

Zwei besondere Angebote – Quartalsweine von Mövenpick Cave

10cl 37.5cl 75cl

Pinot Grigio Friuli DOC

6.80 **45.00**

2017

Gebiet: Italien

Hersteller: Attems

Traubensorte: 100% Pinot Grigio

Blassgelb, goldene Reflexe. Ein Verbund von gelbfruchtigen und zitrischen Aromen, Golden Delicious und Limetten, auch eine Spur Goldmelisse. Sehr aromatisch und ausdrucksstark am Gaumen, die Aromen der Nase bestätigen sich, unterlegt von einer saftigen Frische; etwas weisser Pfeffer und feinmineralische Noten, ausgewogen und präzise im anhaltenden Finale.

Amarone Valpolicella DOCG

10.50 **65.00**

2014

Gebiet: Italien / Venetien

Hersteller: Vivaldi s.r.l.

Traubensorte: 70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella

Rubinrot mit granatfarbenen Akzenten. Ein nobles Bouquet, das sich fortlaufend entwickelt: Backpflaumen, getrocknete Aprikosen, Himbeergelee und Milkschokolade, auch ein Hauch Caramel. Weicher, charmanter Auftakt, abgelöst von einer homogenen, reifen Frucht, die Aromen der Nase bestätigen sich, von samtweichen Tanninen unterstützt; insgesamt sehr harmonisch und balanciert, Ruchbrotnoten und geröstete Haselnüsse im lange anhaltenden Abgang.

Wein des Jahres 2018 von Mövenpick Cave

Malbec Catena Viñas

Jahrgang: 2015
Gebiet: Argentinien, Mendoza
Hersteller: Catena
Traubensorte: 100% Malbec

10cl	37.5cl	75cl
6.80		47.00

Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen. Ein komplexes Nasenbild, das an Pflaumen und Holundergelee auf der einen Seite, aber auch an Kräuternoten, süßes Caramel und Milkschokolade erinnert. Tiefgründig und explosiv zeigt sich der Gaumen: nun auch Brombeeren und eine feine Zimtnote, die Gerbstoffe sind fein mit den ansprechenden Röstaromen verwoben; die ungemein delikate Frucht ist weit über die Mitte hinaus präsent; tiefgründig im lange anhaltenden Abgang. Ein stimmiger Malbec.

Einen ½ Methusalem

10cl	37.5cl	75cl
9.50		60.00

Primitivo di Manduria DOC

Masseria Pietrosa Cantine San Marzano

Jahrgang: 2014

Gebiet: Italien

Traubensorte: Primitivo

Ausschank aus Magnum bzw. Doppel-Magnumflasche = 1,5 Liter oder 3 Liter

Kräftiges Purpur, fast schwarz. Schwarzbeeriges, gehaltvolles Bouquet, von einer typischen Primitivo-Würze begleitet, an Holundergelee und Edelholznoten erinnernd. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr dichten Brombeerfrucht, auch Cassis, untermalt von schokoladigen Noten und etwas Zimtstern, Kakao, lange anhaltende Aromatik und samtweiche Tannine führen ins köstliche Finale.

Der charmante Schäumer

Compleo Secco VdP Suisse

Gebiet: Rheinau, Schweiz

Hersteller: Staatskellerei Zürich

Traubensorte: 60% Pinot Noir, 30% Müller-Thurgau, 10% Muscat

10cl	37.5cl	75cl
9.50		67.00

Im Glas präsentiert sich der Compleo Secco in strahlendem hellgelb mit grünen Reflexen. In der Nase zeigen sich feine Noten von vollreifem Apfel, Birnen und Toastbrot. Im Gaumen spielen weisser Pfirsich, Quitte und feinde Mandeltöne.

Weissweine im Offenausschank

		10cl	37.5cl	75cl
2016	Compleo, Cuvée Blanc, Schweiz Cuvée Blanc VDP Staatskellerei Zürich	8.50		54.00
2016	Danzante, Italien Pinot Grigio delle Venezie IGT	8.50		54.00
2015	Chardonnay Red Diamond, Kalifornien Red Diamond Winery	8.50		54.00
2016	Verdejo Rueda DO, Spanien Bodegas Val de Vid	8.50		49.00
2015	Sauvignon Blanc Single Vineyard, Chile Valle de Casablanca Viña Errázuriz	8.50		49.00
2016	Sancerre AOC La Vigne Blanche, Frankreich Henri Bourgeois	8.50		49.00

Roséweine im Offenausschank

		10cl	37.5cl	75cl
2016	Rioja Rosado DOC, Spanien "Don Sebastian", Unión Vit-Vinícola	8.50		45.00
2016	Oeil de Perdrix de Neuchâtel, Schweiz J.P. Ruedin	9.50		58.00
2015	Cabanon Rosé Côtes du Roussillon AOC, Thunevin-Calvet	8.50		45.00

Roséweine sind sehr hellfarbige Weine aus blauen oder roten Trauben, die wie Weißwein hergestellt werden. Die im deutschen Sprachgebrauch als grau (im französischen Sprachraum gris) bezeichneten Rebsorten (Grauer Burgunder, Gewürztraminer, Grenache Gris), die selbst bei Vollreife nur leicht rötlich gefärbte Beeren erbringen, sind gemäß Weinrecht nicht zur Erzeugung von Roséweinen zugelassen. Die Beeren dürfen dabei nicht oder nur wenige Stunden auf der Maische liegen. Je nach Intensität des Kontaktes mit den Beerenhäuten ist der Roséwein unterschiedlich stark gefärbt, das Farbspektrum reicht von lachsfarben bis kirschrot.

Rotweine im Offenausschank

		10cl	37.5cl	75cl
2016	Dôle - "La Mouette, Schweiz	8.00	31.00	48.00
2016	Compleo Cuvée Noire, Schweiz Staateskellerei Zürich	8.50		54.00
2013	Rioja DOC, Spanien "Don Sebastian", Unión Vit-Vinícola	8.50		54.00
2014	El Parrón Reserva, Chile Rapel Valley, Viña Errázuriz	8.50		54.00
2015	Primitivo di Manduria, Italien Pietrosa S. Marzano	9.50		60.00

Schaumwein

Maletrez

10cl	37.5cl	75cl
17.50	67.00	122.00

Gebiet: Champagne, Frankreich
Hersteller: Frédéric Maletrez
Traubensorte: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Der Champagner des Weingutes Champagne Frédéric Maletrez wird aus den Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier gewonnen. Strenge Qualitätsmassstäbe sorgen dafür, dass ausschliesslich die besten Trauben den Weg in den Weinkeller finden, in dem sie selektiert, gepresst und vergoren werden. Die zweite Gärung findet in der Flasche statt, bevor die verwendete Hefe entfernt wird. In der Nase machen äusserst fruchtige Aromen, insbesondere Quitten, Äpfel und Birnen, die von feinen Haselnussnoten begleitet werden, sich breit, bevor der Gaumen von einem verführerischen Zusammenspiel von gelben Früchten und prickelnder Fruchtsäure verzaubert wird.

Weisswein

Schweiz

10cl	37.5cl	75cl
		45.00

La Colombe

2016

Gebiet: Mont-sur-Rolle
Hersteller: Domaine La Colombe R.Paccot
Traubensorte: Chasselas

Chasselas-typisch an Stachelbeeren und Lindenblüten erinnernd, unterlegt von einer deutlichen Hefenote und ergänzt durch etwas Menthol. Das Gaumenbild wird dominiert von gelben Früchten, Apfel und etwas Quitte.

Unsere Empfehlung: Aperitif, kalte Fleischplatten, Fisch- oder Gemüseterrine, gedämpfter Süsswasserfisch, fernöstliche Gerichte, Poulet und Käsegerichte

Compleo Cuveé Blanc

8.50	54.00
------	-------

2016

Gebiet: Zürich
Hersteller: Staatskellerei Zürich
Traubensorte: 70% Pinot Gris, 20% Chardonnay, 10% Muscat

Goldgelb, nach exotischen Früchten und Noten von Quitten duftend. Toller Fruchtdruck im seidigen Gaumen – dezenter Geschmack nach Honigmelone und reifer Ananas. Die Säure verbindet sich perfekt mit einer öligen Vollmundigkeit, welche Eleganz bis zum Schluss verspricht.

10cl 37.5cl 75cl

Aigle

2016

Gebiet: Waadt/ Les Murailles

Hersteller: Henri Badoux SA

Traubensorte: Chasselas

40.00 69.00

Mittelgelbe, offene, intensive Nase nach Lindenblüten und gelben Pflaumen mit etwas Limette. Erfrischender Auftakt abgelöst von einer milden Chasselas Aromatik an Stachelbeeren erinnernd, mit etwas Zitronengras. Harmonisch und elegant, ausgewogener Abgang mit feinmineralischer Note.

Petite Arvine "Hurlevent"

2015

Gebiet: Wallis

Hersteller: Les Fils de Charles Favre

Traubensorte: Petite Arvine

61.00

Sehr aromatisches, von floralen und fruchtigen Noten gekennzeichnetes Bouquet, mit getrockneten Aprikosen und Limetten. Intensiver, weicher Gaumen, köstliche Pfirsichfrucht, Agrumen und eine Spur Mango. Leicht salzige Abgangnote mit perfekter Länge. Passt zu: Krusten- und Schalentieren, Fischterrinen und Geflügel.

10cl 37.5cl 75cl

Pankraz

49.00

2016

Gebiet: Zürich
Hersteller: Staatskellerei Zürich
Traubensorte: Sauvignon Blanc

Fruchtig, frischer Frühlingwein. Bezauberndes Nasenspiel von Holunder und Stachelbeere. Im Gaumen überzeugt ein unnachahmlicher Mineralton mit einer stützenden Säurestruktur, welche diesem Wein die nötige Frische verleiht.
Idealer Begleiter zu: Aperitif, kalter Fleischplatte, leichten Fischgerichten, Weichkäse

St Saphorin Lavaux AOC

56.00

2016

Gebiet: Waadt
Hersteller: Fils Rogivue
Traubensorte: Chasselas

Helles gelb, grünliche Nuancen. Chasselas ähnlich, geprägt von Lindenblüten und zarten Hefeboten im Bouquet mit einem Hauch Zitronengras. Eleganter Auftakt mit einer lebendig, frischen Fruchtaromatik an Agrumen und Melone erinnernd, getragen von einer sanften Mineralik. Passt zu: Krusten- und Schalentieren, Meerestischen, Fischterrinen und Geflügel

10cl 37.5cll 75cl

Blanc de Noir

51.00

2016

Gebiet: Wallis/ Salgesch

Hersteller: Gregor Kuonen

Traubensorte: Pinot Noir

Blanc de Noir ist eine Eigenkreation des Hauses Gregor Kuonen. Durch sofortiges, sanftes Pressen der Pinot Noir Maschine gelangen nur wenige Farbstoffe aus den Traubenschalen in den Most. Dort wird aus der Pinot Noir Traube ein heller Wein, mit einem leicht gelb-rosa Farbton, gewonnen.

Dézaley Les Embleyres

63.00

2016

Gebiet: Waadt / Lavaux AOC Grand Cru

Hersteller: Les Fils Rogivue

Traubensorte: Chasselas

Hellgelbe Farbe, grünliche Nuancen. Intensives Nasenbild nach Zitronenminze, Lindenblüten und deutlicher Hefenote. Im Gaumen ausgewogen und eine schöne Dichte zeigend; nun auch gelbe Steinfrucht und eine Zitrusnote.

10cl 37.5cl 75cl

Fendant les Grenouilles Mövenpick

45.00

2016

Gebiet: Wallis
Hersteller: Cave St-Pierre
Traubensorte: Chasselas

Mittelgelbe Farbe, goldene Akzente, offene Chasselas-typische Nase nach Lindenblüte, Birne und einer zurückhaltenden Hefenote. Am Gaumen angenehm aromatisch und präzise, mit Noten nach Apfel. Von moderater Säure und viel weichem Gaumenfluss, rassig im Abgang.

Akkurat VdP Suisse

45.00

2017

Gebiet: Zürich
Hersteller: Stattschellerei Zürich
Traubensorte: Gamay, Pinot Blanc, Chasselas

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

Italien

10cl 37.5cl 75cl

Pinot Grigio Selected by Mövenpick

45.00

2016

Gebiet: Friaul

Hersteller: Cantina di Bertiole S.p.A

Traubensorte: Pinot Grigio

Gelber Apfel und Limetten in der frisch-fruchtigen Nase, auch ein Hauch weisser Pfeffer. Dicht zeigt sich auch der Gaumen mit Netzmelone, etwas Salbei und ein Hauch Honig. Die dezente Mineralität verleiht diesem Pinot Grigio eine zusätzliche Dimension.

Danzante

8.50

54.00

2016

Gebiet: Venetien

Hersteller: Luce S.r.l.

Traubensorte: Pinot Grigio

Hellgelb, grünliche Nuancen. Gelbfruchtig geprägte Nase mit Zitrusnote und etwas Minze, auch leicht floral. Rassige Limettennote, Lindenblüte und eine dezente Blütenhonignote. Sehr angenehm zu trinken, belebend im Abgang. Idealer Begleiter zu: Fleischplatten, Terrinen, Süsswasserfisch, Poulet und Käse

10cl 37.5cl 75cl

Pomino Bianco DOC

51.00

2015

Gebiet: Toscana
Hersteller: Castello di Pomino, Marchesi de' Frescobaldi
Traubensorte: Chardonnay, Pinot Bianco

Steinfrucht ins besondere Eleganz ausdrückend mit ausgewogenem Finale.
Unsere Empfehlung: Gebundene Erbsensuppe, Pasta mit weisser Sauce (ohne Tomaten),
kalte Fleischsalate mit Mayonnaise, Vorspeisen mit Fisch und delikate Fischplatten.

I Frati, DOC Cà dei Frati

51.00

2015

Gebiet: Lombardei /Lugana
Hersteller: Fratelli Dal Cero
Traubensorte: Turbina

Dieser Wein ist der ganze Stolz und das Aushängeschild dieses Weingutes.
Ein duftiger Wein mit feinen Noten von Aprikosen und Mandeln.
Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig mit feiner,
delikater Säure und elegantem Abgang.

Frankreich

10cl 25cl 37.5cl 75cl

Bordeaux

17.00 **45.00**

2015

Gebiet: Maison Sichel SA

Hersteller: Rutherford Wine

Traubensorte: 83% Sauvignon Blanc, 15% Sémillon, 2% Muscadelle

Helles Gelb, intensiver Duft nach reifen Stachelbeeren, Karambole und Spargel dahinter Paprika und Limonenessenz. Am schlanken Gaumen Pfeffer und etwas Blütenhonig.

Sancerre AOC La Vigne Blanche

8.50 **39.00** **49.00**

2016

Gebiet: Loire

Hersteller: Henri Bourgeois

Traubensorte: Sauvignon Blanc

In der Nase Düfte von gelber Steinfrucht und Agrumen mit feinen, sich ergänzenden mineralischen Noten. Saftig und erfrischend im Auftakt, Stachelbeeren und Grapefruit, auch etwas Orangenschale. Sehr ausgewogen und gehaltvoll, aromatisch, intensiv bleibend bis ins Finale.

Rotwein

Schweiz

10cl 37.5cl 75cl

Dôle la Mouette

8.00 31.00 48.00

2016

Gebiet: Wallis

Hersteller: Cave St - Pierre

Traubensorte: Pinot Noir, Gamay

Rubinrote Robe, violette Reflexe, Himbeere und Sauerkirschen im beerigen Bouquet, auch etwas Würznoten. Elegant und fruchtiger Gaumen, dominiert von viel roter Frucht und etwas pfeffrigen Noten. Viel schmeichelnde Samtigkeit und eine dezente Säure zeichnen diesen Dôle aus.

Compleo Cuvée Noire

2017

8.50 54.00

Gebiet: Zürich

Hersteller: Cave St - Pierre

Traubensorte: Pinot Noir, Gamaret, Cornalin

Brillantes Rubinrot von mittlerer Intensität. Ein offenes Nasenbild, das an Kirschen und Himbeeren erinnert, ergänzt durch eine feine Zimtwürze, Tarte brûlée und etwas weissen Pfeffer. Am Gaumen von bezaubernder Crémigkeit und einer Explosivität, die sich nach und nach aufbaut: nun auch reife Pflaumen, rote Johannisbeeren und zarte Veilchennoten; insgesamt samtig und ausdrucksstark, mit einem sehr stimmigen, fruchtbetonten Finale.

10cl 37.5cl 75cl
53.00

Vieux Salquenen

2016

Gebiet: Wallis
Hersteller: Gregor Kuonen
Traubensorte: Pinot Noir

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Weichkäse, kalten Fleischplatten sowie Quiche und Schinken im Brotteig. Auch passend zu Grillwürsten und grilliertem Fisch.
Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Weichkäse, kalten Fleischplatten sowie Quiche und Schinken im Brotteig. Auch passend zu Grillwürsten und grilliertem Fisch.

Merlot del Ticino

2014

Gebiet: Tessin
Hersteller: Zanini Sulmoni
Traubensorte: Merlot

53.00

Fruchtbetonte Rotweine sind die perfekten Essbegleiter für jeden Tag und bestens geeignet für grössere Anlässe. Das Barrique wird, wenn überhaupt, höchstens während kurzer Zeit eingesetzt. Unsere Empfehlung: Charcuterie, Carpaccio, und Pouletgerichte.

10cl 37.5cl 75cl

Pankraz

49.00

2014

Gebiet: Zürich

Hersteller: Staatskellerei Zürich

Traubensorte: Pinot Noir

Mittleres Rubin, ausgeprägtes, reifes Pinot Bouquet, feine Toastaromatik, gepaart mit reifen Pflaumen und einer dezenten Vanillenote. Samtige Fülle im stoffigen und vielschichtigen Gaumen.

Maienfelder Blauburgunder, Schloss Salenegg AOC

45.00 84.00

2015

Gebiet: Graubünden

Hersteller: Weingut Schloss Salenegg

Traubensorte: Blauburgunder

Offene Pinot Noir Nase an wilden Himbeeren- und Erdbeerenkonfitüre erinnernd. Eine Spur Efeu, etwas weisser Pfeffer und eine leichte Rauchnote. Charmant und intensiv das Gaumenbild mit Heidelbeeren und etwas Zimtwürze, leicht rauchige Note, kräftiges, angenehmes Finale. Unsere Empfehlung:Charcuterie, Bündnerfleisch, Carpaccio, Terrinen und Pouletgerichte

10cl 37.5cl 75cl
65.00

Syrah Hurlevent Valais AOC

2013

Gebiet: Wallis
Hersteller: Les Fils de Charles Favre
Traubensorte: Syrah

Dichtes Rubinrot, granatfarbene Akzente. Rote Johannisbeeren und Kirschen vermählen sich mit Noten von weissem Pfeffer und Wildkräutern. Intensive Aromatik, rot- und schwarzbeerig, geprägt von Gewürznelke und etwas Veilchen, sehr kompakt und von gutem Körper. Unsere Empfehlung: Charcuterie, Carpaccio, Terrinen und heisser Schinken

Gamaret – Garanoir

64.00

2016

Gebiet: Genf
Hersteller: Le Clos de Céligny
Traubensorte: 76 % Gamaret, 24 % Garanoir

Intensives Granatrot, Aromen von roten Beeren und Süssholz. Im Mund geschmeidig und voll mit seidigem Tanninen mit lang anhaltendem Abgang. Im Gaumen dicht und kraftvoll, gefällt er mit Aromen von schwarzen Früchten und kernigen, kräftigen Tanninen.

10cl 37.5cl 75cl

Cornalin Hurlevent

64.00

2015

Gebiet: Wallis

Hersteller: Les Fils de Charles Favre

Traubensorte: 100 % Cornalin

Dichtes Purpurrot, violette Nuancen, Brombeergelee und Heidelbeeren, auch eine Spur Cassis und etwas Grafit in der barocken, kräftigen Nase, dahinter Crémant Schokolade. Am Gaumen bezaubernden cremig, die dunkelbeerigen Noten bestätigen sich, umschmeichelt von reifen Tanninen.

Akkurat Rot VdP

45.00

2016

Gebiet: Zürich

Hersteller: Staatskellerei Zürich

Traubensorte: 100 % Pinot Noir

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Weichkäse, kalten Fleischplatten sowie Quiche und Schinken im Brotteig. Auch passend zu Grillwürsten und grilliertem Fisch.

Frankreich

10cl 25cl 37.5cl 75cl

Côtes-du-Rhône Villages AOC

55.00

2015

Gebiet: Côte du Rhône
Hersteller: Maison Tardieu-Laurent
Traubensorte: 50% Syrah 50% Grenache

Dunkles Rubinrot, schwarzbeeriges Bouquet: Kirschen, Heidelbeeren und Lakritze. Aromatischer Gaumen, Holundernoten, Black-Currant-Touch, schöne Würze zeigend, feiner Fruchtdruck, stützende Tannine im aromatischen Finale eine Schwarzteenote. Unsere Empfehlung: Gebratenes oder gegrilltes Fleisch und harter oder würziger Käse.

Bordeaux Rouge Selected by Mövenpick

20.00

48.00

2014

Gebiet: Bordeaux
Hersteller: Maison Sichel SA
Traubensorte: 72% Merlot 28% Sangiovese

Dunkles Rubin, feines Cassis Bouquet, Lakritze, Maulbeeren und schwarzer Pfeffer, dahinter etwas Veilchen und Nelken. Am mittleren Gaumenburschikos, klassisch vinifiziert, edle Rauchnote, tabakige Würze, Nelken und Pfefferschoten mit gutem Nachhall endend. Unsere Empfehlung: Rindsgulasch, Terrinen.

10cl 37.5cl 75cl

Château Grand Village, Superior AOC

64.00

2014

Gebiet: Bordeaux

Hersteller: Château Grand Village

Traubensorte: Merlot, Cabernet Franc

Dunkles Granat-Rubin, blaubeeriges Bouquet, dunkle Kirsche, Walderdbeeren, zarter Veilchenduft, ein Hauch Zedern und Tabak. Am Gaumen weich umschmeichelnd mit reifen Tanninen ausgestattet. Wirkt bis ins Finale filigran und besticht durch Finesse. Unsere Empfehlung: Gebratenes Fleisch, Grilladen, Wild, Hartkäse und dunkle Pilzsaucen

Château Montfollet Blaye AOC

66.00

2014

Gebiet: Bordeaux

Hersteller: Château Montfollet

Traubensorte: 70% Merlot, 30% Malbec

Sehr dunkles, sattes Granat mit violetten Reflexen, intensives Heidelbeer- und Brombeerbouquet, zeigt eine reife Frucht, edle Holznoten und Frische. Unsere Empfehlung: Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, Pilzsaucen, dunkles Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, grilliertes Fleisch, Halbhart- und Hartkäse.

10cl 37.5cl 75cl

Bourgogne AOC Pinot Noir

54.00

2014

Gebiet: Burgund

Hersteller: Frédéric Magnien

Traubensorte: Pinot Noir

Helles Rubinrot mit ziegelroten Reflexen duftet nach roten Beerenfrüchten. Im Gaumen voll, doch filigran und mit reifen Tanninen und langem Abgang. Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Italien

10cl 37.5cl 75cl

Castiglioni Chianti DOCG

50.00

2016

Gebiet: Toscana

Hersteller: Marchesi de' Frescobaldi

Traubensorte: 90% Sangiovese, 10% Merlot

Strahlendes Rubinrot, reife, schwarze Kirschen und Pflaumen im würzigen Sangiovese Bouquet, auch etwas Wildkräuter. Intensive Frucht nach Brombeeren und wiederum Kirschen unterstützt durch eine gute Frische, pfeffrige Note, auch Schokolade für einen aromatischen Abgang.
Passt dazu: Berner Platten, Bündnerfleisch, Terrinen, Pouletgerichten, heissem Schinken

Nero d'Avola Plumbago

49.00

2014

Gebiet: Sizilien / Inseln

Hersteller: Planeta, 92013 Menfi, Italien

Traubensorte: 100 % Nero d'Avola

Kräftiges Rubinrot, granatrote Einschlüsse, ein gut gereiftes Bouquet mit viel mediterraner Wärme: Heidelbeeren, Kirschen und ein Hauch Schwarztee, auch etwas Creme Brulee. Rot- und schwarzbeerige Aromen wechseln sich am Gaumen ab, ergänzt durch etwas Rosmarinwürze und Melassetöne, harmonisch und mit reifen Tanninen ausgestattet, von schöner Konzentration.

10cl 37.5cl 75cl

9.50 60.00

Primitivo di Manduria DOP

2015

Gebiet: Apulien
Hersteller: San Marzano
Traubensorte: Primitivo

Kräftiges Purpur, leicht aufhellender Rand, offene Nase, die an viel schwarze Beerenfrucht erinnert, ergänzt durch eine sanft würzige Note, auch ein Hauch von Dajeeling-Tee. Geschmeidig-weicher Auftakt, abgelöst von viel kräftiger Primitivo-Frucht. Noten von Brombeergelee und Blaubeeren auch eine Spur Zedernholz.

Camp du Rouss Barbera d'Asti DOCG

37.00 59.00

2015

Gebiet: Piemonte
Hersteller: Coppo
Traubensorte: Barbera

Kräftiges Granatrot, Brombeerkonfitüre, Pflaumen und verblühte Rosenblätter offenbaren sich im Bouquet, ergänzt durch Kakaonoten. Zwetschgen und schwarzer Holunder, ergänzt durch eine prima Piemont-Frische, samtige, gut gereifte Tannine, viel Charme im lang anhaltenden Finale. Passt zu: Wurstgrilladen, Berner Platten, milden Käsesorten, Terrinen und Carpaccio.

10cl 37.5cl 75cl

Tenuta di Castiglioni

64.00

2015

Gebiet: Toscana
Hersteller: Marchesi de' Frescobaldi
Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese

Dichtes Purpurrot, kleine, wilde Erdbeeren und Himbeeren in der offenen Nase, unterlegt von delikaten Vanillenoten, etwas Zimtwürze und Milkschokolade. Warmer, samtiger Gaumen nach roten Beeren in schöner Harmonie zu den Röstaromen. Passt zu: Wild, besonders Hase und Wildschwein, Schweinsschmorbraten und kräftigem Käse.

Lucente la Vite

80.00

2015

Gebiet: Toscana
Hersteller: Luce S.r.l.
Traubensorte: 75% Merlot 25% Sangiovese

Rubinrot, violette Reflexe. Sein intensives Bouquet entfaltet schöne Noten nach saftigen Kirschen, Pflaumen, aber auch Gewürznelken, Lakritze und etwas Flieder. Angenehme Säure so wie Frische. Angenehme Röstaromen nach Caramel und Kakaonoten, auch eine Spur Vanille - langer Abgang. Passt zu: Pastete oder Wildterrinen, dunkler Pilzsauce und dunkles Geflügel.

10cl 37.5cl 75cl

Luce della Vite

18.00 120.00

2014

Gebiet: Toscana

Hersteller: Luce S.r.l.

Traubensorte: 55% Merlot 45% Sangiovese

Intensives Rubin, facettenreiches Bouquet nach roten Früchten wie Himbeeren und Pflaumen, einer Spur Wacholder, köstlicher Vanille und Trüffelschokolade.

Geschmeidiger Auftakt, abgelöst von einer temperamentvollen und fein komponierten Aromatik – aristokratisches Finale.

Passt zu: Pastete und Wildterinnen, dunkler Pilzsauce, Schmorgerichten, Ente und Perlhuhn.

Barolo DOCG “Tortoniano”

57.00 98.00

2012

Gebiet: Piemont

Hersteller: Michele Chiarlo s.r.l. Azienda Vitivinicola

Traubensorte: Nebbiolo

Intensives Granatrot, gediegenes, vielschichtiges Bouquet nach reifen Pflaumen,

Kirschen, auch blumige Noten und etwas Thuja sind zu finden. Elegant-kraftvolle

Gaumenaromatik nach Zwetschgen und Brombeeren, nach und nach auch Kakao und ein Hauch Leder.

Passt zu: Grilladen, Wild, Schmorgerichten, Halbhart- und Hartkäse wie Sbrinz oder Bergkäse

10cl 37.5cl 75cl

Amarone Valpolicella DOCG

34.00 67.00

2011/12

Gebiet: Venetien

Hersteller: Vivaldi s.r.l.

Traubensorte: 70% Corvina 15% Corvinone 15% Rondinella

Kräftiges Rubin, granatfarbene Nuancen. Charakteristisch, reiffruchtige Nase nach Holundergelee, getrockneten Zwetschgen, dann auch etwas Süssholz und einige balsamische Noten. Fruchtiger Auftakt von einer kraftvollen Amarone-Aromatik an " Erdbeerkonfitüre erinnernd.

Passt zu: Pastete und Wildterinnen, Schmorgerichten, kräftiger Braten, Halbhart- und Hartkäse.

Pomorosso Barbera d'Asti DOC

100.00

2015

Gebiet: Piemont

Hersteller: Coppo

Traubensorte: Barbera

Kräftiges Granatrot, Brombeerkonfitüre, Pflaumen und verblühte Rosenblätter offenbaren sich im offenen Bouquet, ergänzt durch Kakaonoten. Elegant-intensive Gaumenaromatik mit Zwetschgen und schwarzem Holunder, samtige, gut gereifte Tannine, viel Charme im lange anhaltenden Finale.

Unsere Empfehlung: Bündnerfleisch, Carpaccio, Terrinen, Pouletgerichten, Truthahn.

10cl 37.5cl 75cl

Castelgiocondo, Brunello di Montalcino DOCG

99.00

2012

Gebiet: Toscana

Hersteller: Marchesi de' Frescobaldi

Traubensorte: Sangiovese

Strahlendes Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Ein enormes Aromenspektrum offenbart die Nase, kleine rote und schwarze Beeren, Erdbeeren und Brombeeren, ergänzt durch Creme Brulee und Zedernholznoten ergeben eine würzige Komponente. Ein Wein zum geniessen, reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen.

Spanien

10cl 37.5cl 75cl

Don Sebastian

8.50 41.00 54.00

2012

Gebiet: Rioja DOC

Hersteller: Unión Viti Vinícola

Traubensorte: 85% Tempranillo 10% Garnacha 5% Graciano

Intensives Rubin-Granat, Dörrzwetschgen und Waldbeeren in der ansprechenden Nase, auch Korinthenschokolade, Johannisbeergelee und zartes Rosenparfüm. Dörrpflaumen und getrocknete Kirschen begleitet von zarter Pralinennote, vielschichtige Frucht nuances und saftig bis am Schluss

Unsere Empfehlung: Charcuterie, Bündnerfleisch, Carpaccio, Terrinen, Truthahn und Schinken.

Astrales

81.00

2014

Gebiet: Castilla-Léon

Hersteller: Bodegas Los Astrales

Traubensorte: Tempranillo

Dichtes Purpur mit schwarz-violetten Reflexen. Heidelbeeren und kleine Pflaumen in der mineralischen Nase, auch schwarze Oliven und Lakritze, Edelbitterschokolade und Korinthen. Viel blaue und schwarze Frucht, kräftige Tannine, gut eingebunden in pflaumenpüreeartigem Extrakt.

10cl 37.5cl 75cl

Pintia

100.00

2012

Gebiet: Castilla - León
Hersteller: Bodegas y Vinedos Pintia S.A.
Traubensorte: Tinta de Toro

Dichtes Purpur mit schwarz-violetten Reflexen. Holundersaft und Brombeergelee in der süsslichen Nase, auch Caramel und Baumnußschokolade dahinter, viel schwarze und blaue Frucht, typische Toro-Wärme ausstrahlend, verschwenderische Brombeernote und schwarze Schokolade.
Unsere Empfehlung: Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen

Finca Muñoz

54.00

2014

Gebiet: Castilla-La-Mancha
Hersteller: Viñedos y Bodegas Muñoz
Traubensorte: Tempranillo

Intensives Purpur-Granat. Schwarze Kirschen und süsse Pflaumen in der fruchtbetonten Nase, feine Schokonote und Brombeergelee, viel schwarze und blaue Frucht, nun auch Heidelbeeren und Veilchen bis zum Schluss pflaumiger Extrakt und gut eingebundene Tannine.
Passt zu: Vorspeisen, Pastete oder Wildterrinen, dunkler Pilzsauce, Schmorgerichten und Geflügel.

10cl 37.5cl 75cl

R&G Rioja DOC

58.00

2012

Gebiet: Rioja
Hersteller: Rolland & Galarreta
Traubensorte: Tempranillo

Reife Brombeeren und Kirschsokolade in der ansprechenden Nase, auch Pflaume und karamellisierte Mandeln, typische Tempranillo-Wärme ausstrahlend. Kirschen in vielen Facetten und feines Kaffee-Toasting bis ins saftig ausklingende Finale. Unsere Empfehlung: Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertes Fleisch, Halbhart- und Hartkäse.

Torremilanos Crianza

60.00

2014

Gebiet: Castilla – León
Hersteller: Bodegas Peñalba Lopez
Traubensorte: 95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon

Sattes Purpur-Granat. Pflaume und Blaubeere in der mineralischen Nase, auch Holundersaft, Cassis, dunkle Baumnußschokolade und Tabak dahinter - saftiger Gaumenfluss. Mit zartpelzigen Tanninen und noch jugendlich wirkende Extrakte, blaue schwarze Frucht in unzähligen Varianten.

USA

10cl 37.5cl 75cl

Cabernet Sauvignon-Red Diamond

54.00

2013

Gebiet: Washington State
Hersteller: Columbia Valley, Red Diamond Vinery
Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Shyra, Merlot

Duftiges, schwarzbeeriges Bouquet nach Cassis(-likör) und reifen Brombeeren, auch schwarze Schokolade und Korinthen. Warme Mitte mit Kirschenaromen und karamellisierten Mandeln, zum Finale auch eingelegte Zwetschgen und Nusschokolade.
Passt zu: Terrinen, Grilladen, dunkles Geflügel & Pilzsaucen, Halbhart- und Hartkäse.

Cabernet Sauvignon Robert Mondavi

81.00

2013

Gebiet: California - Nappa Valley
Hersteller: Robert Mondavi
Traubensorte: Cabernet Sauvignon

Undurchlässiges Purpur, vielschichtiges Fruchtbouquet mit feiner Giandujanote dahinter, schwarze Kirschen, Rosenessenz, Cassisgelee und reife Pflaumen. Fülliger Gaumen mit feiner Tabaknote. Gute Balance zwischen Süsse und Frische, komplexe, schwarze Frucht.

Südamerika

10cl 37.5cl 75cl

Clos de los Siete

66.00

2014

Gebiet: Mendoza, Argentinien

Hersteller: Clos de los Siete/ Michel Rolland

Traubensorte: 57% Malbec 18% Merlot 14% Cabernet Sauvignon 9% Syrah 2% Petit Verdot

Purpurrote Reflexe, elegantes Bouquet nach schwarzen Brombeeren, Heidelbeeren und einem Hauch Cassis, untermalt von einigen floralen Noten und feinstem Caramel. Saftiges Gaumenbild von reifen Himbeeren, Lakritz und Kakao unterstützt von einer guten Frische und gut integrierten Tanninen. Unsere Empfehlung Wild, Roastbeef, und rezente Käsesorten wie Gruyere und Brie.

El Parrón Reserva

8.50

54.00

2014

Gebiet: Central Valley, Chile

Hersteller: Errázuriz

Traubensorte: 50% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 20% Carmenère

Purpurrote und violette Akzente, Brombeeren und schwarzer Holunder im eleganten Zusammenspiel mit dem Duft von Rosenblättern, auch nach Edelhölzer und Caramel. Nach und nach auch Aromen von Vanille und gerösteten Haselnüssen – kraftvolles Finale.