

#### **Meruge, Tinto**

**2004**

**79.00**

*Bodegas Lavradores de Feitoria, Portugal  
Rebsorten: Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga  
Nacional und Quatras castas (Andere) Ausbau 12 Mt. in  
franz. Barricas Charakteristik: Dunkles, leuchtendes  
Granat. Gebündeltes, wuchtiges Bouquet mit roten  
Kirschen*

### **Der Wein ist**

**unter den Getränken das Nützlichste,**

**unter den Arzneien das Schmackhafteste**

**und unter den Lebensmitteln**

**das Angenehmste.**

*Plutarch (50-125 n. Chr.)*

*Die Jahrgänge auf unserer Weinkarte sind aufgrund des ständigen Wechsels nicht garantiert.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.*