

# Weinbuch

## Getränkecenter Meiringen



# Weinbegriffe

- 1 – Barrique: Ein 225 Liter fassendes Gebinde aus Eichenholz, in dem der Wein reift. Barriques werden nur durchschnittlich drei Jahre benutzt und dann entsorgt, weil sie kein Holztanin und keinen Geschmack mehr an den Wein abgeben.
- 2 – Cuvée: Ein Wein, der aus verschiedenen Rebsorten komponiert ist (oder aus gleichen Weinen verschiedener Weinberge)
- 3 – Magnumflasche: Eine Weinflasche mit 1,5 Liter Inhalt (das Doppelte von einer Normalflasche). In der Magnumflasche reift der Wein besser - noch besser in der Jeroboam (5 Liter). Grosse Bordeaux werden gern in Grossflaschen gefüllt.
- 4 – Subskription: Vorverkauf des Weins. Vor allem in Bordeaux praktiziertes Verkaufsmodell, bei dem der Kunde den Wein schon wenige Monate nach der Ernte "blind" kauft und sich dafür Preisvorteile sichert. Zu diesem Zeitpunkt dämmert der Wein noch im Fass seiner Reife entgegen.
- 5 – Jahrgangschampagner: Besonders hochwertige und teure Champagner, die nur aus Weinen eines einzigen Jahrgangs gewonnen sind (normalerweise sind Champagner aus mehreren Jahrgängen komponiert). Voraussetzung: Der Jahrgang war gut.
- 6 – Kirchenfenster: Die Bögen, die beim Ablaufen des Weins entstehen, nachdem man ihn im Glas hat kreisen lassen. Je weiter die Bögen sind, desto weniger Alkohol weist der Wein auf. Je spitzer sie sind, desto mehr Alkohol hat er.
- 7 – Vertikale: Degustation eines Weins über mehrere Jahrgänge zurück, um zu sehen, wie er sich im Laufe der Jahre entwickelt hat.
- 8 – Fassprobe: Degustation eines jungen, noch nicht gefüllten Weins aus dem Fass. Wird der unfertige Wein zu Degustationszwecken auf die Flasche gezogen, spricht man ebenfalls von einer Fassprobe. Fassproben tragen ein provisorisches Etikett.
- 9 – Dekantieren: Ältere Weine werden oft dekantiert. Das Depot, welches sich über die Jahre gebildet hat, bleibt so in der Flasche und kommt nicht ins Glas. Der Begriff "Dekantieren" kommt aus dem Französischen: Décanter für umfüllen, abgiessen, klären.
- 10 – Tannin: Der Gerbstoff in der Traubenschale, welcher den Geschmack des Weins nachhaltig prägt. Tannine hinterlassen einen bitteren Eindruck und machen den Wein fester und herber. Barrique-Weine sind auch tanninreicher, da im Holz des Fasses ebenfalls Tannine enthalten

# Argentinien



# Mendoza





Mendoza ist Argentiniens älteste und wichtigste Weinregion. Ihren Anfang nahm sie 1561, als spanische Ordensbrüder hier zur Erzeugung von Messwein die ersten Rebstöcke pflanzten. Im 19. Jahrhundert beflügelte eine weitere Welle europäischer Einwanderer die argentinische Weinwirtschaft. 1853 entstand in Mendoza eine staatliche Landwirtschaftsschule, geleitet von einem Franzosen. Ihm verdankt das Weingebiet seine Flaggschiffsorten Malbec und Cabernet Sauvignon.

**Puro Malbec (75cl)**



- Herkunft: Ojo de Vino Agua, Mendoza, Dieter Meier
- Weintrauben: Malbec
- Geschmack/Gaumen: junger, frucht-intensiver Malbec Noten von gekochten Früchten, Thymian und Minze. Weich und füllig im Gaumen, sehr schöne, saftige Malbec-Fruchtigkeit
- Passt zu: Barbecue, gut gewürztem, rotem Fleisch und Burger

**Ojo de Agua**  
**Malbec (75cl)**



Herkunft:

Ojo de Vino Agua, Mendoza, Dieter Meier

Weintrauben:

Malbec

Geschmack/Gaumen:

Intensives, pures Fruchtbouquet, gekochte Waldbeeren, Erdbeer und Lakritz vermischen sich zu einem wahren Potpourri an Aromen. Sehr saftig,füllig, auch im Gaumen üppiges, frisches Fruchtextrakt, feine Tanninstruktur.

Passt zu:

Barbecue, Wildreis und gut gewürztem, rotem Fleisch

**Ojo de Agua**  
**Torrontes (75cl)**



Herkunft:

Ojo de Vino, Agua, Dieter Meier, Mendoza

Weintrauben:

Torrontes

Geschmack/Gaumen:

Intensiv blumenduftiges Bouquet, leicht buttrig, erinnert an Rosenblüten und Parfum. Am Gaumen mit feinem Schmelz, frischer und angenehmer Säure und intensiver, blumiger Frucht. Ein Aromawunder!

Passt zu:

Apero oder asiatischen Gerichten

# BULGARIEN



# Chaskowo







# KATARZYNA

*estate*

Die Vegetationsperiode der Reben beginnt in der ersten Woche im April und endet in der ersten Woche im November und beträgt hier somit 190 bis 210 Tage.

In dieser südlichen Weinregion werden ausschließlich rote Rebsorten (ca. 70% aller Rottrauben) angebaut, da eine gute Reifung der Trauben durch viel Sonnenschein gesichert ist. Hier werden ebenfalls hervorragende Cabernet Sauvignons und Merlots gekeltert. Die Rebfläche dieser Region nimmt etwa 30% der Gesamtrebfläche des Landes ein.

## **Seven Grapes (75cl)**



<b><u>Herkunft:</u></b>	Katarzyna, Thracian Valley
<b><u>Weintrauben:</u></b>	Cabernet Suvignon, Cabernet Franc, Malbec, Merlot, Tempranillo, Mavrud, Syrah
<b><u>Geschmack/Gaumen:</u></b>	In der Nase eher verhalten, leicht stechend, rote und schwarze Früchte; im Geschmack geschmeidiger Auftakt, weiches Tannin
<b><u>Passt zu:</u></b>	gebratenem Fleisch, Hartkäse, Pasta

## Cheval de Katarzyna (75cl)



<u>Herkunft:</u>	Katarzyna, Thracian Valley
<u>Weintrauben:</u>	Cabernet Sauvignon
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Fruchtig, leicht, schmeckt leicht nach Apfel, Pfirsich Erdbeeren
<u>Passt zu:</u>	Geflügel, Lamm, Rindfleisch, scharfes Essen

# Chile



# Región del Maule





## BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD

Das größte chilenische Weinanbaugebiet Maule Valley liegt 260 Kilometer südlich der Hauptstadt Santiago. Bereits im 16. Jahrhundert bauten spanische Einwanderer hier Wein an. Auf einer Rebfläche von 23.000 Hektar werden im Weinanbaugebiet Maule Valley zu 75 Prozent rote Trauben wie Cabernet Sauvignon, Merlot und Carménère angebaut. Der Wechsel von warmen Temperaturen tagsüber und der nächtlichen Kühle bewirkt, dass in den Trauben ein intensives Fruchtaroma von Waldbeeren über Kirschen bis hin zu Pflaumen entsteht. Im Weinanbaugebiet Maule Valley sind Winzer von internationalem Ruf ebenso angesiedelt wie exklusive Boutique-Weingüter.

### **Almaviva (75cl)** **Baron de Rothschild**

A New Star, benannt nach dem französischen Literaturhelden Graf Almaviva aus dem von Mozart in eine Oper umkomponierten berühmten Theaterstück-Die Hochzeit des Figaro-von Beaumarchais. Mit seiner Etikette, die die Vision der Erde und des Kosmos der chilenischen Urzivilisation der Mapuche symbolhaft stilisiert, schafft dieser Wein so die Verbindung zweier Kulturen in kongenialster Art und Weise.



<u>Herkunft:</u>	Almaviva, Valle Central
<u>Weintrauben:</u>	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenere, Merlot
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Sehr intensives kirschfarbenes Schwarzrot. Dichter, atemberaubender Anflug von typischer Cabernet Sauvignon. Waldbeeren, Zedern, Vanille. Auf dem Gaumen breit, bei präsenten Tanninen, rund und bereits sehr geschmeidig.
<u>Passt zu:</u>	Rotem Fleisch

# Deutschland



# Baden- Württemberg



# AL

## ALEXANDER LAIBLE

Seit 13 Generationen steht der Name Laible für erfolgreichen Weinbau. Während Andreas das elterliche Weingut übernommen hat, gab es für mich im Jahr 2007 einen Neustart im eigenen Weingut.

Ich habe die große Chance zur Gründung genutzt, da mein Großcousin Eugen Schlindwein seine Weinberge in Sinzheim bei Baden Baden abgeben wollte. Seine Reben konnte ich übernehmen und so war der Grundstein für das neue Weingut gelegt

Von der Pike auf habe ich das Handwerk des Winzers gelernt. Gibt es einen anderen Weg, als den der Betriebsgründung, wenn man als Kind zwischen Bütten und Fässern aufgewachsen ist?

### Weisser Burgunder trocken (75cl)



<u>Herkunft:</u>	Weingut Alexander Laible, Baden
<u>Weintrauben:</u>	Weisser Burgunder
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Farbe: Helles Strohgelb Duft von Mirabellen, Zitrus, Ananas und Quitten ist ein äusserst genussvoller Speisebegleiter. Am Gaumen zeigt er sich charakterstark, tiefgründig und anhaltend.
<u>Passt zu:</u>	aromatischen Fischgerichten, hervorragend zu weissen Spargeln mit Schinken und zu Frischkäse.



# Rheinland- Pfalz





Philipp Ketterer lernte auf einer Verkostung in der Karibik (!) den legendären Dirk van der Niepoort aus Porto kennen. Zwischenzeitlich stieg Dirks weinbegeisterter Sohn Daniel mit ein und lebt mittlerweile an der Mosel. Jetzt steht die Idee und die ersten Weine sind verfügbar. Die Trauben wurden handgelesen und stammen von den steilen Hängen aus dem legendären Weinbauort Piesport an der Mittelmosel. Sie vergären langsam und „spontan“ in großen 1.000 Liter Fuderfässern und reifen einige Zeit darin. Diese schonende, ruhige Art des Ausbaus, benötigt zum Beispiel geringe Schwefeldosierungen und sonstige Eingriffe in den Entstehungsprozess.

### **Fabelhaft Mosel Riesling (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	FIO Wines, Mosel-Saar-Ruwer
<u>Weintrauben:</u>	Riesling
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Intensives, sortenklares Bukett nach Mirabellen und Aprikosen, frischer leicht zitrisch Hauch, lebendiger Auftakt, mittelkräftiger Körper, saftige Säure verbindet sich perfekt mit einer verführerischen Fruchtsüsse, langanhaltende Gaumenaromen.
<u>Passt zu:</u>	Apéro, Party, mariniertem Lachs, vegetarische Gerichte, helles Fleisch

# Frankreich



ALPES

Côte AZUR



# CHÂTEAU DE LA GARDINE



Das Château de la Gardine, ein 54 Hektar großes Anwesen in einem Stück in **Châteauneuf-du-Pape**, ist ein Familienanwesen. Die Weine haben eine enge Verbindung zu den 3 für den Cru typischen Bodenarten: Kalksteine, Sand und Kieselsteine. Ein atemberaubender Panoramablick begrüßt Sie im Château de La Gardine vom ersten Blick von der Spitze der Terrasse. Am Fuße der goldenen Fassade des Hauses können Sie in der Landschaft nicht nur die Geographie, sondern auch die Geschichte und Geologie der Appellation Châteauneuf-du-Pape und ihrer Weine lesen.

## **Chateau neuf du Pape Gardine (75cl)**



- Herkunft:** Château de la Gardine
- Weintrauben:** Mourvèdre, Syrah, Grenache
- Geschmack/Gaumen:** Ausgewogene, fruchtige Cuvée, rubinrot mit violettreflexen. Das recht kräftige, vielschichtige Bukett dominieren Kirscharomen, gefolgt von etwas roter Johannisbeere und einem Hauch von Kaffee. Im Gaumen aromatisch, trocken, mit angenehmen Tanninen und einer harmonischen, weichen und vollen Struktur
- Passt zu:** Kalbfleisch mit hellen Saucen



Domaines Ott, ein Familienunternehmen mit mehreren Weingütern in der Provence, hat sich über nunmehr drei Generationen einen exzellenten internationalen Ruf aufgebaut. Der große Erfolg und die intensive Auseinandersetzung mit dem Terroir haben es ermöglicht, auch die Produktion eines weiteren Weingutes zu vermarkten. In der Nähe von Clos Mireille gelegen, von Romain Ott geführt wählt die Domaine Ott sorgsam die Weine für die Produktlinie "Les Domaniers" aus. Zum Besitz der Domaines Ott gehören drei Weingüter: Clos Mireille, Chateau de Selle und Chateau Romassan.

### **By.Ott (75cl)**

**Herkunft:**

Domaines Ott



**Weintrauben:**

60% Grenache, 28% Cinsault, 8% Syrah,  
4% Mourvèdre

**Geschmack/Gaumen:**

Der BY.OTT ist roséfarbig mit goldenen und glänzenden Reflexen. In der Nase knackig, mit Noten von gelben Früchten, sonnengereiften Zitrusfrüchten, Weissdorn und Granatapfel. Die Attaque ist zart, seidig und füllig im Mund, mit einer köstlichen Frische. Das Finale ist wohlschmeckend und anhaltend.

**Passt zu:**

grilliertem Fisch, Schalentiere, asiatische Küche



Jean-Claude Mas' Erfolg kommt nicht von ungefähr. Er besitzt eine Weltoffenheit, wie man sie nur selten bei südfranzösischen Winzern antrifft, denn nur wenige machten einen solch faszinierenden und bereichernden „Umweg“ wie er, bevor er sich um das Familiengut zu kümmern begann.

In der Familie Mas erzählt man gern, dass Jean-Claude als Dreijähriger es während der Weinlese nicht zu Hause aushielt, sondern seiner Mutter entwich und mutig die zwei Kilometer zum Keller zurücklegte, wo Großvater Raymond und sein Vater Paul die neuen Weine vergoren. Nach dem Abitur begann er zunächst, in Nancy Wirtschaft und Werbung zu studieren, blieb dem Wein aber daneben durchaus treu.

### **Coté Mas (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Jean-Claude Mas
<u>Weintrauben:</u>	Grenache, Cinsault, Syrah
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Ein typisch mediterraner Rosé. Kirschpink. Komplex mit Kirschen-, Caramel- und Blütenaromen. Im Gaumen weich und reichhaltig, schöne Balance. Fruchtig mit schönem Abgang
<u>Passt zu:</u>	grilliertem, Salaten, Poulet, Spaghetti alla Carbonara, Weichkäse



Château Miraval ist gerade Freunde edler Roséweine als einer der besten Produzenten der Provence bekannt. Durch harte Arbeit hat es die Familie Perrin geschafft, sich hier einen ausgezeichneten Ruf zu verdienen.

So viel Potenzial und natürlich auch landschaftliche Schönheit blieben nicht unbemerkt, weshalb sich im Jahre 2008 die Hollywood-Stars Angelina Jolie und Brad Pitt auf Château Miraval einmieteten. Nach einigen Jahren kauften Jolie und Pitt das Anwesen und arbeiteten gemeinsam mit der Familie Perrin an Weinen, die dem hohen Prestige der Namen Jolie-Pitt & Perrin gerecht werden konnten. Auch wenn beide Stars inzwischen kein Paar mehr sind - der Name "Miraval" steht nach wie vor für höchste Qualität.

### **Miraval (75cl)**

**Herkunft:**

Jolie-Pitt & Perrin



**Weintrauben:**

Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle

**Geschmack/Gaumen:**

Aromen von frischen Früchten und Frühlingsblumen. Der Wein ist luftig, schön ausgewogen und verbindet ganz subtil eine grosse Frische und Komplexität. Es entwickeln sich salzige und mineralische Noten. Sein langer und intensiver Abgang zeigt den Charakter eines Weins mit unvergleichlicher Eleganz.

**Passt zu:**

Aperitif, Asiatische Gerichte, Schalentiere





## DOMAINE DES SÉNÉCHAUX Châteauneuf-du-Pape

Die Domaine des Sénéchaux gehört zu den ältesten Weingütern der Appellation Châteauneuf-du-Pape. Ihr Wahrzeichen ist eine aus dem 14. Jahrhundert stammende Ruine des Schlosses der Päpste von Avignon.

Wir glauben gerne, das es der Wein war, der das Papsttum im 14. Jahrhundert nach Avignon zog. Tatsächlich haben unsere päpstlichen Verwalter unsere Weinberge und Weinbaupraktiken wiederhergestellt, einen Wein geschaffen der den Charakter des Landes erfüllt und unsere Grenzen nach Europa öffnet.

### **Châteauneuf-du-Pape (75cl)**

**Herkunft:**

Domaine des Sénéchaux



**Weintrauben:**

Bourboulenc, Clairette, Grenache Blanc, Roussanne

**Geschmack/Gaumen:**

In der Nase: Noten von frischen Blumen, fruchtige Aromen, die an Birnen, Äpfel, weisse Pfirsiche erinnern und eine Spur von Vanille, Karamel. Harmonie zwischen Frucht und Körper, zwischen Eleganz und Gehalt sowie zwischen Filigranität und Nachhaltigkeit bestimmen den Sinneseindruck im Gaumen.

**Passt zu:**

Amuse-bouche, Hors d'oeuvre, Fischgerichte, Salzgebäck, Krustentiere, Muscheln

# Bordeaux





CHATEAU *Famille Cazes*  
LYNCH BAGES

Die Geschichte des Weingutes, dessen Rebflächen sich nahe der Gemeinde Pauillac erstrecken, begann 1749, als Elisabeth Drouillard, die als Ehefrau des Iren Thomas-Michel Lynch galt, das Anwesen erbt. Damals war das Weingut noch unter dem Namen „Bourdieu de Batges“ bekannt. 1934 wurde das Château Lynch-Bages an Jean-Charles Cazes verkauft, dessen Enkelsohn Jean-Michel Cazes der heutige Besitzer des Weingutes ist. Da dem Anwesen der Verfall drohte, fanden in der Vergangenheit umfangreiche Renovierungs- und Sanierungsmaßnahmen statt, um den hohen Qualitätsstandards gerecht zu werden. Heute gehört das Château Lynch-Bages, in dessen Weinkeller hochwertige Edelstahltanks und edle Barriques lagern, zu den besten Weingütern der Region.

**Lynch Bages, Grand cru Classé (75cl)**



<b><u>Herkunft:</u></b>	Château Lynch-Bages
<b><u>Weintrauben:</u></b>	Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b><u>Geschmack/Gaumen:</u></b>	grosszügig in Bouquet und Geschmack. Im Mund entlädt sich die Kraft der Tannine, aber ohne die geringste Aggressivität. Er ist, seidig und elegant mit schöner Struktur.
<b><u>Passt zu:</u></b>	harmoniert perfekt mit Ribeye Steak, Gruyère Burger und Pizza mit Pilzen

## **Blanc de Lynch-Bages (75cl)**



Herkunft:

Château Lynch-Bages

Weintrauben:

Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Geschmack/Gaumen:

in der Nase kündigt sich die ganze Grösse und Komplexität dieses Weines an: Grapefruit, Zitronelle, Akazien. Im Mund bestätigt sich der erste Eindruck, herrlich frische Fruchtsäure, exotische Noten aber auch Vanille.

Passt zu:

Zu weissem Fleisch, Muscheln und Fisch



# Château Bellevue

SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ

Macau befindet sich in der Weinbauregion Haut-Médoc, die sich nordwestlich der Stadt Bordeaux erstreckt. Aus dieser Region stammen außerordentlich hochwertige Weine, die mit der Zusatzbezeichnung „Grand Cru Classé“ etikettiert sind. Haut-Médoc ist eine Weinbauregion, deren Rebflächen von der Rotweinsorte Cabernet Sauvignon dominiert werden. Cabernet Sauvignon gilt als äußerst spät reifende Rebsorte, die sich durch einen prägnanten Cassis-Geschmack und einen hohen Tanningehalt auszeichnet.

Da die Weinberge sich in unmittelbarer Nähe des Atlantischen Ozeans und der Gironde befinden, profitieren die Reben von einem ausgesprochen milden Klima, das den Reifeprozess der Trauben begünstigt.



Herkunft:

## St. Emilion (75cl)

Château du Bellevue

Weintrauben:

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Geschmack/Gaumen:

Fruchtkompott, Gewürzen und Tabak zeigt aromatische Komplexität und viel Genusspotential. Die dominanten Nuancen von schwarzer Kirsche, schwarzer Pflaume und schwarzem Pfeffer gestalten ihre individuelle Textur

Passt zu:

rotem Fleisch, Rybeye Steak

# Château CITRAN

Citran ist eines der ältesten Herrenhäuser im Médoc. Die Marquis de Donissan, selbst mehrfach durch Heirat mit der französischen Herrscherfamilie verbunden, haben hier gut 600 Jahre lang regiert und ihr Schloss in dieser langen Zeit nur einmal, Mitte des 19. Jahrhunderts, verlassen müssen. Seitdem erlebte das Château unter wechselnden Besitzern, politischen wie wirtschaftlichen Bedingungen viel Auf und Ab; allein die Schwankungen des Rebbesitzes, der in diesen Jahren zwischen 90 und weniger als vier Hektar zählte, legen Zeugnis dieser Unruhen ab, die sich natürlich auch in den jeweiligen Weinqualitäten widerspiegelten. Erst als 1945 die Brüder Mialhe den Besitz übernahmen, fanden Schloss- und Weinbaubetrieb zu Ruhe und Ordnung zurück.

## Citran (75cl)



<u>Herkunft:</u>	Château Citran
<u>Weintrauben:</u>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Aromen von eingekochten Früchten und viel Cassis. Neben würzigen Tönen, Anklängen an Tabak und Lakritz. Sehr feine Tanninstruktur, saftig und mit viel Schmelz, wunderbare Süsse und traumhafte Frische.
<u>Passt zu:</u>	Coq au Vin, Schmorbraten mit kräftiger Sauce und gereiftem Käse.

# Château Rauzan-Gassies

*Famille Quié*

Château Rauzan-Gassies ist ein Weingut der  
Klassifikation Deuxième Cru Classé im  
Weinbaugebiet Margaux im Bordelais. Das Gut umfasst  
30 Hektar bestockter Fläche.

Das Durchschnittsalter der Reben liegt bei 25 Jahren. Die  
Bestockung ist klassisch mit den Rebsorten Cabernet  
Sauvignon (65 %), Merlot (25 %) und Cabernet Franc (10 %).  
Die Weine reifen 15-18 Monate in Barriques, die jährlich zu  
25 Prozent erneuert werden.

## Château Rauzan Gassies (75cl)

Herkunft:

Château Rauzan-Gassies



Weintrauben:

Cabernet Sauvignon, Merlot

Geschmack/Gaumen:

Die Nuancen von schwarzer Kirsche, schwarzer  
Pflaume und schwarzem Pfeffer gestalten ihre  
individuelle Textur. Sein elegantes Rubinrot ist das  
i-Tüpfelchen jedes besonderen Abends. Fruchtiger  
Rotwein mit kräftigem Körper; welcher angenehm  
mit fein ausgebauten Tanninen auf Zunge und im  
Gaumen seine individuelle Struktur entfaltet.

Passt zu:

rotem Fleisch, Gruyère Burger und Pizza mit Pilzen



## CHATEAU REVERDI

---

Der Familienbetrieb wurde 1953 von Georges Thomas gegründet. Er kaufte das Château Reverdi mit seinen 3 Hektar Weinberge. Der Bruder von Georges Thomas, Roger, besitzt ebenfalls ein kleines Weingut auf Listrac: Das Château l'Ermitage. 1981 übernahm Christian, der Sohn von Georges, zusammen mit seiner Gattin Danielle das Château Reverdi. Im Jahr 1995 beschlossen sie dann, den Weinberg des Château l'Ermitage zu übernehmen. Bis 2003 haben sie den Weinberg umstrukturiert und kräftig in die Produktionsmittel investiert. Der Weinberg umfasst aktuell 32 Hektar. Es wurden einige Verbesserungen vorgenommen, darunter ein Fasskeller mit riesigen 800 m<sup>2</sup> sowie ein Verkostungsraum.

### **Reverdi (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Château Reverdi
<u>Weintrauben:</u>	Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Beerenfrüchte (Brombeere, Stachelbeere, Cassis), Steinobst (Pflaume, Zwetschge) und Dörrfrüchte (Dörrpflaume, Rosine), Würze (Lakritze), Röstaromen (Kakao/Schokolade, Rauch) und leicht erdige Attribute (Erde, Unterholz). Im Gaumen trocken. Mittellanger Abgang.
<u>Passt zu:</u>	Gegrilltes oder gebratenes Rindfleisch





Das Engagement der Familie in der Weinwelt geht auf das Jahr 1856 zurück, als der damals 65-jährige Hermann Sichel in Deutschland mit dem Weinhandel begann. 1883 zog Sichel nach Bordeaux, am Quai de Bacalan 19, der heutigen Adresse des Hauptsitzes der Gruppe, im Herzen des legendären Viertels Chartrons, das das historische Zentrum der Aktivitäten der Bordeaux-Kaufleute darstellt. Zu dieser Zeit war das Unternehmen ein Einkaufsbüro zur Belieferung der Sichel-Gesellschaften in Mainz, London und New York. Seit der Gründung eines Einkaufsbüros in Bordeaux im Jahr 1883 ist Maison Sichel vor allem ein Familienunternehmen geblieben. Seitdem haben sich sieben Generationen von Sichel an der Spitze des Unternehmens abgelöst.

### **Trois des Lunes (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Sichel
<u>Weintrauben:</u>	78% Merlot, 22% Sauvignon
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	In der Nase Brombeeren und Kirschen, Estragon und frischer schwarzer Pfeffer. Am Gaumen mit reifem, gut stützendem Tannin, samtiger Textur und fein körnigem Extrakt. Im gebündelten Finale schwarzbeerige Konturen, edle Cassiswürze, Tabakblatt und Koriander.
<u>Passt zu:</u>	Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten



COMPAGNIE VINICOLE  
**BARON EDMOND DE ROTHSCHILD**

**Château Malmaison** in Moulis ist eines der ältesten Weingüter im Médoc. Wein wurde hier schon seit dem Mittelalter angebaut, mal von weltlichen, mal von geistlichen Besitzern des Guts.

1855 gab es ein Gutachten, welches die Médoc-Weingüter klassifizieren sollte. Damals hatte das Gebiet aber noch niemand auf dem Zettel. Über die Qualität sagt dies eher wenig.

Château Malmaison hatte sich damals in einem völlig verfallenen Zustand befunden. Nachdem es nun aber von Grund auf restauriert in neuem-altem Glanz erstrahlte, ließ man die Zusammenschlussidee fallen. Château Malmaison genügt sich selbst. Nicht nur die Gebäude, auch die Weinberge wurden in den Jahren 1974 bis 1978 vollständig neu angelegt.

**Malmaison (75cl)**



Herkunft:

Baron Edmond de Rothschild

Weintrauben:

Merlot, Cabernet Sauvignon

Geschmack/Gaumen:

Farbe : Schönes Rubinrot  
Bouquet : Elegant, Aromen von Griotten, Himbeeren, schwarze Johannisbeeren und Pflaumen  
Gaumen : Tanninreich, fein, rassig, vollmundig

Passt zu:

Grilladen, Braten, Wild und Käse



CHATEAU  
CANTENAC BROWN  
MARGAUX

Cantenac Brown wurde im Jahre 1754 vom irischstämmigen Jacques Boyd gegründet. Der Name des Gutes geht allerdings auf den Maler Brown zurück, der auch das sehr schöne Chateau im Tudorstil entworfen hat. Das 48 Hektar grosse Gut Château Cantenac-Brown gehört zur Appellation Margaux, im Médoc. Im Rahmen der Bordeauxwein-Klassifikation aus dem Jahre 1855 erhielt es den Rang eines 3<sup>ème</sup> Grand Cru. Seit 1996 wendet José Sanfins die Prinzipien des nachhaltigen Weinbaus an. Nachhaltige Prinzipien sind Schlüsselemente auf dem Anwesen, wo der Einsatz von chemischen Düngemitteln in den letzten zwanzig Jahren drastisch reduziert wurde. Die Arbeit an den Reben wird von Hand durchgeführt.

**Château Cantenac-Brown 3<sup>ème</sup> cru classé (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Château Cantenac-Brown
<u>Weintrauben:</u>	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Mittel-bis vollmundig, parfümierte Aromen von Lakritze, Frühlingsblumen, schwarzen Johannisbeeren und subtile Eiche begleitet von weichen, runden, üppigen und sexy, verführerischen weichen Kanten.
<u>Passt zu:</u>	Rindsfilet, Käse



Das Château Palmer ist eines der berühmtesten Weingüter von Bordeaux. Seit der Klassifikation von 1855 ist das Weingut als Troisième Grand Cru Classé eingestuft, der dritthöchsten Stufe der Klassifikation. Das Gut steht mit seinen hervorragenden Erzeugnissen jedoch regelmäßig im Qualitätswettbewerb mit den Premiers und Deuxièmes Crus und folglich oft auch an der Spitze der Preise aller Nicht-Premier-Weine. Der Wein dieses Gutes gilt mindestens gleich viel wie die sogenannten „Super Seconds“ Château Léoville-las-Cases, Château Cos d’Estournel und Château Pichon-Longueville-Comtesse de Lalande.

### **Alter Ego de Palmer 2ème Margaux (75cl)**

Herkunft:

Château Palmer



Weintrauben:

Cabernet Sauvignon, Merlot

Geschmack/Gaumen:

Das fruchtige von Fruchtkompott, Gewürzen und Tabak zeigt aromatische Komplexität. Dominante Noten von schwarzer Kirsche, schwarzer Pflaume und schwarzem Pfeffer gestalten ihre Textur. Fruchtiger Rotwein mit kräftigem Körper und dominanter Säure, welcher ausgewogen mit ausgebauten Tanninen auf Zunge und Gaumen seine Struktur entfaltet.

Passt zu:

Pizza mit Pilzen, Ribeye Steak und Gruyère Burger



Das Château Les Ormes-de-Pez ist ein Weingut, das sich im Herzen der Weinbauregion Saint-Estèphe befindet. Der Name des Weingutes ist auf den Ort Pez zurückzuführen, der nicht weit von dem Weinbauort Saint-Estèphe entfernt ist. Das Château Les Ormes-de-Pez gehört zu den besten Gütern der renommierten Weinbauregion Bordeaux, weil die Weine „Grand Cru“ klassifiziert sind.

Die Familie Cazes ist auch heute noch im Besitz des Weingutes, das inzwischen 33 Hektar umfasst. 70 Prozent der Rebflächen sind von Cabernet Sauvignon bewachsen. Merlot und Cabernet Franc nehmen jeweils 20 und 10 Prozent des Anwesens ein. Von dem „Grand Vin“, dem Premiumwein des Weingutes, der den Namen des Herstellers trägt, werden rund 15.000 Kisten jährlich produziert.

### **Château Ormes de Pez Saint-Estèphe AC (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Château Les Ormes de Pez
<u>Weintrauben:</u>	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	dunkles Rubin mit lila Reflexen mit viele Struktur und Tannin, sowie herrlich reiche, reine Brombeere und Cassis Frucht vermischt mit einem Hauch von Mineralien und Unterholz.
<u>Passt zu:</u>	Gruyère Burger, Ribeye Steak und rotem Fleisch



BARON PHILIPPE  
DE ROTHSCHILD

Baron Philippe de Rothschild SA ist eine Aktiengesellschaft, deren Vorsitzender und CEO Philippe Sereys de Rothschild ist. Es hat zwei unterschiedliche Geschäftszweige, die Weingüter und Markenweine, die unter einer einzigen Leitung vereint sind, um das gleiche Streben nach Exzellenz zu erreichen.

Das Unternehmen verwaltet drei klassifizierte Gewächse in der Appellation Pauillac, darunter das berühmte Château Mouton Rothschild. Es produziert und vertreibt auch eine Reihe hochwertiger Markenweine, die es von verschiedenen Partnerwinzern bezieht und dann selbst mischt, reift und abfüllt, allen voran den berühmten Mouton Cadet.

### **Mouton Cadet Rothschild (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Baron Philippe Rothschild
<u>Weintrauben:</u>	65% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Aromen von Kirschen, Himbeeren und Cassis. Ausbalanciert, samtig mit viel Fülle und harmonisch eingebundenem Tannin spiegelt Mouton Cadet Rouge die Typizität seiner Appellation wider, auch die perfekt abgestimmten und eingebundenen Tannine tragen einwandfrei dazu bei.
<u>Passt zu:</u>	gegrilltem Gemüse, Fleisch

## **Mouton Cadet blanc (75cl)**



**Herkunft:**

Baron Philippe de Rothschild

**Weintrauben:**

65% Sauvignon blanc, 30% Sémillon,  
5% Muscadelle

**Geschmack/Gaumen:**

Goldgelbe Farbe, die Nase offenbart zitronige Noten. Der Angriff ist rund und frisch mit einem Hauch von weißem Pfirsich und Zitrone. Der Abgang vereint einen Hauch von Mineralität und das Aroma von Buchsbaum.

**Passt zu:**

Apero, Meeresfrüchte, Fisch

CHATEAU  
SMITH HAUT LAFITTE  
GRAND CRU CLASSÉ



Südlich der Stadt Bordeaux befinden sich die kiesigen Böden die dem Winzer vom französischen Weingut Château Smith-Haut-Lafitte alles bieten, was er braucht, um sein Handwerk auszuleben und einen Wein für anspruchsvolle Geniesser herzustellen. Mit dem besonderen Chateau Smith-Haut-Lafitte Pessac-Leognan AOC aus dem Jahr 2013 werden Sie Ihre Gäste positiv überraschen.

**Les Hauts de Smith 2ème Lafitte AC (75cl, 150cl & 300cl)**

Herkunft:

Château Smith-Haut-Lafitte



Weintrauben:

Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc

Geschmack/Gaumen:

Fruchtkompott, Gewürzen und Tabak kokettiert virtuos mit Ihrem Geruchssinn. Danach erfrischende Nuancen von schwarzer Kirsche, schwarzer Pflaume und schwarzem Pfeffer. Kräftiger Körper und dominante Säure ergeben den fruchtigen Rotwein, welcher harmonisch mit feinen Tanninen im Mund viel Charakter und Klasse zeigt.

Passt zu:

rotem Fleisch, Pizza mit Pilzen und Gruyère Burger



# Château Beau-Séjour Bécot

Nach einigen Besitzerwechseln kaufte 1969 Michel Bécot, der aus einer alten Weinbaufamilie stammte, das Gut und übergab es 1985 seinen Söhnen Gerard und Dominique. Gerard und Dominique Bécot sind zwar der Ansicht, dass guter Wein in erster Linie auf dem Weinberg entsteht, das hindert sie aber nicht, bei der Weinbereitung äußerste Sorgfalt walten zu lassen. Sie erzeugen komplexe, aber zugleich sehr elegante Saint Emilions, die sie selbst als sehr feminin beschreiben.

## **Château Beau-Séjour Bécot 1er Grand Cru (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Château Beau-Séjour Bécot
<u>Weintrauben:</u>	87% Merlot, 9% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer ausser. Kompaktes Bouquet, schöne Frucht mit fein pfeffrigen Noten. Im Gaumen weist dieses Muster einen deutlichen Kokoston auf.
<u>Passt zu:</u>	Gruyère Burger

# DOURTHE

BORDEAUX

Dourthe ist eines der renommiertesten Weingüter in Frankreich. Der Ursprung des Unternehmens liegt im Jahre 1840, als Pierre Dourthe anlässlich seiner Heirat einen Weinhandel eröffnete. Heute hat sich der Betrieb zu einem der größten Weinunternehmen in Bordeaux entwickelt. Die besondere Verbundenheit zur Region und das Streben nach Perfektion sind die Grundlage des Dourthe-Stils, der sich in Bordeaux zu einem Qualitätsmaßstab entwickelt hat.

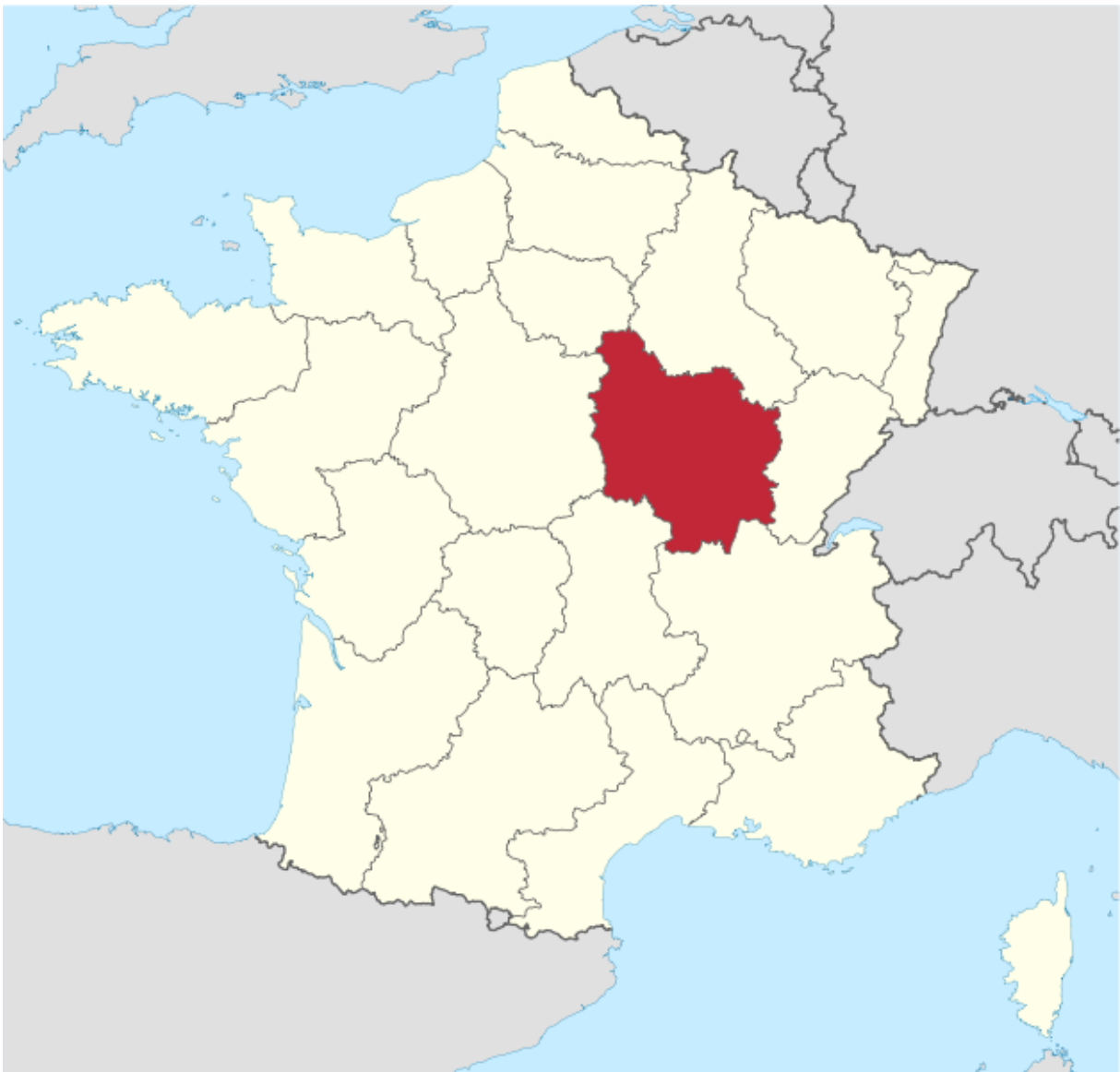
Der Weinbau von Dourthe zeichnet sich durch stetige Entwicklung und Qualitätskontrolle aus. Sorgfältig werden die Reben gepflegt und regelmäßig die Pflanzdichte an Bodenprofil und Ertrag angepasst. Die Rebstöcke werden streng überwacht und ausschließlich qualitativ hochwertige und ausgereifte Trauben geerntet



## **Ange d'Or (37.5cl)**

<b><u>Herkunft:</u></b>	Dourthe
<b><u>Weintrauben:</u></b>	Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
<b><u>Geschmack/Gaumen:</u></b>	Dessertwein mit intensiven, kräftigen Bukett von Dörrfrüchten (getrocknete Aprikose, Rosine) und wunderbaren Honigaromen, gefolgt von einem Hauch Aprikose. Im Gaumen ist er weich, ausgeglichen und füllig und schliesst mit einem lang anhaltenden Abgang ab.
<b><u>Passt zu:</u></b>	Sorbets, Kuchen, Crème brûlée, gebratenen Marroni und Blauschimmelkäse.

# Bourgogne



# LOUIS JADOT

Seit 1992 ist Pierre-Henry Gagey Vorsitzender der SAS Maison Louis Jadot. Die Weinberge erstrecken sich heute über 210 Hektar an der Côte d'Or, im Mâconnais und Beaujolais. Das Traditionsunternehmen Louis Jadot hat eine besonders starke Verankerung in Beaune und besitzt nicht weniger als zehn verschiedene 1er Cru Lagen in dieser Gemeinde. Auch so grosse Unternehmen im Burgund wie Louis Jadot arbeiten sehr detailorientiert. Das ganze Team redet von den Reblagen wie von alten Freunden und möchte, dass jeder Cru seine Individualität zum Ausdruck bringen kann.

## **Chablis Domaine Louis Jadot (75cl)**



<b><u>Herkunft:</u></b>	Louis Jadot
<b><u>Weintrauben:</u></b>	Chardonnay
<b><u>Geschmack/Gaumen:</u></b>	Mineralig und Zitrusfrüchte im Aufgang, buttrig im Abgang. Klar, blass, zitronengelb. Apfel, Stachelbeere, grüne Paprikaschoten. Nicht aufdringlich aber dennoch mit Charakter.
<b><u>Passt zu:</u></b>	Schweinefleisch, Fisch, Meeresfrüchte

## **Bourgogne blanc Couvent des Jacobins (75cl)**



Herkunft: Louis Jadot, Bourgogne

Weintrauben: Chardonnay

Geschmack/Gaumen: Zitronenfarbe, dezente Aromen von Fass, verstärkt durch Noten von Zitrone und Grapefruit, unbestreitbare Fruchtigkeit, frischer Gaumen, reiche Aromen, schöne Balance, Klassizismus und eine harmonisch strukturierte Säure.

Passt zu: Fischgerichte



Seit dem Ende des achtzehnten Jahrhunderts besitzt die Familie der Grafen Lafond die größten und berühmtesten Weinberge von Pouilly Fumé.

Baron Patrick de Ladoucette erweiterte dann sein Know-how auf die Weinberge von Sancerre und verewigte den Namen Comte Lafond für seine großen Cuvées von Sancerre in außergewöhnlichen Flaschen des achtzehnten Jahrhunderts, die an die seines Großvaters erinnerten.

### **Sancerre Comte Lafond (75cl)**

**Herkunft:**

Ladoucette au Château du Nozet



**Weintrauben:**

Sauvignon-Blanc

**Geschmack/Gaumen:**

Intensives Gelb. Ausgeprägt, lebendig und vielschichtig in der Nase. Aromen von weissen Blüten wie Weissdorn, Akazie, Holunder. Im Gaumen saftig und ausgewogen. Die Aromen der Nase wiederholen sich. Der Abgang gestaltet sich mittellang, aromareich und gut ausbalanciert.

**Passt zu:**

Salzwasserfisch, begleitet von einer leichten Sauce. Herrlich zu Spargel oder auch zu frischem Ziegenkäse.



Die traditionsreiche Domaine Régnard, 1860 gegründet von Zephir Régnard, ist eines der ältesten Weinhäuser in Chablis.

Das Weingut ist in der glücklichen Lage, Weine aus allen sieben Chablis Grand Cru - und aus fünf Premier Cru - Lagen anbieten zu können. 1984 erwarb der große [Loire-Winzer Baron Patrick de Ladoucette](#) die Domaine Régnard. Mit großem Einfühlungsvermögen und unter Wahrung der Tradition brachte der Weinbaron auch hier die Weinerzeugung auf den neuesten Stand. Sein Önologe Philippe Rossignol beweist mit Erfahrung und Können, dass exzellente Chablis-Weine auch ohne Barrique-Ausbau erzeugt werden können.

### **Chablis auf höchstem Niveau!**

#### **Chablis Grand Régnard (75cl)**

Herkunft:

Régnard



Weintrauben:

Chardonnay

Geschmack/Gaumen:

Dieser Chardonnay verströmt auf höchstem Niveau einen mineralisch-blumigen Duft nach Zitrusfrüchte, Quitten, Pfirsich. Am Gaumen eine großartige Harmonie zwischen der erfrischenden Säure und der ausdrucksstarken Chablis-Aromatik, dazu die so typische Mineralität des Chablis. Ein bemerkenswerter Chablis voller Finesse, Eleganz und Mineralität.

Passt zu:

Schweinefleisch, Fisch, Meeresfrüchte

# Okzítanien





# Rosière

Nach einem langen Arbeitstag zu Hause entspannen. Den Feierabend allein oder zusammen mit lieben Menschen genießen, gemeinsam etwas Kleines essen... und immer dabei: der bezaubernde Charme Frankreichs in Weinform - Rosière. Der Name steht für angenehme Weine, die einen Hauch von Harmonie und Romantik ins tägliche Leben bringen. Mit einem Wein von Rosière tun Sie als Geniesser sich selber, aber auch Ihren Lieben einen Gefallen. Die ebenso kräftigen wie leichten Tropfen verzaubern jeden, der - ein Glas Rosière in der Hand - eine Auszeit von der Hektik und vom Stress des Lebens nimmt und den entspannenden Duft genießt.



## **Rosière (75cl)**

<b><u>Herkunft:</u></b>	Rosière
<b><u>Weintrauben:</u></b>	Syrah
<b><u>Geschmack/Gaumen:</u></b>	Fruchtiger, ausgewogener schwarzroter Wein mit intensivem Violettschimmer. In die Nase steigen Düfte von Brombeere, Cassis und Vanille, am Gaumen bezaubern eine leichte Auftaktsüsse, eine wunderbare Geschmeidigkeit, Aromatik, Fülle und Harmonie
<b><u>Passt zu:</u></b>	Kalbfleisch mit hellen Saucen, Pizza mit Pilzen und Ribeye Steak

# Château Belles Eaux



Die in Südfrankreich, zwischen den Pyrenäen und dem Rhôneal liegende Region Languedoc grenzt direkt an das Mittelmeer. Mit ihren milden Wintern und trockenen, heißen Sommern ist sie schon seit der Antike ein Weinbaugebiet. Aufgrund der Diversität und der Vielfalt ihrer Terroirs ist diese Region besonders günstig für die Herstellung von Spitzenweinen.

Dies ermöglicht die Herstellung von Weinen mit einer erstaunlichen Bandbreite an Aromen. Aufgrund der zahlreichen, in der unmittelbaren Umgebung des Weinguts sprudelnden und in den Fluss Peyne mündenden Quellen, erhielt das Schloss den Namen Belles Eaux. Diese Quellen haben einen einzigartigen Einfluss auf das Terroir und verleihen den Weinen ihre herausragende Frische.

## Carmin (75cl)



Herkunft:

Château Belles Eaux

Weintrauben:

75% Syrah, 25% Grenache

Geschmack/Gaumen:

Tiefrote Farbe mit rubinroter Reflektion.  
Nase: Intensiv mit Aromen von kleinen schwarzen Beeren und Gewürzen. Fruchtig, leicht gegrillt mit Vanille- und weichen Gewürznoten.

Passt zu:

Lamm oder Hühnchen mit Tomaten und Paprika.

# Italién



# Abruzzo





Ein Titel, den die Winzer von **Farnese Vini** nur allzu gut kennen. Kaum ein Weingut besticht durch sein hervorragend Preis-Leistungs-Verhältnis bei qualitativ hochwertigen Weinen so sehr, wie **Farnese Vini** aus dem süditalienischen Ortona. Das Geheimnis der enormen Qualität liegt im Boden, der es dem Weingut **Farnese Vini** einfach macht, höchste Qualität zu erreichen.

Im Zusammenspiel mit sonnenverwöhnten Trauben und dem Terroir, entstehen weltweit bekannte und hoch prämierte Rotweine, Weißweine und Rosé. Mehr als 70 Länder kamen bereits in den Genuss, die preisgekrönten Weine von **Farnese Vini** zu kosten.

### **Edizione Cinque Autoctoni (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Farnese Vini Ortona
<u>Weintrauben:</u>	Montepulciano d'Abruzzo, Primitivo, Sangiovese, Malvasia Nera, Negroamaro
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Cassis, Kirsche, kompottartig, röstartigen, rauchigen Noten, komplexer, gehaltvoller und vollmundiger Wein von hoher Qualität, hat eine schöne Zukunft.
<u>Passt zu:</u>	Entrecôte Madagaskar, Lammnierstück an einer Senf- Pfeffersauce, Roastbeef



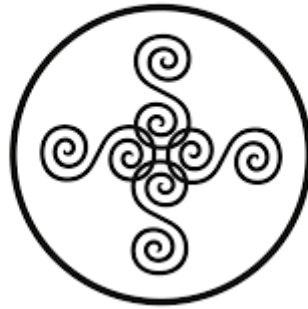
Die Weine aus dem Haus Baroncelli bestechen mit beständiger Qualität, welche durch modernste Produktionstechnologie sichergestellt wird. Das Sonnensymbol, Erkennungszeichen auf jedem Baroncelli-Etikett, repräsentiert die Wärme Süditaliens und ein Klima, welches für süffige Weine mit weichen, eingebundenen Tanninen sorgt.

### **Bianco Terre di Chieti (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Baroncelli
<u>Weintrauben:</u>	Malvasia, Chardonnay
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	hellgelber Cuvée mit einem intensiv Bukett Lindenblüte und Veilchen, anklänge von Litschi und Zitrusfrucht, sehr ausgewogen, und aromatisch
<u>Passt zu:</u>	Fisch, Calamares, Austern, Muscheln, Reisgerichten

# [senza parole]



Heute spontan mit den Nachbarn bis tief in die Nacht am Küchentisch die Welt neu erfinden, morgen beim Picknick im Grünen mit Freunden entspannen. Egal wann und wo:

Senza Parole gehört auf jeden Fall dazu, wenn sich Menschen treffen und das Leben feiern. Er ist ein Wein wie ein guter Freund, fröhlich, gastfreundlich und locker. Auf seinen Stil und seine Qualität ist Verlass. Ob Rot - Weiss,- Rosé- oder Schaumwein, Senza Parole bietet für alle etwas und steht für weichen, fruchtigen Genuss. Pure Italianità vom Stiefelabsatz von Italien - produziert mit höchstem Anspruch.

## **Senza Parole, Bianco (50cl & 75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Senza Parole
<u>Weintrauben:</u>	Trebbiano, Sauvignon Blanc, Chardonnay
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	ausdrucksvollen Aromen von exotischen Früchten wie Ananas und Melone. Begleitet werden diese von Vanille- und Zitrusaromen
<u>Passt zu:</u>	Apéro, zu Antipasti oder zum Käseplättli, leichten Fischgerichten

## **Senza Parole (75cl)**



Herkunft:

Senza Parole

Weintrauben:

Sangiovese, Montepulciano

Geschmack/Gaumen:

Ein himbeerroter Rosé mit Nasenaromen von roten Beeren, etwas Lindenblüte und einem Hauch von Grapefruit. Im Mund ist er frisch, geschmeidig, füllig und harmonisch – ein voller, fruchtiger Genuss.

Passt zu:

Apero, asiatische Gerichte



# Apulien





Der Pasqua Desire Lush & Zin Primitivo Puglia IGT stammt aus einer traditionsreichen Familienwinzerei in Italien aus der Region Verona, die bereits seit dem Jahr 1925 besteht. Die perfekt gereiften Primitiv-Trauben werden handverlesen und der Wein reift 6 Monate in Eichenfässern heran.

Der Winzer vom italienischen Weingut Pasqua beherrscht absolut sein Handwerk. Stil und Finesse sind die Charakteristika dieses Rotweins, der in der blühenden und sonnigen Landschaft in Apulien seinen Ursprung hat. Dieser markante Rotwein 2018 - Desire Lush & Zin Primitivo Puglia IGT krönt jedes festliche Mahl mit Eleganz und Finesse.

### **Desire Lush & Zin (75cl & 150cl)**



<u>Herkunft:</u>	Pasqua
<u>Weintraube:</u>	Primitivo
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	intensive Aromen von Pflaumen, roten Früchten, würzige Noten, Vanille, Kaffee und Kakao. Im Gaumen warm und rund, vollmundig mit weichen und samtigen Tanninen.
<u>Passt zu:</u>	gegrilltem oder gebratenem Fleisch, würzigem Käse

# SILENTIUM

Silentium steht für einen Moment der Stille. Für jenen kostbaren Augenblick, in dem sich die Welt ein wenig langsamer dreht, in dem man mit einem feinen Glas Rotwein die Entspannung und Ruhe genießt. Silentium wurde viel Zeit gegeben, um zur perfekten Reife zu gelangen: lange ruhte der Wein im Barrique im stillen Keller und konnte ungestört seine volle Kraft entfalten. Genießen Sie ihn mit einem schönen Essen oder einfach

## Silentium (37.5cl, 75cl & 150cl)



<u>Herkunft:</u>	Silentium
<u>Weintraube:</u>	Primitivo
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Brombeere, Dörrobst und weiche Vanille- und Zimtaromen Eine leichte Auftaktsüsse, ein fülliger Körper, eine geschmeidige, harmonische Struktur, viel Frucht und ein langer Abgang machen den Wein zum nachhaltigen Genuss.
<u>Passt zu:</u>	Rind- und gegrilltem Lammfleisch, Pilzgerichten, sowie Hartkäse

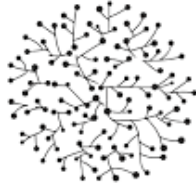


**MASSERIA LA VOLPE** wurde aus dem Traum geboren, eine Reihe von Weinen und anderen hochwertigen gastronomischen Spezialitäten unter den repräsentativsten unserer Regionen kreieren zu können, die uns täglich beim Genuss jeder Mahlzeit, in geselligen oder entspannenden Momenten begleiten und uns jeden Tag einen kleinen Raum des Vergnügens bieten können. Unsere Arbeit in diesem Sektor hat bereits seit mehr als zwanzig Jahren begonnen und seitdem pflegen wir die Idee, uns auf diese Reise zu begeben: Schließlich haben wir begonnen und unsere langjährige Erfahrung genutzt, die Zusammenarbeit unseres Önologen und unseres Sommeliers, die unsere Leidenschaft teilen, haben wir begonnen, durch Italien bei der Forschung und Auswahl unserer Produkte zu reisen.

### **Uno Riserva (75cl)**



<b><u>Herkunft:</u></b>	Masseria la Volpe
<b><u>Weintraube:</u></b>	Primitivo
<b><u>Geschmack/Gaumen:</u></b>	Rubinrote Farbe. Breites Bukett mit Aromen von reifen Früchten und mit würzigen Noten. Im Gaumen vollmundig, zart und ausgewogen mit einem langanhaltenden Abgang.
<b><u>Passt zu:</u></b>	rotem Fleisch, Grilladen, Pastagerichte und rezentem Käse



## SAN MARZANO CANTINE

Die Cantine San Marzano ist im Herzen Apuliens in San Marzano di San Giuseppe beheimatet, gelegen zwischen Tarent und Bari. Die Cantine wurde 1962 von 19 Winzerfamilien gegründet und hat sich zu einem der modernsten und grössten Weinbau-Betriebe im Süden Italiens entwickelt.

Die Winzer können auf **geseignetes Terroir** zurückgreifen, liegen die Weinberge doch auf einem Landstreifen zwischen zwei Meeren, dem Ionischen Meer und der Adria, wo das mediterrane Klima zusammen mit den roten Böden und den kühlenden Winden beste Bedingungen für den Weinbau schafft.

### Sessantani (75cl & 150cl)

Herkunft:

Cantine San Marzano



Weintraube:

Primitivo

Geschmack/Gaumen:

Intensives, leuchtendes rubinrot. Fruchtiges Bouquet nach Kirschenkonfitüre mit Nuancen von Zwetschgen und Tabakblättern. Betörender, körperreicher, vollmundiger und edler Wein mit Aromen von Kakao, Tabak und Vanille. Wohl einer der edelsten und kräftigsten Vertreter seiner Traubensorte mit einem nicht enden wollenden Abgang. Trauben von mind. 60 Jahren alten Rebstöcken

Passt zu:

Rotes Fleisch, Grilladen, rezente Pastagerichte, Pizza

[senza parole]



Hute spontan mit den Nachbarn bis tief in die Nacht am Küchentisch die Welt neu erfinden, morgen beim Picknick im Grünen mit Freunden entspannen. Egal wann und wo:

Senza Parole gehört auf jeden Fall dazu, wenn sich Menschen treffen und das Leben feiern. Er ist ein Wein wie ein guter Freund, fröhlich, gastfreundlich und locker.

Auf seinen Stil und seine Qualität ist Verlass. Ob Rot - Weiss,- Rosé- oder Schaumwein, Senza Parole bietet für alle etwas und steht für weichen, fruchtigen Genuss. Pure Italianità vom Stiefelabsatz von Italien - produziert mit höchstem Anspruch.

**Senza Parole (50cl, 75cl & 150cl)**



<u>Herkunft:</u>	Senza Parole
<u>Weintraube:</u>	Primitivo
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Brombeere, Cassis, Kirsche und Pflaume, Schokolade- und Kakaonoten, Vanille. Im Gaumen zeigt er viel Aroma, eine leichte Auftaktsüsse, einen weichen, vollen Körper und eine gut balancierte Struktur. Abgerundet wird der Genuss von einem langen, nachhaltigen Abgang.
<u>Passt zu:</u>	kräftigen Fleischgerichten vom Grill, Hart- und Weichkäse

### Purpurero (Senza Parole) (75cl)



<u>Herkunft:</u>	Senza Parole
<u>Weinsorte:</u>	Negroamaro
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	fruchtig, lieblich, füllig, geschmeidigen Körper Aromen von Brombeere, Holunderbeere, Kirsche, Vanille-, Schokolade- und Kakaonoten, sehr angenehm zu trinken, langer Abgang
<u>Passt zu:</u>	herzhaften Fleischgerichten mit würziger Sauce, Lasagne



Die Weine aus dem Haus Baroncelli bestechen mit beständiger Qualität, welche durch modernste Produktionstechnologie sichergestellt wird. Das Sonnensymbol, Erkennungszeichen auf jedem Baroncelli-Etikett, repräsentiert die Wärme Süditaliens und ein Klima, welches für süffige Weine mit weichen, eingebundenen Tanninen sorgt.

### **Primitivo Baroncelli (50cl & 75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Baroncelli
<u>Weintraube:</u>	Primitivo
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Düfte von Brombeere, roter Johannisbeere und Pflaume, im Gaumen angenehme Vanillearomen dazu, leichte Auftaktsüsse, eine ausgewogene Struktur und ein nachhaltiger, langer Abgang
<u>Passt zu:</u>	Schinken, Trockenfleisch und Salami, Fleischgerichten an Rahmsauce und Lasagne



### Negroamaro Baroncelli (75cl)



<u>Herkunft:</u>	Baroncelli
<u>Weinsorte:</u>	Negroamaro
<u>Geschmack/Gaumen</u>	fruchtig, lieblich, Aromen von Brombeere, Holunderbeere, Kirsche, Vanille, Schokolade und Kakao, angenehm zu trinken, langer Abgang
<u>Passt zu:</u>	Spezialitäten der italienischen Küche, Grilladen, Käse



Summa Summarum, alles was zählt – als schlussendliche Konsequenz auf sechs Weintypen komprimiert. Sechs süffige Weine aus den beliebten Weinsorten Pinot Grigio, Negroamaro, Barbera und Primitivo. Mit diesen Weinen macht man sich in geselliger Runde nur Freunde. Süditalienische Reichhaltigkeit zeigt sich in diesem Wein – das Resultat von ausgeprägten Sonnenstunden. Reife Aromen, die an Brombeeren, Lakritze und Datteln erinnern. Der Schmelz im Wein rührt von einer feinen Restsüße her, die das reife Tannin fein umgarnt. Dazu kommen würzige Akzente im Finale. Summa Summarum – ein einladender, aromatischer Wein, der im Handumdrehen seine Fangemeinde findet.

### **Summa Summarum (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Summa Summarum
<u>Weinsorte:</u>	Negroamaro
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Bordeauxrot, schöne Aromen von Brombeeren, Lakritze und Datteln, ausgesprochen weich, gut eingebundene Tannine, würzige Komponenten wie Zimt, Nelken, Orangenschalen am Gaumen.
<u>Passt zu:</u>	Ragout, Wild, Grilladen, Käse



# MAVRIO

Die Weine von Mavrio sind Charakterweine aus reiner Negroamaro-Traube! In Apulien, dem warmen Süden Italiens, wachsen sie heran und werden anschliessend mehrere Monate im Barrique ausgebaut. Danach präsentieren sie sich in voller Entfaltung und offenbaren eine dunkle Süsse und eine sonnengetränkte Aromatik.

Innert kurzer Zeit hat sich Mavrio zum Liebling der Schweizer Weintrinker entwickelt, und der Weinkritiker Luca Maroni hat die wertigen Süditaliener bereits mehrfach mit hohen Bewertungen gewürdigt.

## **Mavrio (37.5cl, 75cl & 150cl)**

Herkunft:

Mavrio



Weinsorte:

Negroamaro

Geschmack/Gaumen:

geschmeidiger, harmonischer schwarzroter Wein mit leicht süsslichem Auftakt, gehaltvoll, nachhaltig, fruchtig und ausgewogen, recht intensives, komplexes Bukett, duftet nach Brombeere, Johannisbeere, Dörrobst, Zwetschgen, Kaffee, Karamell und Toastbrot. Im Gaumen: saftig und frisch, mit schönen Tanninen, geschmeidig, sehr aromatisch.

Passt zu:

kräftiger Braten, Rösti, Gemüsegratin, Pilzgerichte, Blauschimmelkäse

# Emília-Romagna





## VILLABAGNOLO

Das hügelige Gelände im Hinterland zwischen Rimini und Bologna eignet sich mit seinen fruchtbaren Böden dabei besonders gut für den Weinanbau. Dies erkannte vor über 20 Jahren auch Vito Ballarati.

Im Jahr 1997 kaufte er - früher für die EMS in Chur als Chemiker tätig - den Hof, um seinen Traum zu verwirklichen: einen Rückzugsort fern der Stadt, wo man sich in Gesellschaft von Familie und Freunden entspannen kann. Aus diesem ursprünglichen Traum wurde, durch eine glückliche Begegnung mit einem lokalen Winzer, eine Leidenschaft: die Herstellung von Wein, der eng mit dem Terroir verbunden ist.

### **Bagnolo Riserva (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Villa Bagnolo
<u>Weintrauben:</u>	Sangiovese
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	In der Nase fruchtige Aromen, Kirsch, Ananas, aber auch Vanille. Auf der Zunge und am Gaumen mild, gehaltvoll, Pflaumen und rote Beeren. Langer Abgang, etwas ledrig, feine Tannine. Ein toller Sangiovese!
<u>Passt zu:</u>	Rindfleisch, Pasta

# Καμπανίεν



# SILENTIUM

Silentium steht für einen Moment der Stille. Für jenen kostbaren Augenblick, in dem sich die Welt ein wenig langsamer dreht, in dem man mit einem feinen Glas Rotwein die Entspannung und Ruhe genießt. Silentium wurde viel Zeit gegeben, um zur perfekten Reife zu gelangen: lange ruhte der Wein im Barrique im stillen Keller und konnte ungestört seine volle Kraft entfalten. Genießen Sie ihn mit einem schönen Essen oder einfach so!

## **Silentium Bianco (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Silentium
<u>Weintrauben:</u>	Greco Bianco
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	fruchtiger, ausgewogener hellgelber Wein mit kräftiger Aromatik von Birne, Melone und, weich im Gaumen, mit einem vollen, ausgewogenen und gut strukturierten Körper
<u>Passt zu:</u>	schöner Apérowein, harmonischer Begleiter von Lasagne und Risotto sowie kräftigen Hart- und Weichkäsen

# Piemont







Im Nordwesten von Italien - im Piemont - liegt das familiengeführte Weingut **Roberto Sarotto** umgeben von 50 Hektar Weinbergen.

Das Weingut **Roberto Sarotto** hat neben dem starken Glauben in traditionelle Werte auch keine Scheu neues auszuprobieren und sich neuen Wegen zu öffnen. Im Weinbereich gehört dieses italienische Weingut zu den „lokalen Pionieren“. Es werden traditionelle Anbaumethoden mit modernen Mechanisierungen kombiniert.

**Roberto Sarotto** ist fest davon überzeugt, dass die viele Arbeit, Aufmerksamkeit und Pflege der Weinberge, die er und sein gesamtes Team Jahr für Jahr aufbringen, immer die höchste Priorität einnehmen soll. Denn *„guter Wein wächst im Weinberg und entwickelt sich im Keller“*.

### Erre (75cl)



<u>Herkunft:</u>	Sarotto
<u>Weintrauben:</u>	Barbera, Cabernet Sauvignon, Merlot
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	reife Frucht, dunkelbeerig, eingekochte Pflaumen und Kirschen, Dörrfruchtnote, verführerische Fruchtsüsse, lang im Abgang
<u>Passt zu:</u>	gebratenem Lamm- oder Rindfleisch, reifem Hartkäse

### Audace Barolo (75cl)



- Herkunft: Sarotto
- Weintraube: Nebbiolo
- Geschmack/Gaumen: Intensive, reife Frucht, frische Pflaumen, Orangen, schöne Würze, Anis, Lakritz, kräftig im Gaumen  
Wein von grosser Harmonie, bereitet jetzt grosse Trinkfreude.
- Passt zu: Klassischem Brasato al Barolo, Suure Mocke, Wildschweinragout

### Langhe Nebbiolo Nativo (75cl)



- Herkunft: Sarotto
- Weintraube: Nebbiolo
- Geschmack/Gaumen: Kräftig und Körperreich im Gaumen, markante Aromen und feine mineralische Note
- Passt zu: Schmorgerichten, Tatar, Pizza, Pasta

### Elena (75cl & 150cl)



- Herkunft: Sarotto
- Weintraube: Barbera
- Geschmack/Gaumen: dunkelbeerig nach Brombeerkonfitüre, feine Röstnote, erdig nach Unterholz und Trüffel.  
Angehaltender, herzhafter Auftakt, füllig im Gaumen, langer, aromatischem Nachhall, wärmend
- Passt zu: Kalbshaxen, Safranrisotto mit feinen Trüffelscheibchen, Teigwaren, regionalen, piemontesischen Gerichten.

### Enrico 1 (75cl)



<u>Herkunft:</u>	Sarotto
<u>Weintrauben:</u>	Cabernet Sauvignon, Nebbiolo
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Finessenreiches, intensives Bukett, tiefe, reife Nase nach schwarzen Beeren und Pflaumen. Ausgewogenheit von Frucht, Körper, Säure, Tannin schön eingebundenes Barrique. Eleganter Wein, dicht mit einem vielschichtigen Abgang.
<u>Passt zu:</u>	Schmorgerichten mit frischen Pilzen, Gulasch, Haxen, Wild

### Langhe Arneis (75cl)



<u>Herkunft:</u>	Sarotto
<u>Weintrauben:</u>	Arneis
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	typisches Bukett, reife Äpfel, zarte Kräuternote nach Melisse, delikate Würze, mit einem erdig-tuftigen Akzent, Lebendig und frisch, gut eingebundene Säure, mittelkräftig im Körper, präsenste Mineralität, leicht süsslich
<u>Passt zu:</u>	Apéritif, leichten, sommerlichen Vorspeisen wie Rohschinken mit Melone, Champignon-Carpaccio

### Rosato Langhe R.Sarotto (75cl)



<u>Herkunft:</u>	Sarotto
<u>Weintrauben:</u>	Nebbiolo
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Er duftet nach roten Beeren und eingemacher Frucht, zeigt auch am Gaumen diese reichhaltige Beerigkeit, endet appetitlich, animierend – herb.
<u>Passt zu:</u>	Raffinierten Fischgerichten, helles, Fleisch, Vitello Tonnato, Frischkäse

# Giacomo Bologna

## “Braida”

Die Geschichte von Braida ist mit der von Rocchetta Tanaro verbunden, einer kleinen Stadt im Monferrato-Gebiet von Asti. *“Mein Land ist keine Überraschung, es gibt zehn Weinberge, sechs Häuser, eine Kirche”*: Das sind die Worte des Chansonniers Paolo Frola, der auch der von Rocchetta geleitete Arzt ist.

Von diesen zehn Weinbergen, die von Frola gesungen werden, sind einige Braida. Sie gehörten dem Großvater Giuseppe, dann gingen sie an ihren Vater Giacomo über, jetzt kultivieren Giuseppe und Raffaella Bologna sie.

### Bricco dell’Ucellone (75cl)



<u>Herkunft:</u>	Braida, Giacomo Bologna
<u>Weintrauben:</u>	100% Barbera
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Betörend, vielschichtig, verführerische Nase mit viel reifer, dunkler Frucht, Röstnoten, dunkle Schokolade, Pfeffer. Gaumen satt und straff.
<u>Passt zu:</u>	Piemonteser Spezialitäten, edlem Fleisch in Sauce



Ivan Rivetti kümmert sich mit seinen Mitarbeitern – unterstützt vom "Önologen" Donato Lanati von Enosis Meraviglia – um den Keller, einen Ort, an dem technische Innovationen und alte Savoir-Kost verschmelzen.

**Der Wein kommt aus der Erde und "wächst" im Keller.**

Während der Reifephase werden die Weine je nach Sorte in Eichenfässern unterschiedlicher Kapazität für Zeiträume "gezüchtet", die nicht nur in Bezug auf die Qualität der Ernte, sondern vor allem in Bezug auf das Etikett, das diese Trauben charakterisieren werden, variieren.

Die sanfte Pressung der weißen Trauben ermöglicht es, einen Most zu erhalten, der einer langsamen Gärung unterzogen wird, ideal, um die für die Trauben typischen frischen und fruchtigen Aromen zu bewahren.



**Briccodore (75cl)**

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| <u>Herkunft:</u>         | Dante Rivetti  |
| <u>Weintrauben:</u>      | Arneis   |
| <u>Geschmack/Gaumen:</u> | Frisches und harmonisches Bouquet mit Noten von Linde, Zitrusfrüchte, Südfrüchte und frischen Gewürzkräuter. Im Geschmack fruchtig und frisch. |
| <u>Passt zu:</u>         | Aperitif-Wein Begleitet hervorragend Antipasti, leichte Vorspeisen, Fischgerichte und auch Mozzarella di Bufala.                               |

# CERETTO

Es ist die Liebe, die uns bei jeder Wahl leitet: in den Weinbergen, die wir kultivieren, in den Kellern, in denen die Weine reifen, auf dem Land, wo wir leben, auf den Krügen, wo wir an sonnigen Wintertagen mit unseren Kindern spazieren gehen.

Wir sind seit 1937 Weinproduzenten. In den letzten zwanzig Jahren haben wir uns auf den Weg gemacht, unsere Landwirtschaft nachhaltiger für die Umwelt zu gestalten, was uns 2015 zur Bio-Zertifizierung geführt hat.

Zusammen mit Enrico Crippa, Küchenchef, sind wir die Gründungsmitglieder des Restaurants Piazza Duomo, dem einzigen Drei-Sterne-Restaurant im Piemont.

Wir sind Kunstmäzene, Nougatproduzenten, Geschichtenerzähler, Weinverkäufer.

Wir sind beseelt von einer eklektischen Neugier, die keine Grenzen kennt, aber es gibt immer eine Methode in unserem Wahnsinn: Alles ist im Namen der Langhe.

## **Blange Arneis (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Azienda Agricola Ceretto, Piemont
<u>Weintrauben:</u>	100% Arneis
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Schön blütenduftig mit den typisch würzigen, an Weihrauch und Tannenharz erinnernden Noten. Unbeschwert und angenehm trinkbar dank milder Säure, einer Spur Kohlensäure und der schönen, kräuterigen Würze und leichten Herbe.
<u>Passt zu:</u>	Tapas, gebratenes Hähnchen

# Sardinien





Die Kellerei Santadi ist ein Betrieb auf dem neuesten Stand – mit Kellerei, Barrique-Saal und hauseigenem Labor. Santadi verarbeitet in erster Linie die traditionelle Rotwein-Traube Carignano, doch auch die lokalen Weisswein Trauben Vermentino, Nuragus und Nasco kommen nicht zu kurz. Ausserdem stellt die Kellerei den typischen italienischen Grappa her. Die Arbeit des Betriebs Santadi wird immer wieder mit verschiedensten Auszeichnungen belohnt.

### **Terre Brune (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Santadi, Sardinien
<u>Weintrauben:</u>	Carignano 95%, Bovaleddu 5%
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	wuchtig, elegant, weiche Tannine
<u>Passt zu:</u>	Rindtournedos, Wild an Sauce, Lamm mit Kräutern gebraten

### **Rocca Rubia (37.5cl, 75cl & 150cl)**



<u>Herkunft:</u>	Santadi, Sardinien
<u>Weintraube:</u>	Carignano
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Himbeere und Cranberrys gestalten ihre individuelle Textur. Mittelkräftiger Körper und dominante Säure ergeben den Rotwein, welcher ausgewogen mit feinen Tanninen im Mund sehr viel Charakter und Klasse zeigt.
<u>Passt zu:</u>	Wildgerichten, kräftigem Lammragout und Ente







*Cellaro*, Wunderkind eines Gebiets, das dem Weinbau gewidmet ist, ein Ort, an dem die Rebe seit Anbeginn der Zeit ihren natürlichen Lebensraum gefunden hat. Wie von *Zauberhand*, wenn man in unserem Land ankommt, hat man das Gefühl, weit weg von allem zu sein, aber einen Schritt von sich selbst entfernt.

Wunderschöne **Berge** umgeben den **Arancio-See** und malen ein Bild mit Wasser als Protagonist, einer wertvollen Ressource, die von gastfreundlichen und fleißigen Menschen erhalten wird.

Die Weinberge erstrecken sich zwischen 300 und 600 Meter über dem Meer, auf **Böden** mit einer privilegierten Zusammensetzung.

#### **Due Lune (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Cantine Cellaro
<u>Weintraube:</u>	Nero d'Avola-Nerello, Mascalese
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	roten Früchten, reifen Brombeeren und orientalischen Gewürzen, rosa Pfefferkörnern und Leder
<u>Passt zu:</u>	Pasta, Ofenfleisch, Wild, reifem Käse



PRINCIPI DI BUTERA  
SICILIA

Das Weingut ist seit 1997 im Besitz der Familie Zonin, die den ehemaligen Landsitz Feudo Deliella und die Ländereien restauriert und mit modernster Technik ausgestattet hat. Auf 180 Hektar Rebflächen entstehen hochwertige Weine, die begehrt sind. Zum Gut gehören auch größere Bestände Olivenhaine.

**Deliella (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Feudo Principi di Butera
<u>Weintrauben:</u>	Nero d'Avola
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	In der Nase Aromen von roten Früchten, dominiert von Sauerkirsche, Wachholder und Myrte. Der Körper ist schlank mit langem Abgang. Die roten Früchte schliessen in herausragender Kontinuität.
<u>Passt zu:</u>	Rind, Fisch



# TOSONE

Wer Tosone genießt, kann sich dem sizilianische Lebensgefühl und leuchtendsten Farben Siziliens nicht entziehen: Das Gelb des Safrans, der Zitronen und der sengende Sonne, das Rot der Tomaten und Blutorangen, das Blau vom Himmel und dem Meer, das grün der berühmten Artischocken aus Ramacca – das ist Sizilien. Die grösste Weinregion Italiens zeigt sich auch landschaftlich als eine Insel der Kontraste: Üppig und karg, prächtig und heruntergekommen, heiss und kühl – so vielseitig ist die Heimat von Tosone. Eine Harmonie der Kontraste sind auch die Weine von Tosone. Elegant, ohne aufdringlich zu sein, voll und aromatisch offeriert Tosone viele kleine Offenbarungen. Das hat auch der renommierte Weinkritiker Luca Maroni mit ausserordentlichen Auszeichnungen anerkannt.

## **Nero d'Avola (75cl)**



Herkunft:

Terre del Tosone

Weintrauben:

Nero D'Avola

Geschmack/Gaumen:

fruchtiger, ausgewogener granatroter, sehr kräftiges, vielseitiges Bukett von Brombeeren, roten Johannisbeeren, Feige, Vanille und Zimt. Im Gaumen zeigt er saftige Tannine und eine volle, weiche und harmonische Struktur, gekrönt von einem nachhaltigen Abgang.

Passt zu:

Risotto, gebratenes Fleisch, Hartkäse und sizilianisches Gebäck

## Tosone Vino Bianco (75cl)



Herkunft:

Terre del Tosone,

Weintrauben:

Insolia, Grillo, Catarratto

Geschmack/Gaumen:

fruchtig, leicht spritzig mit einem exotischen Bukett von Litschi, Melone, Zitrusfrucht, Veilchennoten. Im Gaumen ist er sehr weich und voll, harmonisch und ausgewogen; er überzeugt mit einem intensiven Abgang.

Passt zu:

rotem und weissem Fleisch, Wild, Geflügel und Weichkäse



## FATTORIA POGGIO CAPPONI

Nur 20 Kilometer von Florenz entfernt liegt das Weingut Poggio Capponi, das manche Leute vielleicht sogar aus den Indiana Jones Filmen kennen. George Lucas wählte diesen malerischen Ort um einige Szenen für die Indiana Jones Saga zu drehen.

Die Weine von Poggio Capponi bestechen neben der wirklich herausragenden Qualität vor allem durch das umwerfende Preis-Genussverhältnis. Selten findet man in der Toskana typische Chianti die nach so viel schmecken um derart faires Geld. Für uns noch ein absoluter Geheimtipp, den man einfach nicht ausser Acht lassen sollte.

### Ultimo (75cl)

(Er ist kostbar und wird in sehr kleinen Mengen hergestellt ,weniger als 4'500 Flaschen pro Jahr).



<u>Herkunft:</u>	Poggio Capponi, Toskana
<u>Weintrauben:</u>	80% Sangiovese, 10% Canaiolo, 10% Merlot
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Der harmonische Körper offenbart herrlich seidige Tannine, die sich köstlich entfalten. Er ist fein, subtil mit Noten von roten Beeren, Vanille und milden Gewürzen.
<u>Passt zu:</u>	Rindfleisch, Lamm, Kalbfleisch, Geflügel

# Südtirol



# MURI-GRIES

WEINGUT | KLOSTERKELLEREI

MURI-GRIES ist mehr als eine Kellerei. Hier führt nicht nur das Miteinander von klösterlichem Leben und betriebsamer Kellereiarbeit tagtäglich Regie, sondern auch die Arbeit in den eigenen 35 Hektar Weinbergen in den besten Lagen in und um Bozen. All das hat die Geschichte vor mehr als einem Jahrhundert zusammengeführt. Es ist ein sehr spezialisiertes Arbeiten. Hand in Hand, überzeugt und entschlossen, angetrieben von dem unbedingten Willen, dazuzulernen und die Qualität eines jeden Weines stetig zu optimieren.

## Lagrein (75cl)



<u>Herkunft:</u>	Klosterkellerei, Muri/Gries
<u>Weintraube:</u>	100% Lagrein
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	einladendes Bouquet, fruchtige Aromen von Waldbeeren und Brombeeren, Pilznote, im Gaumen feiner Auftakt, saftig mit viel frischer Beerenfrucht, feine Gerbstoffe und würzig-fruchtigem Abgang.
<u>Passt zu:</u>	Pasta, Charcuterie, Lamm, Wild, würzige Halbhart- und Hartkäse



# Toscana





Die Trauben für diesen Weine wachsen auf dem Grundstück, wo Leonardo da Vinci geboren wurde und seine frühe Kindheit verbracht hat.

In der Toskana, nahe bei Florenz, liegt der kleine toskanische Ort Vinci. Er war die Heimat von Leonardo da Vinci, einem der grössten Universalgelehrten aller Zeiten. Der Schöpfer des weltberühmten Gemäldes «Mona Lisa» legte auch für die Weinproduktion wichtige Grundsteine.

Die Erzeugnisse aus den einstigen Rebbergen von Leonardo da Vinci sind auch heute noch so beliebt wie zu den Anfangszeiten in den 70er Jahren.

Die 1961 gegründete Cantine Leonardo da Vinci ist seit Anfang der Neunzigerjahre Besitzerin der Villa da Vinci.

### **Rosso Toscana IGT da Vinci (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Cantine Leonardo da Vinci
<u>Weintrauben:</u>	Sangiovese, Merlot, Syrah
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Aromen von Brombeere, Cassis, Zwetschge und Kirsche. Fruchtaromen werden ergänzt von Noten von Dörrobst, Kakao, Lakritze und Vanille und abgerundet mit einem langen, nachhaltigen Abgang.
<u>Passt zu:</u>	Rind mit hellen Saucen, Lammfleisch mit dunklen Saucen

### Governo Toscana (75cl)



- Herkunft: Cantine Leonardo da Vinci
- Weintrauben: Sangiovese, Merlot
- Geschmack/Gaumen: Kräftige Aromen von Kirsche, Pflaume, roter Johannisbeere und Cassis, dazu Aspekte von Gewürznelke. Im Gaumen zeigt er saftige Tannine mit weichem, harmonischem Körper und langem Abgang.
- Passt zu: Gegrilltes oder gebratenes Rindfleisch

### Chianti (75cl)



- Herkunft: Cantine Leonardo da Vinci
- Weintrauben: Sangiovese, Merlot
- Geschmack/Gaumen: Dieser ausgewogene, fruchtige ziegelrote Wein begeistert mit intensiver Aromatik von Kirsche Cassis und würzigen Pfeffernoten sowie einer wunderbaren Frische, samtigen Tanninen, einem geschmeidigen, vollen Körper und einem angenehmen Abgang.
- Passt zu: Kalbfleisch mit hellen Sauce

### Verementino Toscana (75cl)



- Herkunft: Cantine Leonardo da Vinci, Toskana
- Weintrauben: Vermentino
- Geschmack/Gaumen: Ein hellgelber, ins Grünliche schimmernder frischer und fruchtiger Weisswein mit Aromen von Zitrusfrucht, Lindenblüte, Melone und hellen Beeren sowie einem weichen, geschmeidigen und harmonischen Körper.
- Passt zu: Fisch



Seit 26 Generation -seit dem Jahr 1385 befasst sich das Familienunternehmen mit dem Weinbau und hat in den 1970er Jahren zu einer Revolution- im bis dahin von französischen Weinen beherrschten Markt beigetragen, indem es den legendären TIGNANELLO erschuf.

Die Familie Antinori widmet sich der Weinproduktion seit über sechshundert Jahren: seit dem Jahre 1385, als Giovanni di Piero Antinori in die Florentiner Zunft der Winzer und Weinhändler eintritt. Während ihrer gesamten langen Geschichte über 26 Generationen hat die Familie das Geschäft stets direkt geleitet und innovative und oft mutige Entscheidungen getroffen, ohne jemals die Traditionen und die Region aus dem Blick zu verlieren.

### **Tignanello (75cl)**



<b><u>Herkunft:</u></b>	Antinori
<b><u>Weintrauben:</u></b>	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b><u>Geschmack/Gaumen:</u></b>	Sattes Rubinrot. In der Nase dichte Aromadecke, Zedernholz, warme Gewürze, Kräuter, Süssholz, im Gaumen ein kraftvoller, energetischer Auftakt, geschmedig
<b><u>Passt zu:</u></b>	Grilliertes Rindfleisch mit herzhaften Beilagen oder Gemüse

## Il Bruciato (75cl)



Herkunft:

Antinori

Weintrauben:

55% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot,  
15% Syrah

Geschmack/Gaumen:

Waldbeeren und Cassis, Mocca, warmem Rauch,  
dazu feine, dezente Kokos-, Vanille- und  
Röstnoten, grosser, mundfüllender und  
aromatischer Wein, Abgang ist lang und ausgeprägt  
aromatisch

Passt zu:

kräftigen Pastagerichten und Fleisch in jeder  
Variation



Tenuta San Guido ist ein italienisches Weingut, das sich in der DOC Region Bolgheri, in der wundervollen Toskana, befindet.

Der Premiumwein des angesehenen Weingutes, der sogenannte „Sassicaia“, der einem französischen Bordeaux entspricht, zählt zu den besten Rotweinen Italiens. Gegründet wurde das Weingut Tenuta San Guido 1944, als der Markgraf Mario Incisa della Rocchetta die ersten Rotweinreben pflanzte, die rund zehn Kilometer von der italienischen Küste entfernt waren.

Die Weinberge der Tenuta San Guido erstrecken sich über eine Gesamtfläche von etwa 90 Hektar und sind in Gebiete unterteilt, die nach den besonderen Eigenschaften der Exposition und Zusammensetzung des Bodens ausgewählt wurden.

### **Guidalberto (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Tenuta San Guido
<u>Weintrauben:</u>	Cabernet Sauvignon, Merlot
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	dunklen Beeren, Cassis und Kirschen, Pflaumen, würzig-blumige Noten, Gewürznelken, Veilchen und dezente Röstnoten. Abgang ist lange, die saftige Säure begleitet wunderbar und macht Lust auf mehr.
<u>Passt zu:</u>	Entrecôte vom Grill

### **Le Difese (75cl)**



- Herkunft:** Tenuta San Guido
- Weintrauben:** 70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese
- Geschmack/Gaumen:** dunkle Kirschen, Beeren, Schokolade, blumige Töne und Röstnuancen. Im Gaumen sehr geschmeidig, Aromen von Weichselkirschen und mediterranen Kräutern sowie feinkörnige, Mittellanger, weicher und saftiger Abgang
- Passt zu:** rotem Fleisch und edlen Pastagerichten

### **Sassicaia (75cl)**



- Herkunft:** Tenuta San Guido, Toskana
- Weintrauben:** 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet franc
- Geschmack/Gaumen:** Schwarze Beeren, Cassis, eine kühle Würze. Dazu gesellen sich Noten von geröstetem Holz, aber auch Rauch- sowie Eukalyptustöne. Im Gaumen kompakt und saftig strukturiert. Präsent, dichtgewobenes und griffiges Tannin von höchster Qualität.
- Passt zu:** Begleiter zu Lamm und Wild sowie zu Spitzengerichten der italienischen Küche

### **Donnaolimpia 1898 (75cl)**



- Herkunft:** Donna Olimpia 1898, Toskana
- Weintrauben:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
- Geschmack/Gaumen:** In der Nase breit und klar, mit Noten von Zimt, Maul-, Heidelbeeren, Peperoni, Kakao und Lakritze. Im Gaumen sehr harmonisch, guter Struktur. Finale lang anhaltend mit angenehmen Noten von Konfitüre.
- Passt zu:** Fleisch Mediterrane Küche Pasta/Pizza



TENUTA DELL'ORNELLAIA

Seit 700 Jahren verbindet die Familie Frescobaldi Tradition, Erfahrung und Innovation mit Kreativität und dem Streben nach Exzellenz. Die Familie hat immer versucht, die Vielfalt des toskanischen Terroirs zu entwickeln und zu zelebrieren. Als stolze Besitzer einiger der größten Weinberge der Region haben sie immer versucht, die Identität und Autonomie jedes Anwesens zu wahren.

ORNELLAIA, bekannt als eines der berühmtesten Weingüter der Welt, erreichte den Höhepunkt seiner Entwicklung im Besitz der Familie Frescobaldi.

### **Le Volte (75cl)**



<b><u>Herkunft:</u></b>	Tenuta dell'Ornellaia
<b><u>Weintrauben:</u></b>	Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon
<b><u>Geschmack/Gaumen:</u></b>	In der Nase ausdrucksstark, fruchtbetont und frischPflaumen, warme Würze, etwas Cassis. Im Gaumen raffiniert und elegant
<b><u>Passt zu:</u></b>	Rindfleisch, Lamm oder Kaninchenfleisch



### Le Serre Nuove (75cl & 150cl)



<u>Herkunft:</u>	Tenuta dell'Ornelleia
<u>Weintrauben:</u>	54% Merlot, 26% Cabernet Sauvignon, 14% Cabernet franc, 6% Petit Verdot
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Aromen von kleinen roten Beeren, süssen Gewürzen
<u>Passt zu:</u>	grillierten Lammracks mit Gemüse



Das Unternehmen, das den Namen „Donna Olimpia 1898“ trägt (Olimpia Alliata, Dame von Biserno und Ehefrau von Gherardo della Gherardesca, die dem Weingut 1898 anlässlich ihres 25. Hochzeitstages den Namen gab), hat eine Fläche von etwa 60 Hektar, die sich alle im Bolgheri Doc befinden und einen Gebietsstreifen abdecken, der sich von Km 167,8 der Staatsstraße Aurelia über etwa 1,2 km ins Landesinnere erstreckt; Die Morphologie des Landes ist flach und wird auf 45 Hektar mit Weinbergen und teilweise mit Ackerland kultiviert.

### **Donnaolimpia 1898 (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Donna Olimpia 1898
<u>Weintrauben:</u>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	In der Nase breit und klar, mit Noten von Zimt, Maul-, Heidelbeeren, Peperoni, Kakao und Lakritze. Im Gaumen sehr harmonisch, guter Struktur. Finale lang anhaltend mit angenehmen Noten von Konfitüre.
<u>Passt zu:</u>	Fleisch Mediterrane Küche Pasta/Pizza



Familiensinn ist eine der hervorragendsten Eigenschaften der Italiener. Und hilft in diesem Fall gar, brüderliche Konkurrenten zu verbinden: nämlich Lodovico und Piero Antinori, zwei Alpha-Tiere der italienischen Weinwirtschaft. Treibende Kraft für das Projekt Tenuta di Biserno war Lodovico, der Jüngere. Weiter im Tenuta di Biserno-Boot sitzen als Juniorpartner Niccolò Marzichi Lenzi, ein Neffe von Lodovico sowie Umberto Mannoni, der beträchtliche Ländereien besitzt. Nicht finanziell, aber mit Fachwissen beteiligt, hat sich der französische Önologe Michel Rolland, der als Berater engagiert wurde. Die Tenuta di Biserno liegt in den Hügeln von Bibbona, nördlich von Bolgheri. Auf momentan 50 ha wachsen als Hauptsorte Cabernet franc, aber auch Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Syrah; die Fläche soll nun zügig auf 70 ha erweitert werden.

### **Insoglio (75cl)**



<b><u>Herkunft:</u></b>	Tenuta di Biserno
<b><u>Weintrauben:</u></b>	Shiraz, Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
<b><u>Geschmack/Gaumen:</u></b>	Aromen von Brombeeren, Cassis, dunkle Schokolade, Kaffee und eine elegante Nasensüsse. Die Aromen der Nase zeigen sich auch im Gaumen. Viel schwarze Frucht, gepaart mit Röstaromen. Im Abgang schmeichelhaft, aromatisch und anhaltend.
<b><u>Passt zu:</u></b>	Perfekt zu Fleisch vom Grill, würziger Pasta und reifem Käse.

# FATTORIA LE PUPILLE



Der Betriebskern der Liegenschaft befindet sich seit Anfang 2000 in der Nähe von Istia d'Ombrone, in der Nähe von Grosseto. Das Anwesen ist ein antikes Bauernhaus und seine Silhouette ist auf einigen der bekanntesten Weinetiketten von Le Pupille zu sehen. Das gesamte Weingut ist von einem 12 Hektar großen Weinberg umgeben, einschließlich eines kleinen Fleckens, der für Experimente mit alten Sangiovese-Trauben aus der Antike bestimmt ist Rebreihen. Auf den ersten Blick ist es schwer vorstellbar, dass dieses große, ruhige Haus das pulsierende Herz einer landwirtschaftlichen Tätigkeit ist, es wirkt eher wie ein nobler Wohnsitz, umgeben von einem großen Rasen im englischen Stil und einer Vielzahl von Blumen. Dann offenbart der Geruch von Most die Anwesenheit eines Weinguts, das von Efeu verborgen ist, und sobald man die gut ausgestattete Umgebung betritt.

## Saffredi (75cl)



<u>Herkunft:</u>	Fattoria le Pupille
<u>Weintrauben:</u>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Geniales Bouquet, viel blaue Beeren, Cassis, Heidelbeeren, Lakritze. Am Gaumen mittelgewichtig, die Tannine haben Schmelz, das Finale ist erhaben.
<u>Passt zu:</u>	Ribeye Steak, rotem Fleisch und Gruyère Burger

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

Die Geschichte unserer Familie und die toskanische Weinbautradition inspirieren unser Handeln. Unsere Weine erzählen, wie wir uns im Laufe der Jahre entwickelt haben, wobei Qualität und Nachhaltigkeit immer wesentliche Bezugspunkte waren. Sie sprechen vom Respekt vor dem Terroir, von einem makellosen Rohstoff und von unserer Fähigkeit, die Tradition zu interpretieren, indem wir sie mit Ausgewogenheit erneuern. Nicht zuletzt unsere aufrichtige Bereitschaft, tiefe menschliche Beziehungen aufzubauen, indem wir freundliche und leidenschaftliche Seelen als Partner auswählen, die in der Lage sind, unsere Marke, die Eleganz der Toskana, zu repräsentieren.

## Chianti Sensi Fiasco (50cl)



<u>Herkunft:</u>	Sensi
<u>Weintrauben:</u>	80% Sangiovese, 20% Canaiolo
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Auge: Rubinrot; Nase: Typisch mit Noten von Kirschen und Gewürzen; Gaumen: Am Gaumen konzentriert, gut strukturiert und sehr zugänglich.
<u>Passt zu:</u>	Gerichte mit Fleischsaucen, gekochtem Fleisch, Eintöpfe und reifem Käse



Banfi mit Sitz in Montalcino, mit seinem Märchenschloss mit rund 850 Hektar Reben, ist der wahr gewordene amerikanische Traum. 1978 von den beiden Brüdern John und Harry Mariani gegründet, zwei Italoamerikanern, die es als Weinimporteure in New York zu Ansehen gebracht hatten, wurde das Haus mit unglaublich viel Herzblut zu dem gemacht, was es heute ist: ein italienisches Weinimperium im Zeichen des [Sangiovese](#), das voll und ganz auf Qualität setzt und Jahr für Jahr ein sehr vielfältiges, grundsolides Weinsortiment vorlegt. Banfi hat wesentlich an der Geschichte des Brunello mitgeschrieben.



#### **Brunello di Montalcino (75cl)**

<b><u>Herkunft:</u></b>	Castello Banfi
<b><u>Weintraube:</u></b>	Sangiovese
<b><u>Geschmack/Gaumen:</u></b>	fruchtig-würzig mit Noten nach Pflaumen, Kirschen und wilden Beeren
<b><u>Passt zu:</u></b>	zu edlen Fleischstücken von Lamm, Hirsch, Rind geschmorten, währschaften Fleischgerichten und würzigem Käse



**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

Frescobaldi verkörpert die Essenz der Toskana, deren idealen Voraussetzungen für den Anbau von Wein und die Vielfalt ihres Terroirs.

Die Einzigartigkeit von Frescobaldi ergibt sich aus der Verkörperung von verschiedenen Terroirs durch die eigenen Weingüter und Weine, die ein Kaleidoskop an Aromen und Eindrücken vermitteln. Hinter jedem Frescobaldi Wein steckt die Leidenschaft der Önologen und Winzer, die durch die enge Verbundenheit mit dem Terroir und der Rebe einzigartige Weine hervorbringen. Diese Kunst, verpflichtet auch zu tiefem Respekt.

Den Respekt vor unserer Tradition, der wir uns auch dann verpflichten, wenn wir Innovationen einführen.

Den Respekt vor unserer Erde, die wir im Gleichgewicht und in Harmonie bewirtschaften und pflegen möchten.

Den Respekt vor jedem einzelnen Terroir, das aufgrund eines unvergleichlichen Zusammenspiels von Böden, Höhenlagen und Klimazonen hervorgeht und seinen Weinen deren einzigartige Persönlichkeit verleiht.

## La Vite Lucente (75cl)

Herkunft:

Toscana



Weintrauben:

Merlot & Sangiovese

Geschmack/Gaumen:

Sein tiefes Purpurrot ist das i-Tüpfelchen bei jedem besonderen Anlass. Ihre Gäste werden es Ihnen bestätigen. Kräftiger Körper und markante Säure ergeben den fruchtigen Rotwein, welcher harmonisch mit feinen Tanninen im Mund viel Charakter und Klasse zeigt. Dieser Top-Wein wurde ausgezeichnet mit: 92/100 James Suckling.

Passt zu:

Ente, leicht scharfem, rotem Fleisch und Geflügel



# Trentino





Castel Firmian ist eine Weinkollektion von einhüllendem Charakter. In der Ausgewogenheit des Bouquets und der Intensität der Aromen vermitteln die Weine die Verbindung zum Terroir, die Liebe für die Tradition und eine authentische Erfahrung. Das Trentino ist das aromatische Kennzeichen von Castel Firmian: duftige, elegante Weine mit dem Geschmack einer langen Geschichte

Bei Castel Firmian aus dem Trentino wird Vielfalt und Nachhaltigkeit groß geschrieben.

In der Rotaliana-Hochebene, die der schönste Weingarten Europas genannt wird, haben die Weine Castel Firmians ihre Heimat gefunden. Der Name nimmt Bezug auf das gleichnamige Schloss: Eine 1480 erbaute, die Landschaft prägende Adelsresidenz mit herrlichem Blick auf die Weinberge der Hochebene.

Dazu haben alle Weine ein exzellentes Preis-/Genussverhältnis!

### **Castel Firmian (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Castel Firmian
<u>Weintrauben:</u>	Pinot Grigio
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	aromatischer Wein mit strohgelber Farbe und einem fruchtigen Bouquet, mit Noten von Kamille und einer feinen Säure.
<u>Passt zu:</u>	Optimal als Aperitif und ideal zu Antipasti, weissem Fleisch und Fisch

# Veneto





vini dal *1925*

Fasoli Gino bedeutet Weinbauerfahrung seit 4 Generationen und Biowein-Erzeugung seit 1984.

Unser Unternehmen ist die Geschichte einer Familie, die tief im Veroneser Gebiet verwurzelt ist. Seit 1925 produzieren wir Wein mit Leidenschaft und Engagement, beleben altes Wissen und nehmen mit Begeisterung all die modernen landwirtschaftlichen Techniken an, die uns helfen, die Vergangenheit wiederzubeleben.

Die Fasolis haben sich in die Spitze der Weinerzeuger des Veneto vorgearbeitet und produzieren Weine, die sich durch Finesse und Komplexität auszeichnen.

Erwähnenswert ist noch, dass alle Weine von Fasoli Gino vegan sind, also ohne tierische Produktionshilfsmittel erzeugt werden.

### **Valpo BIO (75cl)**



Herkunft:

Fasoli Gino

Weintrauben:

Corvinone, Corvina, Rondinella

Geschmack/Gaumen:

Tief Rubinrote Farbe, würzige Noten von Zimt, Nelken und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen zeichnen sich die Weichheit und Eleganz der Tannine aus, begleitet von einem vollen Körper und einer großen Balance.

Passt zu:

Passt zu Grill, Pasta, Pizza



# MONTRESOR

Das Weingut **Cantine Giacomo Montresor** mit Stammsitz in Verona am Gardasee wurde im Jahr 1892 gegründet.

Mit mehr als 100 ha Rebfläche gehört die **Kellerei Montresor** zu den größten Weingütern im Weinanbaugebiet Veneto.

Bewirtschaftet wird der Familienbesitz heute von den Brüdern **Paolo und Giorgio Montresor**.

## Capitel della Crosara (75cl)



Herkunft:

Giacomo Montresor

Weintrauben:

Corvina veronese, Rondinella, Molinara

Geschmack/Gaumen:

In der Nase nach getrockneten, reifen, roten Früchten, Kräutern und Vanille. Im Geschmack rund, warm und mit einer konzentrierten Beerigkeit nach reifen Brombeeren

Passt zu:

Rind, Pferdefleisch, Wild, Halbhart- und Hartkäse



Pasqua Vigneti e Cantine ist ein historisches Unternehmen, das hochwertige venezianische und italienische Weine herstellt und einer der Marktführer auf dem italienischen und ausländischen Markt ist. Eine familiäre Leidenschaft. Fast ein Jahrhundert Geschichte.

Die Geschichte von Pasqua Vigneti e Cantine begann 1925, als die erste Generation der Brüder Pasqua nach Verona kam, um ein Unternehmen zu gründen, das sich dem Verkauf von Weinen aus ihrem Ursprungsland Apulien widmet.

In den 60er Jahren trat die zweite Generation in das Unternehmen ein, was eine Öffnung gegenüber dem Export und eine Ausrichtung auf Qualität mit sich brachte.

### **Valpolicella Ripasso (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Pasqua
<u>Weintrauben:</u>	60% Corvina, 20% Rondinella, 10%Corvinone, 10% Negrara
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Wein mit intensiven Aromen von wilden Kirschen, roten Johannisbeeren. Reichhaltig und vollmundig im Gaumen, mit süssen und runden Tanninen.
<u>Passt zu:</u>	Wildgerichten, gegrilltem Fleisch und Braten, Wurstwaren und gereiftem Käse.

### Amarone (75cl)



Herkunft:

Pasqua

Weintrauben:

Corvina 65%, Rondinella 25%, Corvinone 5%,  
Negrara 5%

Geschmack:

frische und entscheidende Aromen von roten Früchten wie Brombeere und Kirsche, würzige Töne, die an Schokolade, Toast und süsse Noten von Vanille erinnern

Passt zu:

gegrilltem rotem Fleisch, kräftigen Wild Eintöpfen und gereiften, reichhaltigen Käsesorten

### Mai Dire Mai (75cl)



Herkunft:

Pasqua

Weintrauben:

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Geschmack/Gaumen:

Aromen von Zeder und Tabak, mit Noten nach Waldfrüchten, Gaumen: kraftvoll, warm, würzig, schwarzer Kirsche und Kaffee. Eleganter, geschmackvoller und finessenreicher Wein mit seidenen Tanninen und einem langen, aromatischen Abgang.

Passt zu:

Pasta, Risotto, Rotem Fleisch und Siedfleisch

### Lui (75cl)



Herkunft:

Pasqua

Weintrauben:

80% Cabernet Sauvignon und 20% Corvina-Trauben von denen 50% teilweise getrocknet waren.

Geschmack/Gaumen:

Fässer sind 10 Jahre alt und wurden zur Herstellung ausgezeichneter Cognacs wie XO, Napoleon III und Paradis verwendet spezielle Reifung verleihen dem Wein Süsse, delikate Noten von Bourbon Vanille.

Passt zu:

rotes Fleisch, Grilladen

## **11 Minutes (75cl & 150cl)**

Herkunft:

Pasqua



Weintrauben:

Crovina, Trebbiano di Lugana, Syrah, Carmenère

Geschmack/Gaumen:

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

Passt zu:

Aperitif und leichten Gerichten



# CANTINE MASI

Die Geschichte von Masi beginnt 1772, im Jahr der ersten Ernte der Familie Boscaini in den kostbaren Lagen des “Vaio dei Masi”, eines Tals im Herzen des klassischen Valpolicella-

Gebiets, und nach mehr als 200 Jahren leidenschaftlicher Arbeit ist bereits die sechste und siebte Generation am Werk.

Masi besitzt zudem die biologisch bewirtschafteten Weingüter **Podere del Bello Ovile** in der Toskana und **Masi Tupungato** in Argentinien. Die Gruppe bietet ein Produktsortiment, das in über 120 Ländern bekannt ist und geschätzt wird.

## Amarone Classico Costasera (75cl)



<u>Herkunft:</u>	Masi
<u>Weintrauben:</u>	70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	reife Pflaumen, Fruchtkompott und süssen Gewürzen im Gaumen saftig, vielschichtig und dicht. Eine Komposition süss-reifer Früchte mit einer sehr harmonischen Tanninstruktur, begleitet von einer eleganten Säure und langem, aromatisch nachhaltigem Abgang.
<u>Passt zu:</u>	kräftigen Fleischgerichten, Wild, reifem Gorgonzola, Parmigiano

# LENOTTI



Seit fast 50 Jahren wird durch ein fortschreitendes und kontinuierliches Wachstum vor allem auf ausländischen Märkten die gesamte Produktion, die inzwischen in Menge und Vielfalt der Veroneser Weine erweitert wurde, ausschließlich in Flaschen verkauft.

Das Unternehmen wird derzeit von der Familie Lenotti geführt. Giancarlo, Önologe und Produktions- und Werksleiter, Marina, Verkaufsleiter Italien und sein Sohn Claudio, Auslandsverkaufsleiter.

Mehr als 90% der Produktion wird ins Ausland verkauft.

## **Colle dei Tigli (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Cantine Lenotti
<u>Weintrauben:</u>	Cortese und Garganega
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Blumige Aromen mit Noten von Pfirsich und Äpfel. Charakter: Am Gaumen sehr fruchtig und erfrischend. Körperreich und trocken mit einem feinen, harmonischen Abgang.
<u>Passt zu:</u>	Aperitif, Vorspeisen, leichten Platten und gedünstem Fisch

# CANTINA Valpantena

Das Weingut vereint heute etwa 250 Bauernhöfe, die insgesamt etwa 750 Hektar Weinberge bewirtschaften, von denen mehr als 30 biologisch sind und alle zu den Gebieten mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung des hügeligen Gebiets von Verona gehören.

## Amarone Cami (50cl)



Herkunft:

Cantina Valpantena

Weintrauben:

Molinara, Rondinella, Corvina Veronese

Geschmack/Gaumen:

Ein typischer Amarone: granatrot, füllig, geschmeidig und ausgewogen. In die Nase steigen vorab Düfte von Brombeere, Holunderbeere, Dörripflaume sowie angenehme Kakao- und Schokoladennoten, die sich auch im Gaumen wiederholen und in einen langen, nachhaltigen Abgang münden.

Passt zu:

Gegrilltes oder gebratenes Rindfleisch

### **Ripasso Cami (50cl)**



- Herkunft: Cantina Valpantena
- Weintrauben: Molinara
- Geschmack/Gaumen: Aromen von roten Johannisbeeren, Feige und würzigen Noten von Pfeffer, Lakritze, geschmeidig, zeigt weiche Tannine, tolle Harmonie, Fruchtaromatik wird von einem Hauch von Kaffeenoten und einem langen, nachhaltigen Abgang abgerundet.
- Passt zu: Rind- und gegrilltem Lammfleisch, Pilzgerichten, sowie Hartkäse

### **Pinot Grigio Cami (50cl)**

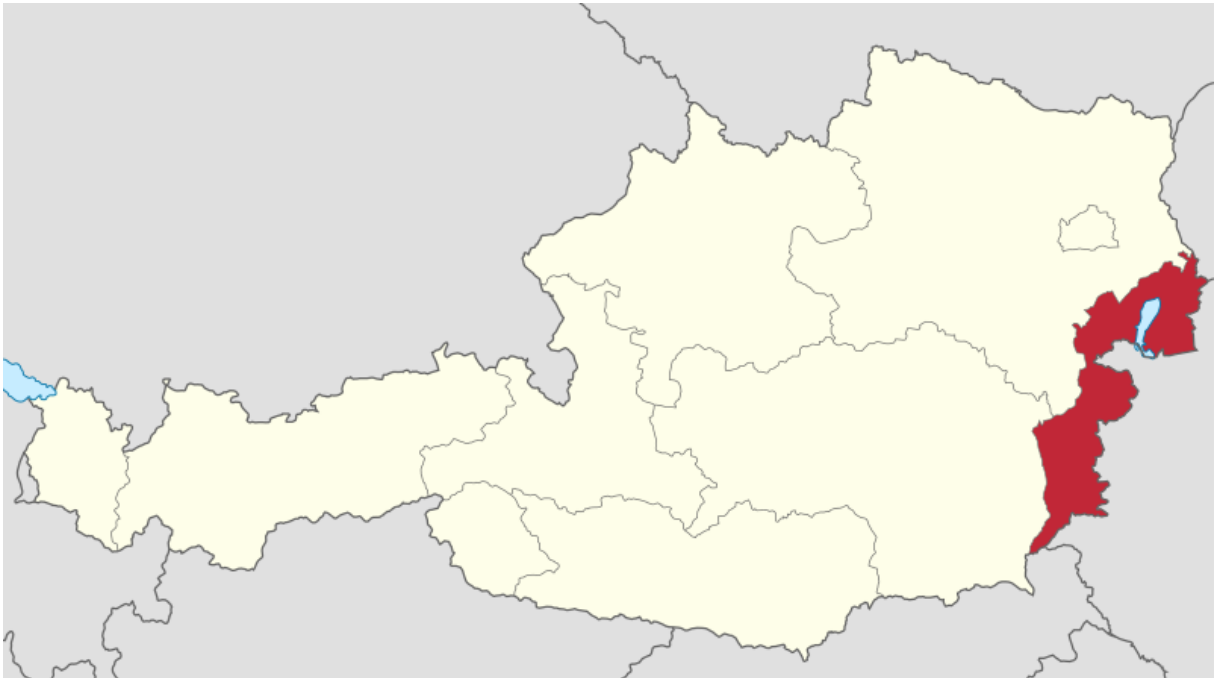


- Herkunft: Cantina Valpantena, Veneto
- Weintrauben: Pinot Grigio
- Geschmack/Gaumen: Ein fülliger, frischer Weisswein von klarem Gelb mit einem feinen Bukett von Zitrusfrucht, Lindenblüte und etwas Birne. Im Antrunk ist er leicht spritzig, schön fruchtig und wunderbar harmonisch.
- Passt zu: Fischgerichte, Meeresfrüchten

# Österreich



# Burgenland





Einsilbig ist bei Hannes Reeh nur der Nachname. Vielfältig hingegen ist sein Charakter, unkonventionell sein Handeln und facettenreich seine Weine. Hannes Reeh ist ein Winzer mit einer Einstellung, auf die wir alle etwas neidisch sein können.

Denn er vereint eine lässige Laissez-Faire-Haltung mit ambitionierter Zielstrebigkeit. Hannes Reeh ist ein unkomplizierter Mensch mit Macher-Attitüde und einer Passion für – natürlich – guten Wein.

Die Reehs begannen während der Achtzigerjahre Wein zu verarbeiten – Hannes wurde der Weinbau also bereits in die Wiege gelegt. Nach dem Besuch der Weinbauschule Klosterneuburg und mehreren Aufenthalten bei namhaften Winzern in aller Welt übernahm er schließlich 2007 das Andauer Weingut und führt es seitdem auf seine ganz persönliche Art und Weise fort.

### **Unplugged Merlot (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Hannes Reeh
<u>Weintrauben:</u>	Merlot
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Reife Aromen von dunklen Beeren, Zwetschgenröster, Wildkräutern und Gewürzen, unterlegt mit cremigem Nougat Touch. Rund am Gaumen, mit feiner Extrakt Süsse, gut stützender Säure, fein tabakigen Holznoten und präsenten Tanninen.
<u>Passt zu:</u>	dunklem Fleisch, Wildgerichte

### Unplugged Zweigelt (37.5cl, 75cl, 150cl & 600cl)



Herkunft: Hannes Reeh

Weintrauben: Zweigelt

Geschmack /Gaumen: In der Nase rote Kirschen, Holunder und würziges Rosenholz; am Gaumen sehr elegant und frisch gebaut, feiner Extrakt mit viel Druck, gehaltvolles Tannin, Nougat, Zwetschgen, Minze und ein Hauch Nelken, im Finale Tabak- und Kaffeefnoten. Langer würziger Abgang.

Passt zu: Gulasch, Wild, Suppen

### Chardonnay Hannes Reeh (75cl)



Herkunft: Hannes Reeh

Weintrauben: Chardonnay

Geschmack/Gaumen: Reif-fruchtiges Nasenbild mit Aromen von Nektarine, Honigmelone und Pfirsich, unterstrichen von einem fein röstigen Vanille Touch vom Holz. Am Gaumen: rund, frisch, mit moderater Säure.

Passt zu: zu verschiedenen Fischgerichten, Krustentiere, Pasta mit Sahne sauce, hellem Fleisch und Geflügel

### Weissburgunder "Haus & Hof" Hannes Reeh (75cl)



Herkunft: Hannes Reeh

Weintrauben: Weissburgunder

Geschmack/Gaumen: fruchtig, erfrischend und säurebetont mit angenehmer Restsüsse

Passt zu: Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Weisses Fleisch



## **In Bloom (75cl)**



**Herkunft:**

Hannes Reeh

**Weintrauben:**

Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon

**Geschmack/Gaumen:**

Die «Rosé-Renaissance» von Hannes Reeh. Ein ehrlicher, geselliger Charakter, saftig, fruchtig und süffig, aber auch vielschichtig, intensiv und komplex. Aromen von roten Beeren, Kirschen und Nektarinen, gepaart mit toller Würze.

**Passt zu:**

Apero, Melonen mit Rohschinken, Gazpacho, Vitello Tonnato, Grilladen, Fisch und Geflügel.



Durch unsere bodenständige Arbeit mit der Natur und die daraus hervorgehenden Weine wollen wir es den Konsumenten ermöglichen, die regionale Typizität, das Klima, die Lage sowie die Sorgfalt der Weingartenarbeit und der Vinifizierung zu schmecken.

Wir wollen keine Weine aus anderen Gegenden oder Ländern kopieren und folgen auch keinem Hype. Wir lehnen es ab, durch trickreiche Methoden Jahr für Jahr den gleichen, eintönigen Wein zu produzieren. Das soll aber nicht heißen, dass die Zeit in unserem Weingut still steht. Wir vereinen Natur und Tradition mit moderner Weingarten- und Kellertechnik um ehrlichen und qualitativ hochwertigen Wein zu machen. Was man versäumt, im Weingarten zu erarbeiten, kann man im Keller nicht mehr nachholen. Ertragsreduktion und strenge Selektionierung des Traubenmaterials sind nur zwei Beispiele, die dafür sorgen, dass wir immer wieder die Pöckl'schen Geschmackserlebnisse liefern können.

### **Pöckl Cuvée Franz (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Josef Pöckel, Burgenland
<u>Weintrauben:</u>	Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50%
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Florale Anklänge und Zimt in der Nase. Am Gaumen süß, nach Cassis und Brombeeren, opulent und kraftvoll, doch charmant. Enormes, gut eingebundenes Tannin, feine Extraktsüße im Abgang.
<u>Passt zu:</u>	Ribeye Steak, rotem Fleisch und Gruyère Burger

# SCHEIBLHOFFER

## THE WINE

Das Weingut Scheiblhofer liegt im Bezirk Neusiedl am See in dem Ort Andau und gehört mit seinen 85 Hektar Eigenfläche zu den größten Weingütern im Burgenland. Der Betrieb, der im Jahr 2000 von Erich Scheiblhofer von seinem Vater übernommen wurde, ist für den edlen Rotwein »Big John« sehr bekannt.

Gelegen an einem der idealsten Weinstandorte Österreichs und im Besitz der meisten Barriquefässer des Landes, gilt Scheiblhofer als wichtiger Arbeitgeber der Region sowie als Unterstützer und Förderer von sozialen Projekten. Das Weingut ist als Wohlfühlort weit über die heimischen Grenzen hinweg bekannt.



Herkunft:

Erich Scheiblhofer, Burgenland

Weintrauben:

Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir

Geschmack/Gaumen:

Schwarze Beerenfrucht, Kirschen, Cassis, mit Anklängen von Tabak und Caramel. Saftig, rund nach süßen Brombeeren und Nougat mit präsentem Tannin und Röstaromen im Nachhall.

Passt zu:

rotem Fleisch, Grilladen, Weich- und Hartkäse, Wildgerichten

### **Scheiblhofer Cuvée weiss (75cl)**



Herkunft: Erich Scheiblhofer, Burgenland

Weintrauben: 80% Chardonnay, 20% Sauvignon Blanc

Geschmack/Gaumen: „The Wine“ Cuvée weiss ist ein spritziger Wein mit betörender Frische und einem intensiven Duft nach frischen Melonen mit einem dezenten Vanilletouch

Passt zu: leichte Sommerküche, frischem Fisch und Krustentieren

# SCHWARZ

Das Weingut Schwarz mit seinen Weingärten nahe an der ungarischen Grenze liegen in Andau, dem wärmsten Ort Österreichs. So wächst der letzte Rebstock nur 6 m von der Grenze entfernt.

Die Region ist für den Weinanbau entscheidend und daher war es für Hans Schwarz unverkennbar dass diese Region prädestiniert ist für den Anbau hochklassiger Rotweinsorten. Insbesondere für Zweigelt.

Besonders sind die Schotterböden der Region, die die Wärme der Sonne untertags aufnehmen und in der Nacht wieder abgeben. Dieser Kreislauf trägt ebenfalls zur Qualität der Trauben bei.

## The Butcher (75cl)



Herkunft:

Johann Schwarz, Burgenland

Weintrauben:

Zweigelt, Blaufränkisch, Zweigelt

Geschmack/Gaumen:

Rubin mit violetten Reflexen. Kirschnuancen paaren sich mit mediterranen Kräutern, Walderdbeeren, Himbeeren und Zwetschgen. Am Gaumen feinkörnige Tanninen. Noten von, Süssholz, Wacholder und Nelken verleihen dieser Cuvée eine tolle Textur.

Passt zu:

Rindfleisch, Charcuterie, Wild, Pilze

### **Schwarz Zweigelt (75cl & 150cl)**



<u>Herkunft:</u>	Johann Schwarz, Burgenland
<u>Weintrauben:</u>	Zweigelt
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Fruchtiges Bouquet, Herzkirschen, Brombeeren und Cassis. Kräuterwürze, Veilchen, etwas Tabak. Gute Komplexität, elegante Tannine, mit zarter Lakritznote im Abgang.
<u>Passt zu:</u>	deftigen Eintöpfen, Fleisch vom Grill, Wildspezialitäten und mittelkräftigen Käsen

### **Schwarz Weiss (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Johann Schwarz, Burgenland
<u>Weintrauben:</u>	Grüner Veltliner, Chardonnay
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Leuchtendes Gelb, Silberreflexe. Frische Wiesenkräuter, zarter Blütenhonig, gelbe Frucht nuances unterlegt, dezente nussige Aromen. Elegant, saftige weiße Frucht, frisch strukturiert, bleibt gut haften, dezente Holzwürze im Abgang.
<u>Passt zu:</u>	Vorspeisen, Terrinen & Pasteten, Fisch & Meeresfrüchte, Asiatischen Speisen, Weich & Hartkäse.

# Niederösterreich





Die Weingärten der Familie Bründlmayer liegen auf den Hügeln rund um die Weinstadt Langenlois, 70km westlich von Wien, donauaufwärts unweit der Mündung des Flusses Kamp. Die bewaldeten Hügel des Waldviertels schützen vor eisigen nordwestlichen Winden. Tagsüber erhitzt die Sonne die steinigen Terrassen, nachts sickert die frische, würzige Waldluft durch das Kamptal in die Langenloiser Arena. Das Zusammentreffen heißer Tage und kühler Nächte, die Vereinigung von Donau- und Kamptal und die geologische und klimatische Vielfalt der Lagen prägen die Weine.

### Grüner Veltliner (75cl)



<u>Herkunft:</u>	Weingut Bründlmayer
<u>Weintrauben:</u>	grüner Veltliner
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Besondere Leichtigkeit, mit zartem Blütenduft und dezentem Geschmack nach Apfel, Zitrusfrüchten, Pfirsich.
<u>Passt zu:</u>	Meeresfrüchte, kalten Vorspeisen, exotischen Gerichten wie Wok, Nudelgerichten mit Gemüse, Kalb oder Schwein, Fisch in leichten Rahmsaucen, vegetarische Küche



# Steiermark





Der gute Ruf des Vaters waren das einzige Startkapital. Über die Jahre ist viel entstanden. Manches ist gekommen, anderes gegangen, eines ist jedoch immer geblieben: die Liebe zum Wein, dieser ganz besonderen Region und das Bekenntnis zu bedingungsloser Qualität.

### Tement Blanc (75cl)



Herkunft:

Manfred Tement

Weintrauben:

Sauvignon Blanc 80%, Weissburgunder 10%,  
Welschriesling 10%

Geschmack/Gaumen:

Assemblage aus Sauvignon Blanc vom Kalk, Sand, Schiefer, vervollständigt durch Weissburgunder und Welschriesling vom Kalk und Mergel. Elegante, vielschichtige Würze mit unverkennbarer „Tement-Note“.

Passt zu:

Ein „Allrounder“ - ideal zu Vorspeisen, hellem Fleisch, Pasta und Fisch.

# Portugal



# Porto





# Niepoort

Das Weingut Niepoort wird seit mehr als 150 Jahren als Familienunternehmen geführt. Es wurde ursprünglich von Franciscus Marius Niepoort gegründet und ist seit 1842 im Besitz der Familie. Die Generationen arbeiteten eng zusammen, um die Tradition des Unternehmens fortzuführen und Innovationen zu etablieren.

### **Fabelhaft Douro (75cl & 150cl)**



Herkunft:

Dirk Niepoort, Douro

Weintrauben:

Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Franca, Touriga Nacional

Geschmack/Gaumen:

Der Fabelhaft von Niepoort Vinhos kommt aus dem Douro-Gebiet. Er überzeugt mit fruchtige Aromen von Erdbeeren und Pflaumen, toller Struktur, reifem Tannin und lebhafter Säure.

Passt zu:

Geflügel, Pasta, Gemüse, Kalbfleisch

## **Fabelhaft Branco (75cl)**



Herkunft:

Dirk Niepoort, Douro

Weintrauben:

Bical, Gouveio, Rabigato, Viosinho, Doña Branca, Codéga do Larinho

Geschmack/Gaumen:

Er präsentiert sich frisch, mit Aromen von Kräutern und Zitrusfrüchten. Ein Wein voller Finesse und Eleganz mit einem elektrisierenden Abgang

Passt zu:

Apéro und zum Dessert.

# SCHWEIZ



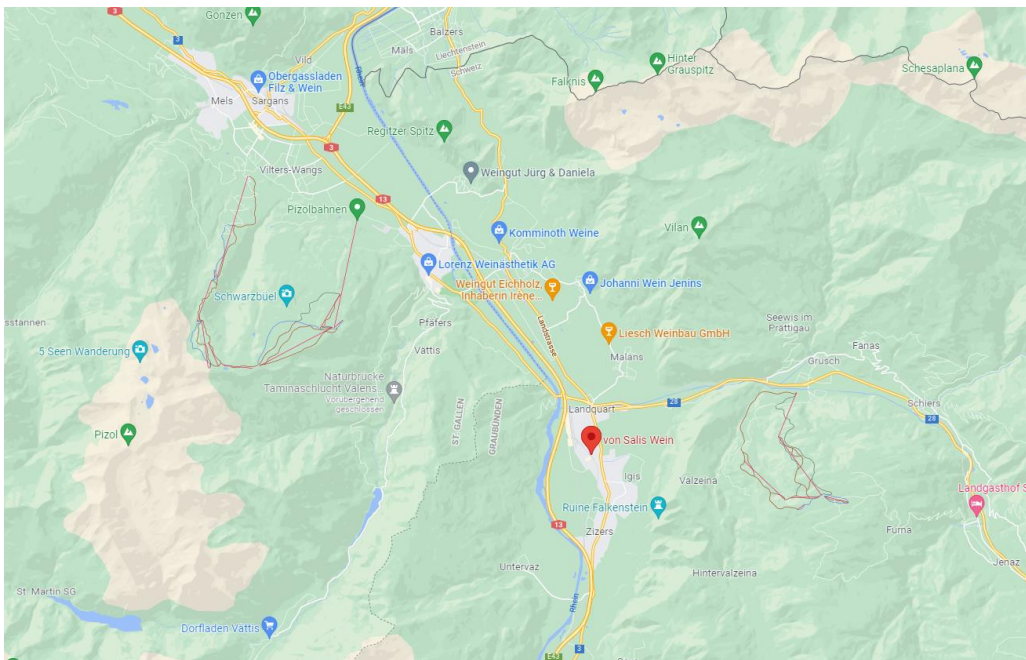
# Graubünden





# VON SALIS

## DER WEIN IM MITTELPUNKT



Anfangs der 1990er-Jahre übernahm Andrea Davaz mit seiner Frau Marianne den elterlichen Betrieb in Fläsch. Durch konsequentes Streben nach Qualität, Innovation und dank ihrer Beharrlichkeit zählt das Weingut Davaz heute zu den Top-Produzenten der Region. 1994 gründete Andrea Davaz mit zwei Freunden die von Salis AG. Sie beziehen von über 80 Rebbauern aus den gesamten Bündner Herrschaft Trauben, die durch das Weingut Davaz vinifiziert werden, jedoch ihre eigene Stilistik aufweisen. In der Zwischenzeit ist die dritte Generation Davaz aktiv: Micha hat die Leitung des Weingut Davaz übernommen und Luca ist für die von Salis AG zuständig.

## Pinot Noir von Salis (75cl)

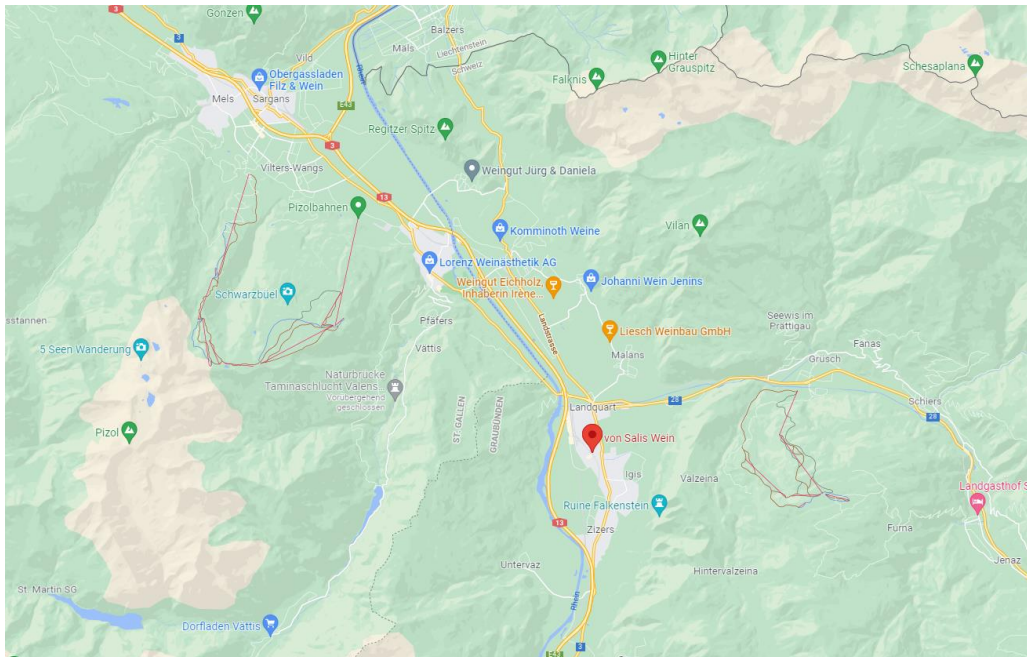


Herkunft: von Salis, Landquart

Weintraube: Pinot Noir

Geschmack/Gaumen: Himbeernoten, Kandiszucker, Wildkräuter

Passt zu: Feinen Fleischgerichten, Bündner Platten, Bündner Spezialitäten



1875 verkorkte Pietro Zanolari in Poschiavo erste Weinflasche auf deren Etikette sein Name stand. Ermutigt von ersten Verkaufserfolgen, zog Pietro schon bald mit seinem kleinen Weinhaus und seiner gesamten Familie über den Berninapass nach Graubünden. Heute führt das traditionsreiche Weinhaus neben den bekannten Tropfen aus dem Veltlin auch klassische Weine aus der Bündner Herrschaft.

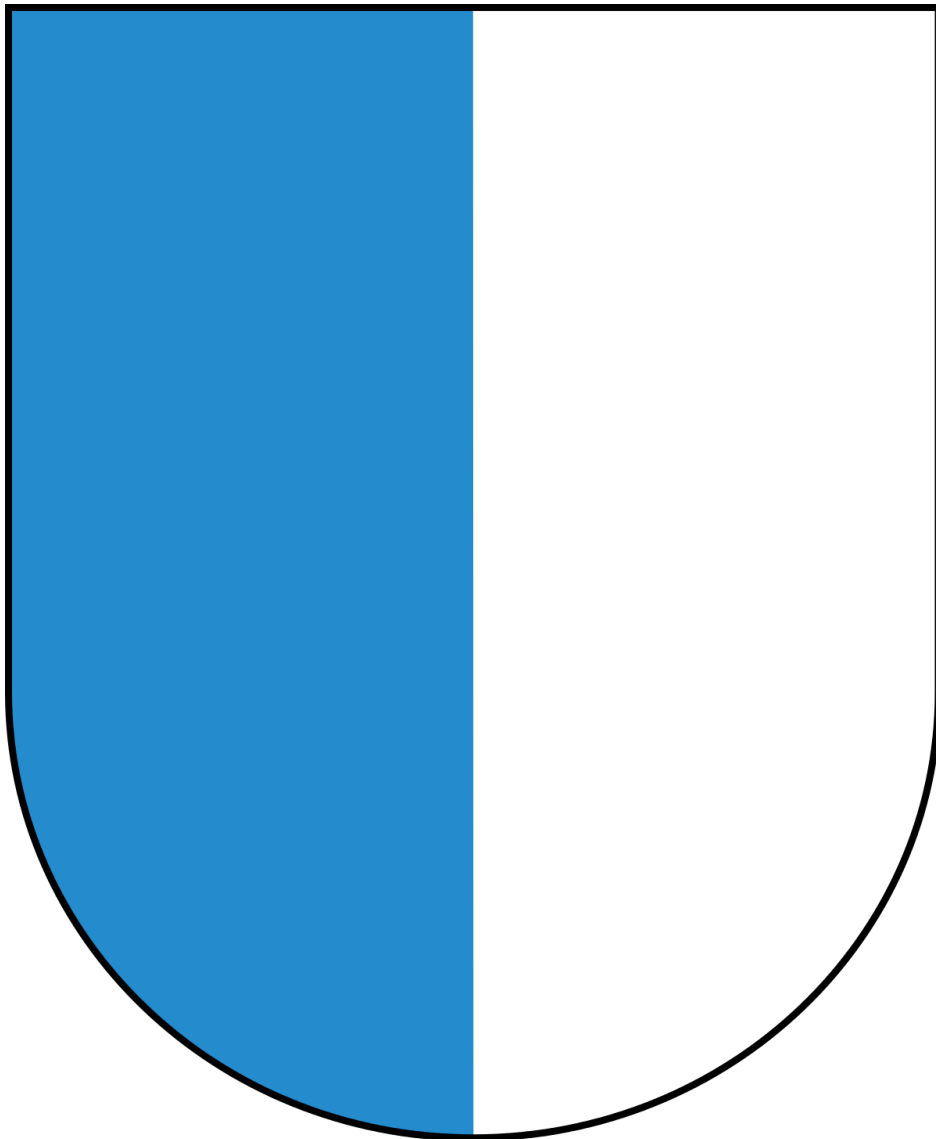
**Maienfelder Pinot Noir Zanolari (75cl)**  
**(Gnädig Herre Wy)**

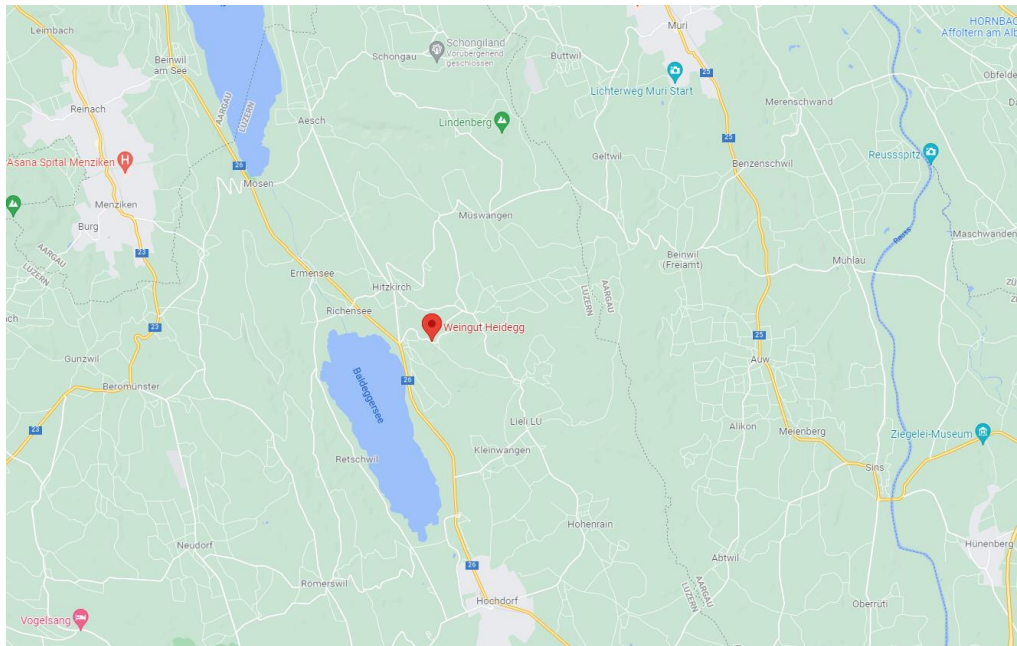


<u>Herkunft:</u>	Zanolari, Landquart
<u>Weintrauben:</u>	Pinot Noir
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Ein Pinot Noir mit reichem Charakter. Ein fruchtiger, kräftiger Herrschäftler mit trockenem Abgang
<u>Passt zu:</u>	Wild, Trockenfleisch- und Bündner Spezialitäten, oder einfach so zum Anstossen in geselliger Runde

*LUZERN*

---





Die Geschichte Heidegg bahnte sich 1185 mit Ritter Heinrich von Heidegg an.

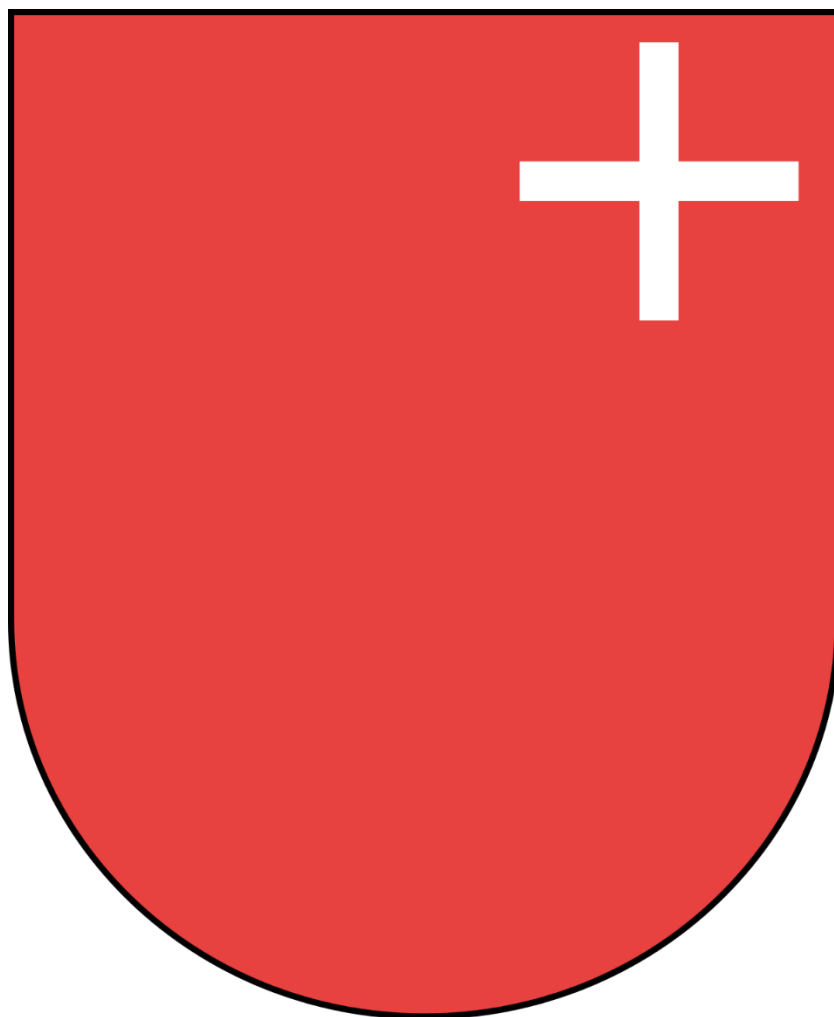
Um 1300 bepflanzte ein Nachfahre Heinrichs den steilen, sonnenverwöhnten Burghügel mit Reben. Dadurch wurde Heidegg zum Seetaler-, später zum Luzerner Weinschloss. Rebkrankheiten und die Industrialisierung brachten auch hier den Rebbau zum Erliegen. Erst 1951 begann durch den Beschluss des Grossen Rates des Kantons Luzern eine neue Ära am Burghügel in Gelfingen und damit auch die Renaissance des Luzerner Rebbaus. Das Weingut blieb bis 1998 Staatsgut, wurde dann privatisiert und von Peter Schuler, dem bisherigen Betriebsleiter, übernommen. Auf mittlerweile 8 Hektaren gedeihen dort heute über 18 Rebsorten.

## Schloss Heidegg, Riesling-Sylvaner (75cl) (Biowein)



<u>Herkunft:</u>	Weingut Heidegg, Heidegg
<u>Weintraube:</u>	Riesling-Sylvaner
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Fruchtiger Weisswein mit feiner Citrusaromatik. Gaumen spritzig mit elegantem, weichem Abgang.
<u>Passt zu:</u>	Apéritif, zu kalten Platten, Fisch, Käsegerichten, weissem Fleisch

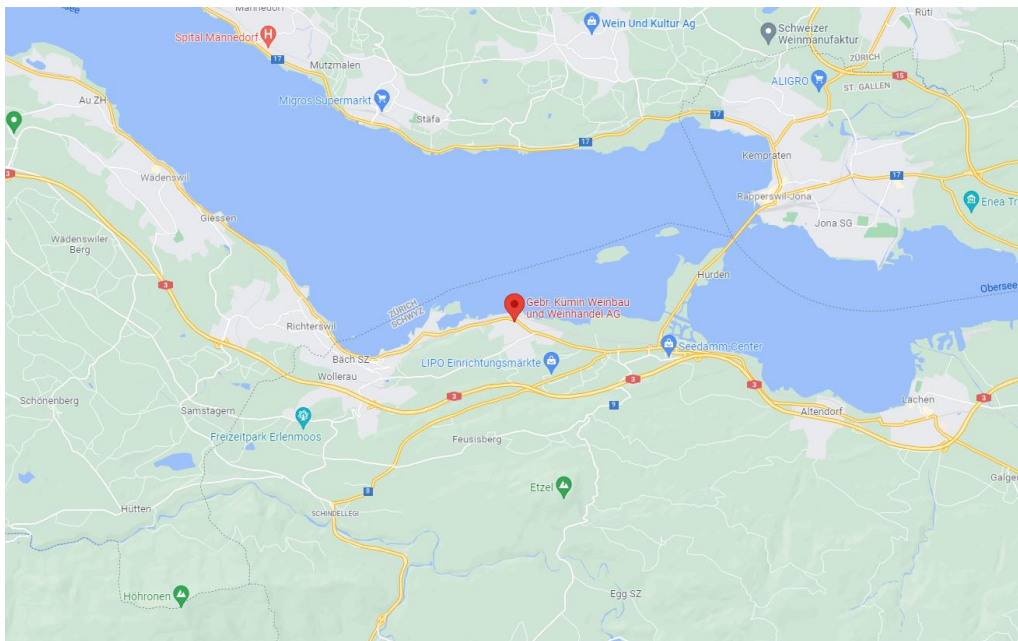
Schwyz







*«Gute Weine entstehen in der Kunst, mit geringsten Mitteln ihre natürliche Grösse zu entfalten.»*



Stefan Kumin jun. leitet heute in der vierten Generation den Weinbaubetrieb Kumin Weine in Freienbach. Der Urgrossvater Heinrich Kumin-Wunderli pachtete erstmals Flächen an der Leutschen und eröffnete einen Weinhandel. Die regionalen Weine stammen aus den Höfen und der March.

### **Zürichsee Cuvée Noir (75cl)**



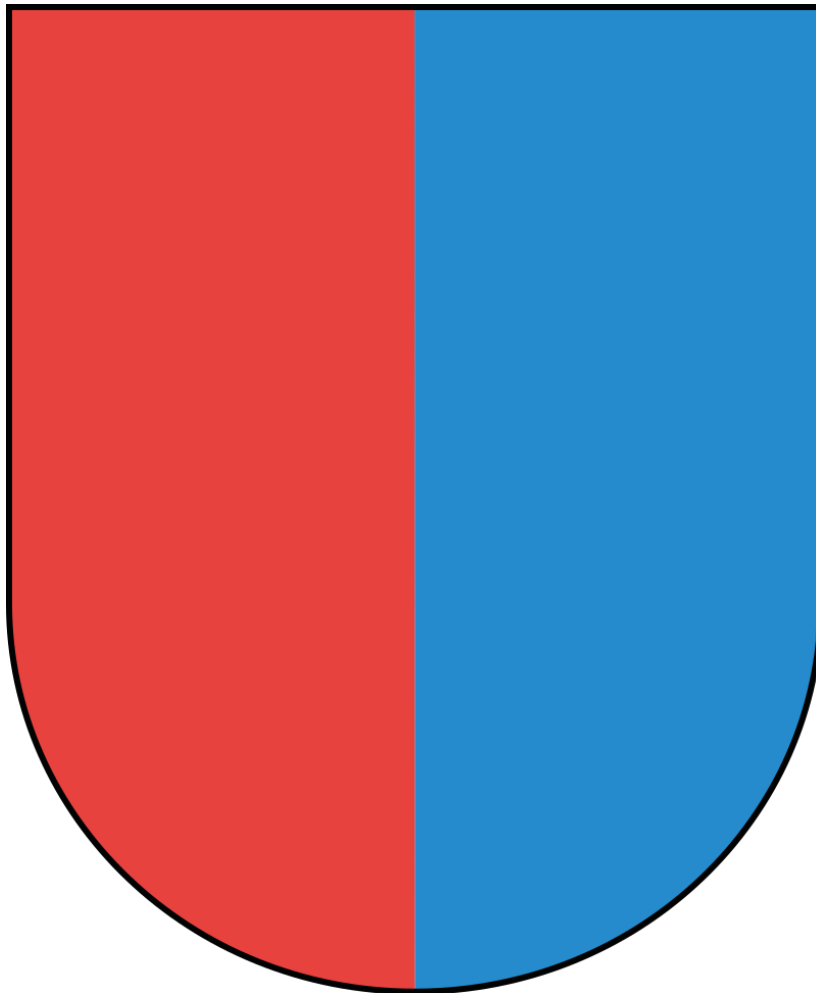
<b><u>Herkunft:</u></b>	Kümin, Freienbach
<b><u>Weintraube:</u></b>	Pinot Noir / Cabernet / Garanoir
<b><u>Geschmack/Gaumen:</u></b>	Kirschenkonfitüre und Zwetschgen und leicht würzigen Aromen. Ausgewogener, körperreicher Gaumen mit fülliger Struktur und einem langen aromatischen Abgang.
<b><u>Passt zu:</u></b>	Grillfleisch, Gemüseintöpfe, Braten, Wild- und Wildgerichte

### **Pinot Gris (75cl)** **Zürichsee**



<b><u>Herkunft:</u></b>	Kümin, Freienbach, SZ
<b><u>Weintrauben:</u></b>	Pinot Gris (Grauburgunder)
<b><u>Geschmack/Gaumen:</u></b>	Aromen von Lychees, Birnen und Blütenhonig. Langer weicher Auftakt mit schönem Körper. Reichhaltig, tiefer und aromatischer Abgang
<b><u>Passt zu:</u></b>	Apéro, Käse, Meerfrüchte, Fisch und zu traditionell Schweizerischer Küche

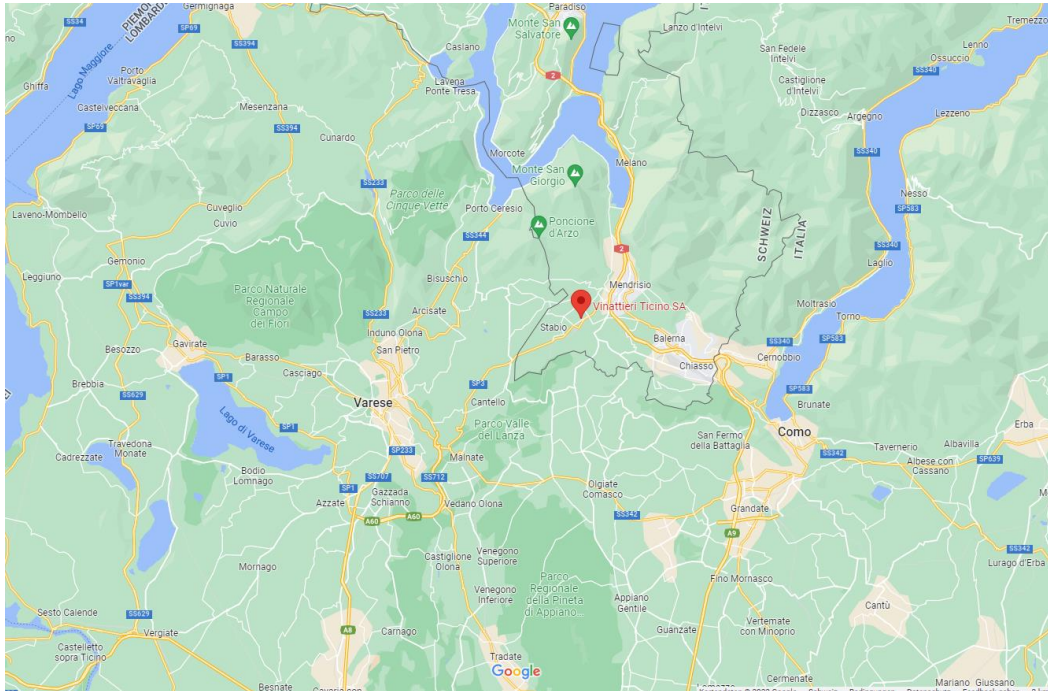
Tessín





# VINATTIERI

VITICOLTORI IN LIGORNETTO



Vinattieri wurde dank eines Mannes und seiner großen Leidenschaft für die Welt des Weins geboren. Als großer Bewunderer der Bordeaux-Weine, Entdecker der internationalen Weinszene und unermüdlicher Forscher neuer Ideen setzte sich Luigi Zanini in den 80er Jahren ein großes Ziel: wichtige Weine in der damaligen Tessiner Weinszene zu produzieren.

Im Jahr 1985 wurde der erste Jahrgang von Vinattieri Rosso veröffentlicht: ein ikonisches Produkt, das das Image des Tessiner Weins dank seiner klar definierten Identität für immer verändern würde, das Ergebnis der Suche im Weinberg nach den besten Früchten, der Verwendung der Bordeaux-Methode bei der Vinifikation, die den lobenswerten Charakter jedes Jahrgangs von Vinattieri Rosso definieren.

## Roncaia Merlot Ticino Bianco



Herkunft: Vinatteri

Weintrauben: Merlot

Geschmack/Gaumen: Der Wein zeigt sich im Glas strohgelb mit einem Aroma von Holunderblüten, Baiser und weisser Schokolade. Am Gaumen ist der Roncaia Bianco ausgewogen, mit einer substantiellen Mineralität, in der das Aroma der Vanilleschote gut mit den Fruchtaromen harmoniert.

Passt zu: Indischer Küche, Geflügel, Käse und Fisch

## Roncaia Merlot Ticino Rosso



Herkunft: Vinatteri

Weintrauben: Merlot

Geschmack/Gaumen: Nach und nach zeigen sich verschiedene Seiten dieses Merlots aus dem Tessin: Stehen anfänglich die Fülle und die sortentypische Aromatik im Vordergrund, überzeugt er bald einmal mit Schmelz und viel reifer Frucht. Lassen Sie sich Zeit, um das Potenzial und die Komplexität dieses Merlot-Gewächses aus der Schweiz zu geniessen!

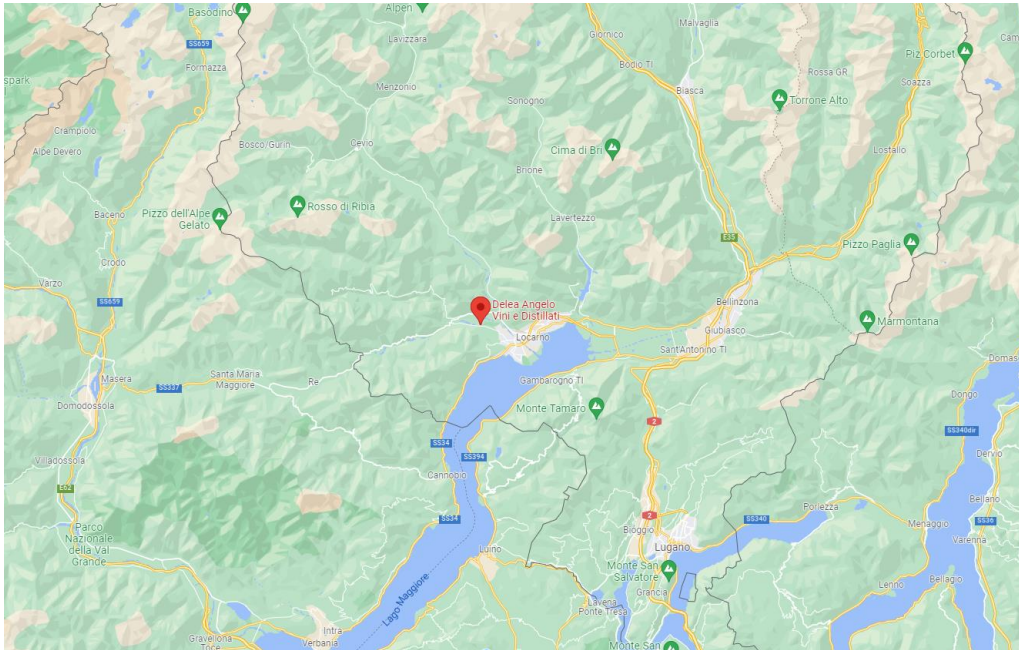
Passt zu: Polenta, Kartoffelgratin, Kaninchenragout, Lammcarré, Lammrack, Ravioli mit Kräuterfüllung & zu Ravioli mit Ricottafüllung

+

+

*Delea*

*dal 1983*



Eine Geschichte voller guter Weine, Liebe zur Tradition und sorgfältiger Innovation. Eine Geschichte, die dank der **Angelo Delea** und die heute von ihren Kindern mit der gleichen Leidenschaft und Hingabe weitergeführt wird. **David und Cesare.**

Alles beginnt in **Losone**, im Herzen der **Tessin**, **1983**, dank seinem milden Mikroklima und reichem Land, ermöglicht es uns, mit den besten Früchten, einen Wein von höchster Qualität zu schaffen.

Im Laufe der Jahre hat sich **Delea Wines & Distillates** zu einem sehr hohen Qualitätsniveau entwickelt, was durch zahlreiche Auszeichnungen und Preise belegt wird. Heute ist es ein innovatives und spektakuläres Unternehmen mit einem Team von mehr als **100 Mitarbeitern**.

### Merlot Marengo (75cl)



Herkunft:

Angelo Delea

Weintraube:

Merlot

Geschmack/Gaumen:

dezent es Bukett von dunklen Beeren und Vanille, Kirschen- und Dörrpflaumennoten Im Gaumen zeigt sich der Wein frisch und trocken. In der Rückaromatik zeigen sich wieder Frucht- und Beerennoten und dazu leichte Röstnoten von Toastbrot.

Passt zu:

Kalbs- oder Rindsbraten und Salami, Gemüsegerichte

### Quattromani (75cl)



Herkunft:

Angelo Delea

Weintraube:

Merlot

Geschmack/Gaumen:

intensiv und fruchtig, reifer Früchte, Röstaromen, Kaffe und Schokolade, langanhaltenden, frischen und harmonischen Abgang. Dieser Merlot bietet ein unvergessliches Trinkerlebnis!

Passt zu:

Rotes Fleisch, Braten, Wild, geschmortes Fleisch, gekochtes Fleisch, Wurst und alter Käse

### Chiar di Luna (75cl)

Herkunft:

Angelo Delea



Weintrauben:

Merlot

Geschmack/Gaumen:

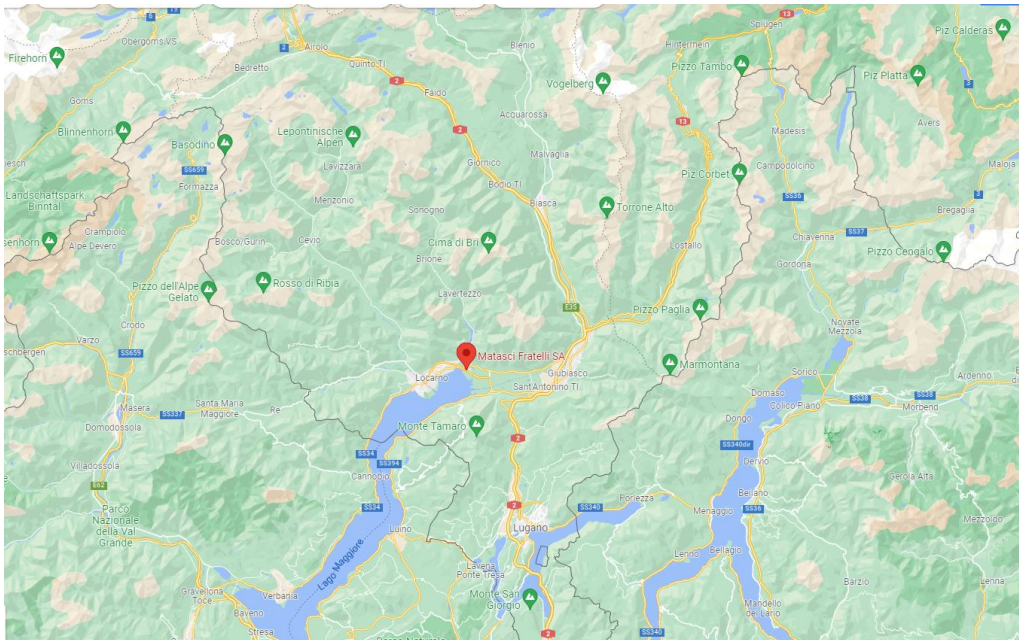
Ein frischer, leichter hellgelber Sommerwein mit einem blumigen Bukett von Veilchen, Apfel und Birne. Im Gaumen ist er sehr spritzig, ganz leicht süsslich wunderbar frisch. Die intensiv blumigen Noten werden von einer schön fülligen Struktur gestützt, auch die Apfel- und Birnenaromen wiederholen sich im Gaumen.

Passt zu:

geräuchtem Fisch, zu scharfen asiatischen Speisen, Pilzgerichten sowie Fisch- und Meeresfrüchtegerichten

# MATASCI

VINI E DISTILLATI DAL 1921



Wir sind eine seit 1921 als Familienbetrieb aktive Weinkellerei. In einem Jahrhundert hat sich die Leidenschaft für den Wein von Generation zu Generation übertragen und sich weiterentwickelt zur Kunst des Weinbaus, der darin besteht, aus den wundervollen hügeligen Weinbergen im Gebiet des **Lago Maggiore** die wertvollen Früchte zu pflegen und zu verarbeiten.

**Merlot** ist hier der Kronprinz der Weinreben. Er wird entsprechend seiner verschiedenen Ausdrucksmöglichkeiten verarbeitet um Weine zu erhalten, welche die Identität und die Schönheit des **Tessins** widerspiegeln.



## Selezione d'Ottobre (75cl)



Herkunft:

Matasci

Weintraube:

Merlot

Geschmack/Gaumen:

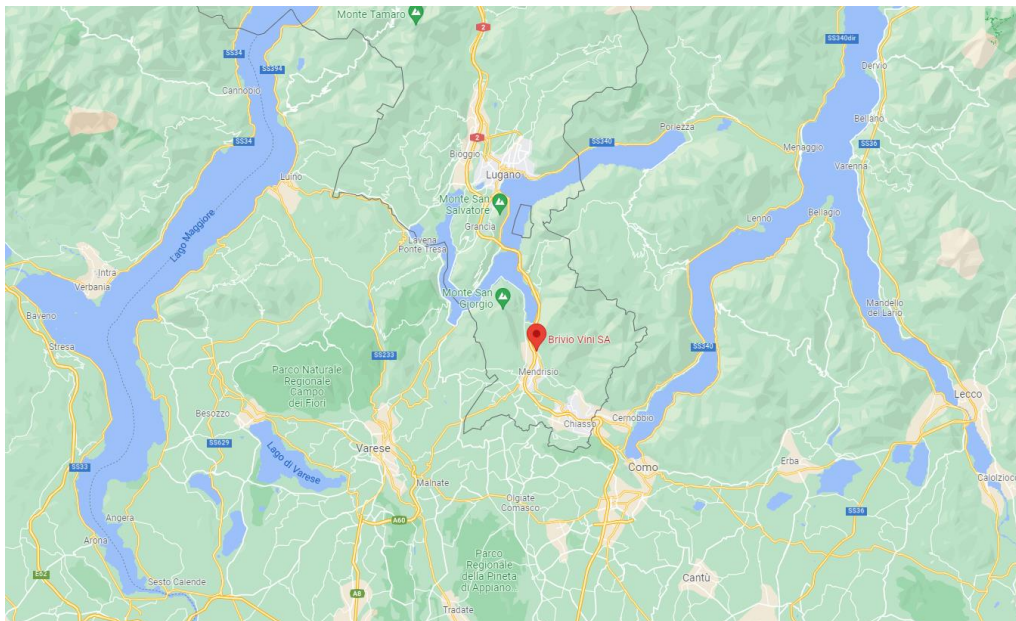
Leuchtendes Rubinrot, Bouquet nach  
Johannisbeeren, Himbeeren Leicht, fruchtig und  
frisch

Passt zu:

Teigwaren, Risotto, geschnetztem Kalbfleisch,  
grilliertem Hähnchen, zu einem Tessiner Bergkäse  
oder Tilsiter



# Brivio



Guido Brivio, einer der vier besten Tessiner Winzer, begann Ende der Achtzigerjahre mit einem alten Weinhandelsbetrieb inklusive Weinkeller. Die im Mendrisiotto gelegene Vini Brivio SA, die 2001 von der Gialdi Vini SA gekauft wurde, hat sich zu einem Spitzenbetrieb des Tessiner Weinbaus entwickelt. Auch international sind die edlen Tropfen bekannt und wurden bereits vielfach ausgezeichnet.

## Tandris Bianco di Merlot (75cl)



Herkunft:

Guido Brivio

Weintrauben:

Merlot

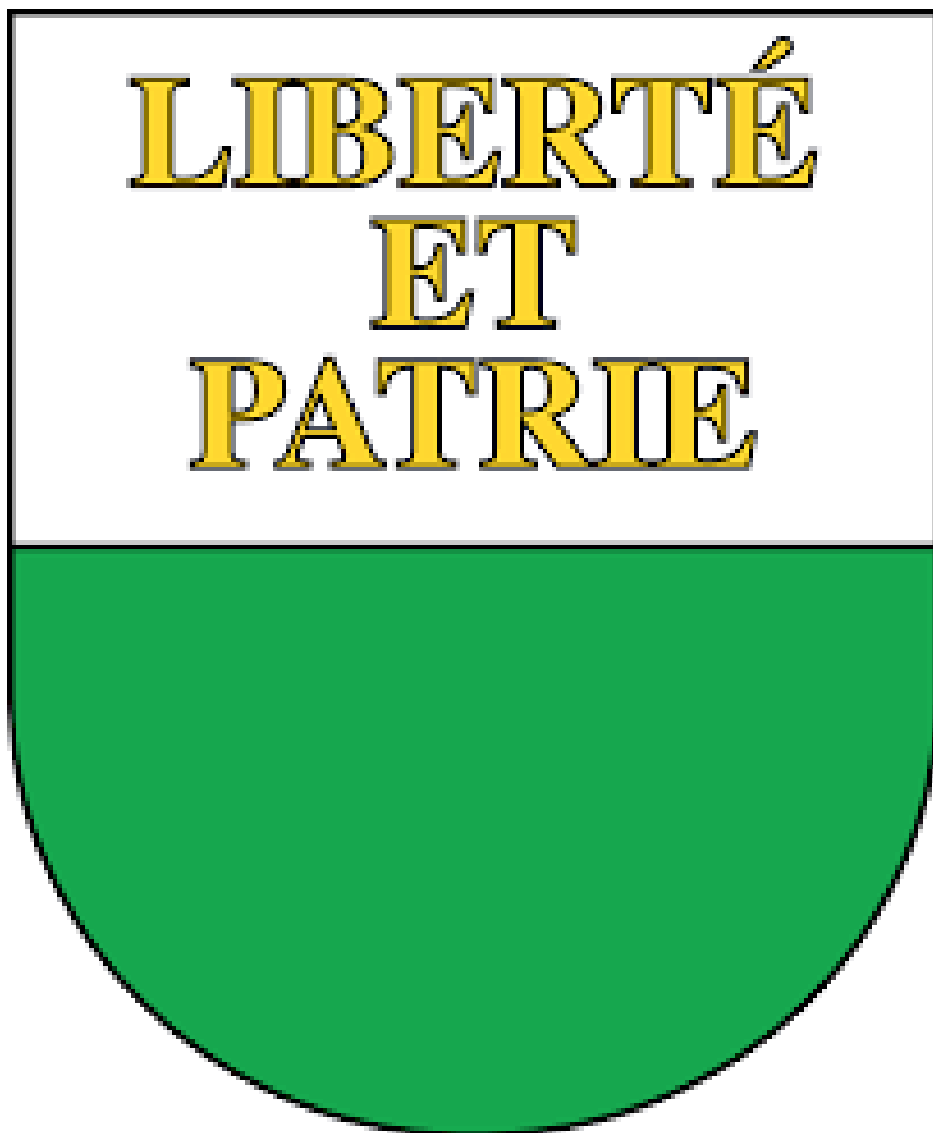
Geschmack/Gaumen:

Farbe: Brillantes Gelbgold, schillernde, grünliche Reflexe. Körper: Einem betörenden, langen, weichen Auftakt folgt eine lebendige, feine Säure, delikate, süß wirkende, verführerische Frucht. Wein mit aromatischer Ausdauer, sehr präsent, von grosser Harmonie.

Passt zu:

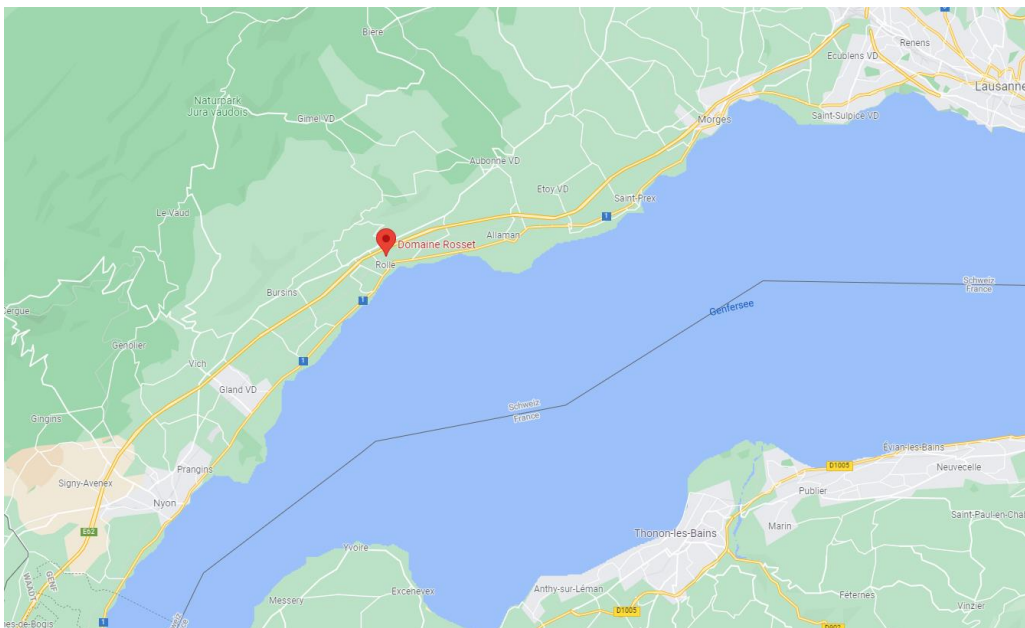
Apéro, Antipasti, grilliertem Fisch, scharfem Curry, sämiges Tessiner Risotto.

Waadts



*Domaine Rosset*

*(Cave Jolimont)*



Die Domaine Rosset liegt zwischen Genf und Lausanne im Herzen der Côte-Weinberge zwischen Mont-sur-Rolle, Tartegnin und Rolle, dem Geburtsort von Frédéric-César de La Harpe, der für seine Rolle bei der Verkündung der Unabhängigkeit bekannt ist. Waadtländer.

In seinen Weinbergen drücken Chasselas, Gamay und Pinot Noir, aber auch Gamaret, Merlot, Chardonnay, Muscat und Viognier ihren ganzen Reichtum aus. Die Reben, die an Lehm-Kalkstein-Hängen freigelegt sind, verleihen dem Wein die geschätzte Mineralität und werden immer noch manuell geerntet

### **Piacere (50cl, 75cl & 150cl)**

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



<u>Herkunft:</u>	Cave de Jolimont, Mont sur Rolle
<u>Weintraube:</u>	Gamaret, Garanoir, Gamay
<u>Geschmack/ Gaumen:</u>	Aromen von reifen Früchten, Holznoten
<u>Passt zu:</u>	Italienische Gerichte, Antipasti, Pilzrisotto, Pasta mit Auberginen

### **Piacere weiss (50cl & 75cl)**

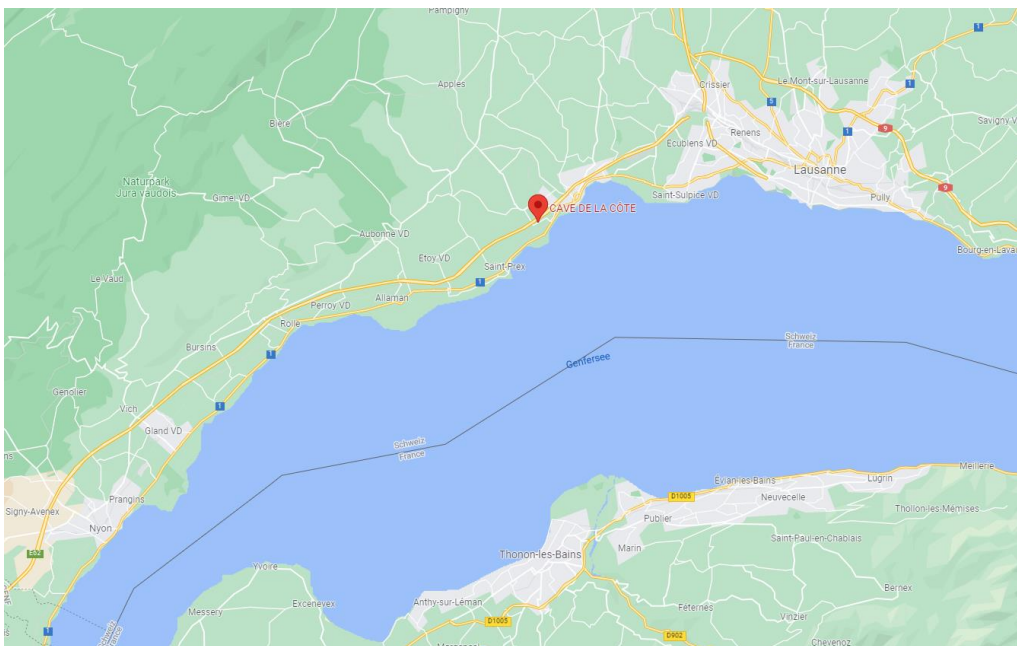


<u>Herkunft:</u>	Cave de Jolimont, Mont sur Rolle
<u>Weintrauben:</u>	Muscat, Chasselas, Sauvignon Blanc
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Farbe: Goldgelb; Bouquet: Intensive Blumenaromen, begleitet von einem Hauch Mokka; Gaumen: Runder Auftakt, aromatisch, harmonische Säure mit lieblicher Note, die den langen Abgang begleitet
<u>Passt zu:</u>	Kühl servieren zum Aperitif. Ideal auch zu Tapas

### **Piacere (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Cave de Jolimont, Mont sur Rolle
<u>Weintrauben:</u>	Gamay
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	holzige Noten, sehr frisch, sanfter, lieblicher Abgang
<u>Passt zu:</u>	Guacamole, Sushi, Basis für Grapefruit-Cocktail



Alles begann mit einer Handvoll Winzern aus Morges und Umgebung, die zusammen eine Genossenschaftskellerei gründeten. Das war 1929. Nach und nach stiessen weitere Winzer zu dieser kleinen Schar, es schlossen sich Dörfer und Weingüter an.

Heute vereint die Cave de la Côte 1800 Weinparzellen unterschiedlicher Grösse und erstreckt sich von Lausanne bis Satigny über 450 Hektare, was einem Viertel des Weinbaugebiets von La Côte entspricht. Damit ist sie sozusagen die grösste, der kleinen Genossenschaften.



### **Peissy rouge (75cl)**

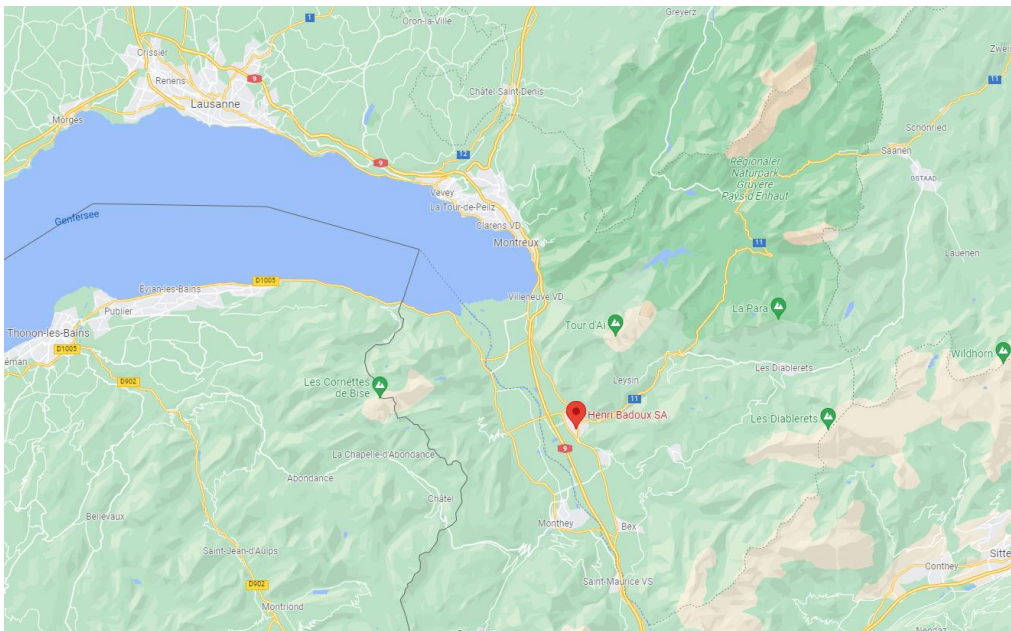
- Herkunft:** Cave de la Côte, Waadt
- Weintrauben:** Pinot Noir, Gamaret, Garanoir
- Geschmack/Gaumen:** Fruchtiger, eleganter Rotwein mit kräftigen Aromen
- Passt zu:** Rotem Fleisch, Grilladen, Wein, Reifer Käse



### **Peissy weiss (75cl)**

- Herkunft:** Cave de la Côte, Waadt
- Weintrauben:** Chasselas, Riesling Sylvaner
- Geschmack/Gaumen:** blumige Noten, diskret und sehr fein, leicht, spritzig, süffig, ausgewogen
- Passt zu:** Aperitif, Vor- und Käsespeisen, Terrinen, Geflügel, Fleisch, Süsswasserfisch





Die Familie unseres legendären Weissweins Aigle les Murailles erhält Zuwachs: Im Jahr 2014 kreieren wir den Rotwein Murailles Rouge – zwei Jahre später kommt der Schaumwein Murailles Brut hinzu.

Ebenfalls in den Jahren 2020 und 2021 vollziehen wir ein Rebranding zur Schärfung der Marke. Aus Badoux Vins wird wieder Henri Badoux, ein Unternehmen mit über 100-jähriger Geschichte, geprägt von Tradition, Innovation und Fachwissen.

### **Aigle les Murailles rouge (75cl)**

Herkunft: H. Badoux, Waadt



Weintrauben: Pinot Noir

Geschmack/Gaumen: Schwarze Kirsche, Elegante, bemerkenswerte Kirschen-, Erdbeer- und Unterholzarome. Am Gaumen körperreich und energisch, besitzt er eine mächtige Struktur. Die Tannine verführen durch ihre Qualität, die komplexen, raffinierten Aromen runden das Bild aufs Herrlichste ab. Das Finale ist elegant, üppig und grosszügig, ganz wie dieser rassige Wein, der Sie in sein köstliches Universum entführen wird

Passt zu: Rinds- und Lammgrilladen, Tournedos, Ente, Wild und Käse

### **Aigle les Murailles blanc (75cl)**

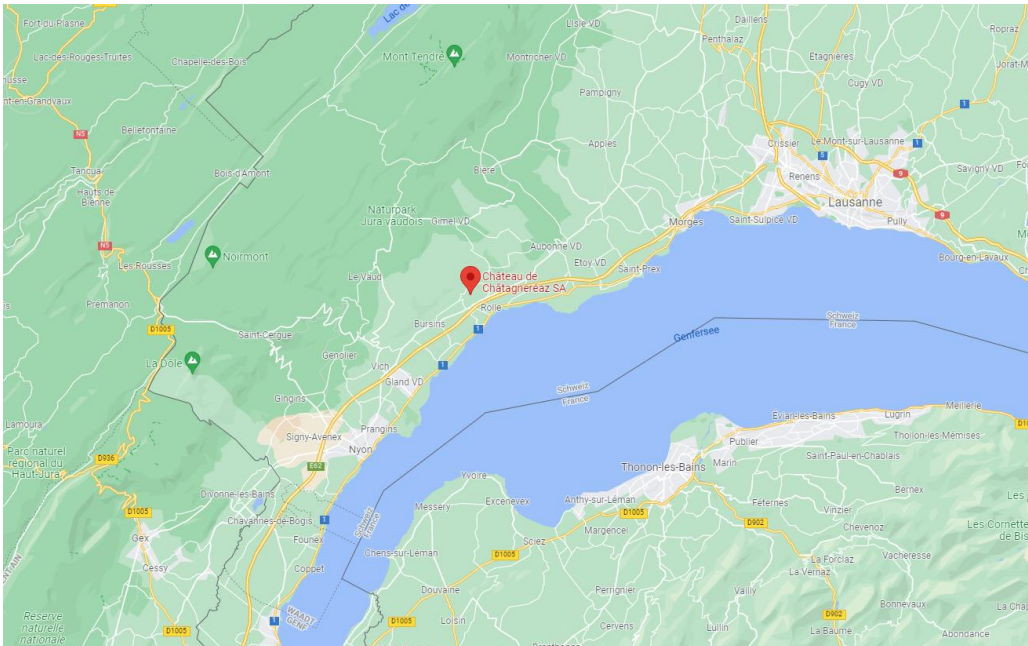


Herkunft: H. Badoux, Waadt

Weintraube: Chasselas

Geschmack/Gaumen: Funkelnde zitronengelbe Farbe, ein leichter frischer eher trockener Wein, Fruchtaromen wie Mango, Pfirsich, Grapefruit. Sanfter langanhaltender Abgang.

Passt zu: Apéritif, Fischgerichte Käseplatte, Spargeln. Geflügel, Kalbfleisch und Pasteten.



Der Name Châtagneréaz kommt von den Kastanienwäldern, die einst die Region La Côte bedeckten..

Die ersten schriftlichen Hinweise auf Weinbau in Châtagneréaz gehen auf das Jahr 996 zurück, während die ältesten Überreste des Schlosses auf 1177 datiert werden.

Die Decke des wunderschönen Kellers des Schlosses ist mit Namen, Initialen und Daten bedeckt, markiert mittels einer Kerze von Winzern und Weinküfern, die im Laufe der Zeit ihre Bemühung und Sorgfalt diesem Gut gewidmet haben.

Der Winzer Tony Heubi ist für die 18 Hektaren verantwortlich, die zu den der bestexponierten Lagen der Côte gehören. Die Reben stehen mit annähernd 10'000 Stöcken/ha eng und werden im kurzen Cordon-Royat-Schnitt erzogen

### Châtagneréaz rouge (75cl)

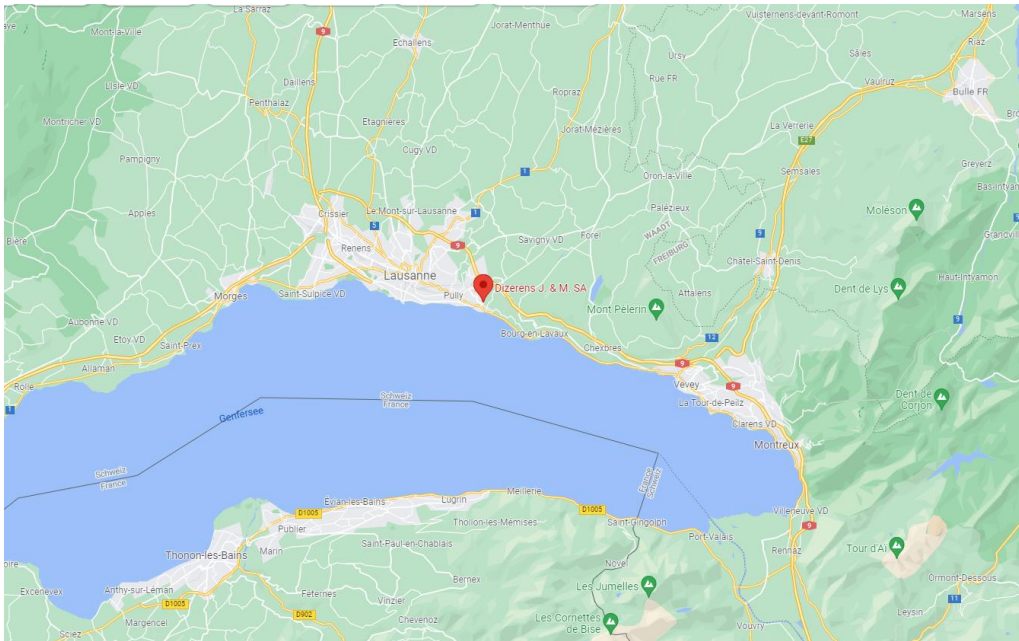


<u>Herkunft:</u>	Chateau Châtagneréaz, Mont sur Rolle
<u>Weintrauben:</u>	Gamay d'Arcenant, Gamaret, Garanoir
<u>Bouquet:</u>	Fruchtig und würzig
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Strukturiert, weich und rund
<u>Passt zu:</u>	Rotem Fleisch, gegrilltem Fleisch, mildem Käse

### Châtagneréaz Blanc (75cl)



<u>Herkunft:</u>	Chateau Châtagneréaz, Mont sur Rolle
<u>Weintrauben:</u>	Chasselas
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Farbe: blasses Hellgelb mit goldenen Reflexen; Bouquet: strahlend, sehr elegant mit Noten von Akazienhonig und Lindenblüten; Gaumen: kraftvoll, harmonisch, vollmundig mit einer soliden Struktur
<u>Passt zu:</u>	Aperitif, Süßwasserfisch, Käsespezialitäten, Gruyère und Vacherin Mont d'Or



Seit 5 Generationen arbeitet unsere Familie daran, die bestmöglichen Trauben zu produzieren und dieses Produkt dann in Grands Crus zu vergrößern. Unser Ansatz und Stolz ist es, unser Land zu respektieren, indem wir mit begrenzten Erträgen, manueller Ernte und drastischer Auswahl im Keller arbeiten. Unsere Langlebigkeit und Geschichte treiben uns ständig dazu, unsere Arbeitsmethoden zu verbessern und gleichzeitig unser Know-how und unsere angestammten Praktiken zu respektieren, die uns so am Herzen liegen.



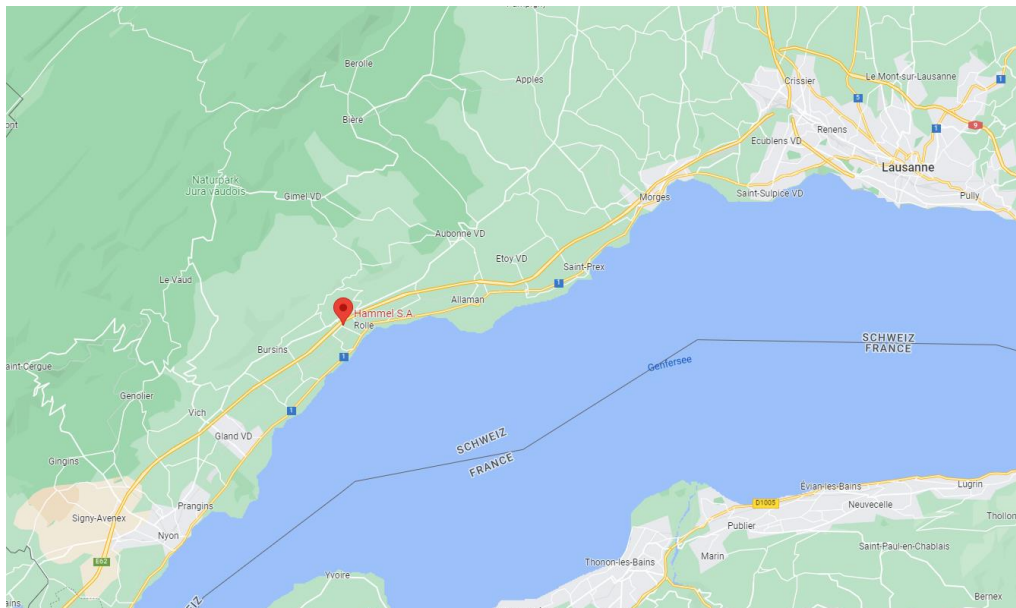
### **Epesses (75cl)**

<b><u>Herkunft:</u></b>	Dizerenes, Waadt
<b><u>Weintraube:</u></b>	Chasselas
<b><u>Geschmack/Gaumen:</u></b>	Zarter Apfel- und Blumenton, mineralisch, robuster Körper, leichtfüssiger Abgang
<b><u>Passt zu:</u></b>	Aperitif, Fisch, weisses Fleisch



### **St. Saphorin (75cl)**

<b><u>Herkunft:</u></b>	Dizerenes, Lutry (Waadt)
<b><u>Weintrauben:</u></b>	Chasselas
<b><u>Geschmack/Gaumen:</u></b>	Duft nach Pink Grapefruit, Birne prägen sein Bouquet. Gaumen knackig, frisch, fruchtbetont mit angenehm saftiger Säure, süffiger Westschweizer Weisswein!
<b><u>Passt zu:</u></b>	Käseplatten, Apéro und Terrinen



Das Familienunternehmen kellert die Ernte von rund 350 Hektaren Reben ein, ein Drittel davon stammt von den eigenen Domänen in den Kantonen Waadt und Wallis sowie im Burgund.

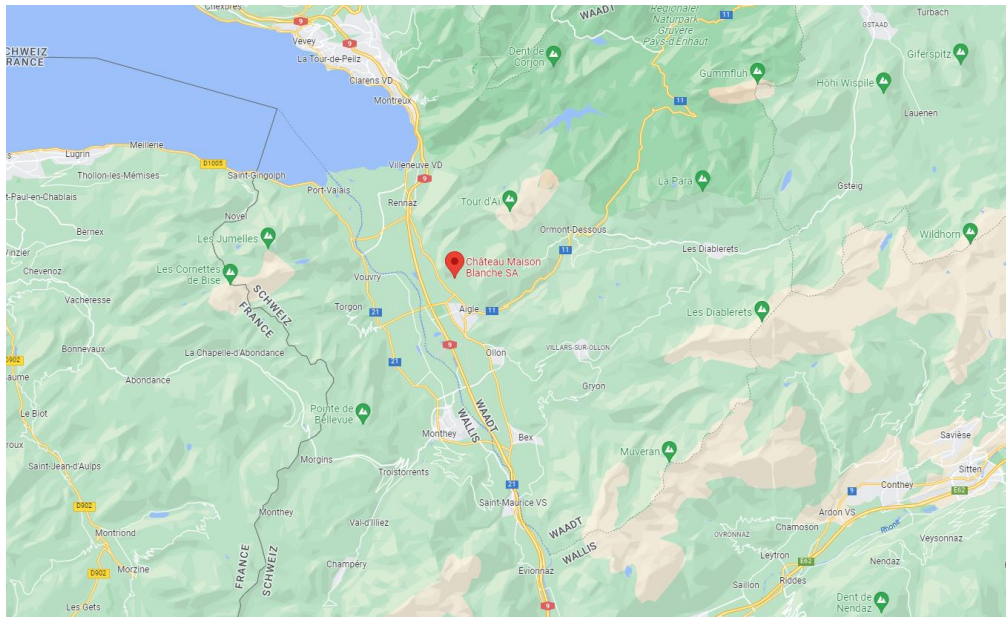
Jahr für Jahr, zeichnen sich die Weine des Hauses an nationalen und internationalen Wettbewerben aus. Dank diesen exzellenten Resultaten und der konstanten Weinqualität hat das Haus Hammel die Aufnahme in den illustren Kreis der zwölf Waadtländer Spitzengüter gefunden, die sich in der Vereinigung Arte Vitis zusammengeschlossen haben, sowie in der nationalen Schatzkammer des Mémoire des Vins Suisses.

### **Fechy Les Razettes (75cl)**



- Herkunft:** Hammel, Mont-sur Rolle
- Weintrauben:** Chasselas
- Geschmack/Gaumen:** Schönes Bukett mit leichtem Geschmack nach Zitrusfrüchten und mineralem Abgang
- Passt zu:** Apero, Geflügel, Fisch sowie Käsegerichte aller Art





Der terrassierte Weinberg von Château Maison Blanche umfasst 7,5 Hektar und liegt an einem Steilhang mit einem Gefälle von 35 bis 40%. Der sehr steinige Boden aus 60 bis 70% Kieselstein ist mit fruchtbaren alpinen Erosionssedimenten vermischt. Diese Besonderheit des vor mehreren Millionen Jahren entstandenen Kalks in Verbindung mit den jüngeren Alluvionen der Rhône verleihen den Weinen von Château Maison Blanche eine unvergleichliche Persönlichkeit und Typizität.

## Yvorne (75cl)



Herkunft:

Château Maison Blanche, Yvorne

Weintrauben:

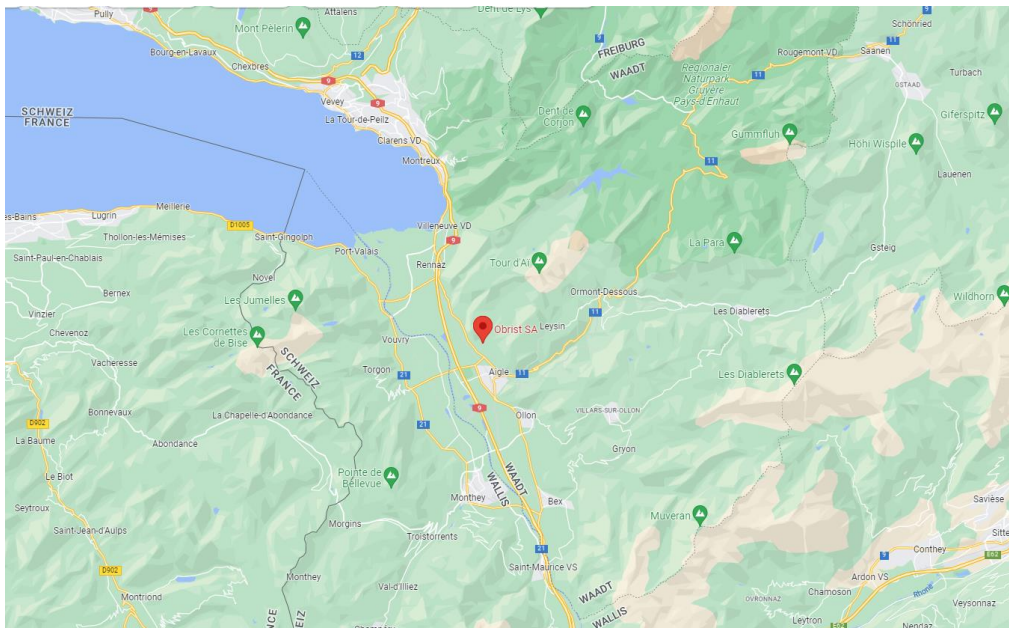
Chasselas

Geschmack/Gaumen:

Kräftig, rassig, volle Frucht, Honig

Passt zu:

Aperitif, zu gegrilltem Fisch und an Sauce, zu weissem schwach gewürztem Fleisch, zu Käsespezialitäten



Heute umfasst das Weingut rund 15 ha Rebland an einem Stück, nur von der Autobahn unterteilt, in der Ursprungsregion Chardonne im Lavaux. Diese Rebterrassen sind vorwiegend mit Chasselas bepflanzt: dieser Parade-Rebsorte der heimischen Weinberge, aus welcher der seit Jahrzehnten bekannte, terroirtypische Weisswein, der Cure d'Attalens Grand Cru, entsteht. Eine Rebparzelle dient ausschliesslich dem Anbau von roten Rebsorten: Es sind dies heute Gamay, Galotta, Merlot und Diolinoir, die traditionell vinifiziert und als wunderbare Assemblage Cure d'Attalens Rouge Grand Cru auf den Markt gelangen.

## Cure d'Attalens (50cl & 75cl)

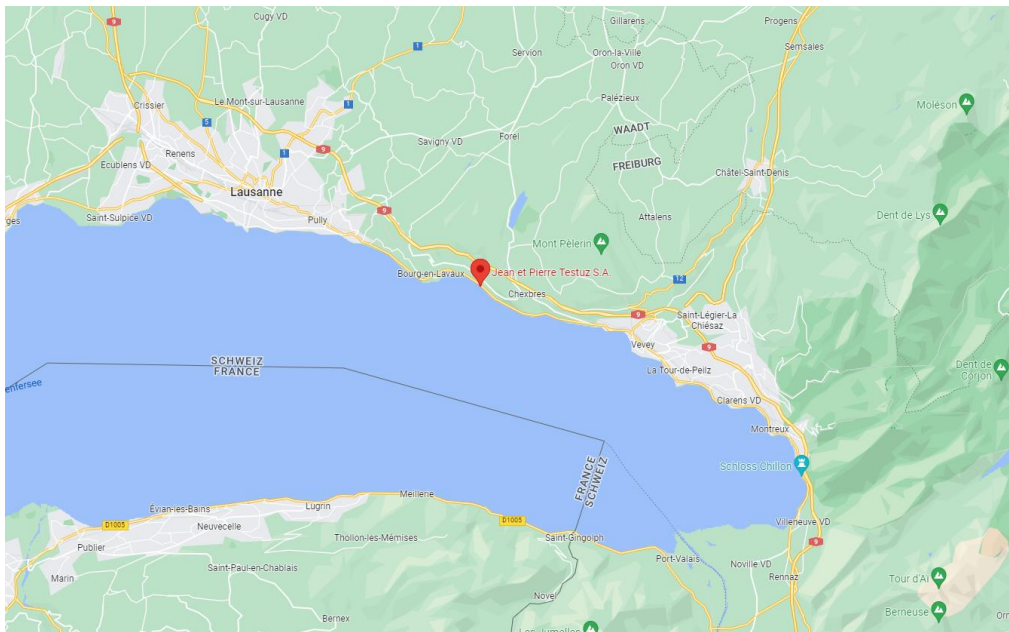


Herkunft: Obrist, Waadt

Weintrauben: Chasselas

Geschmack/Gaumen: Prickelnd, leuchtend, hellgoldgelbe Farbe.  
Fruchtige Aromenpalette mit blumigen Noten.  
Schöne, ausgewogene Struktur, edel und lebhaft.  
Ausgeprägter Charakter, harmonisch, angenehm  
lang anhaltender Abgang.

Passt zu: Aperitif, Geflügel, Süßwasserfisch, Käseplatte



Die Geschichte des Weinhauses J.& P. Testuz scheint fast so alt zu sein wie jene der Schweizer Weine. Die Familie Testuz liess sich 1538 im Dézaley nieder und widmete sich über Generationen hinweg dem Weinbau. Erst drei Jahrhunderte später eröffneten Louis Gerber-Testuz und sein Neffe Charles einen eigenen Weinhandel.

## L'Arbalète (75cl)



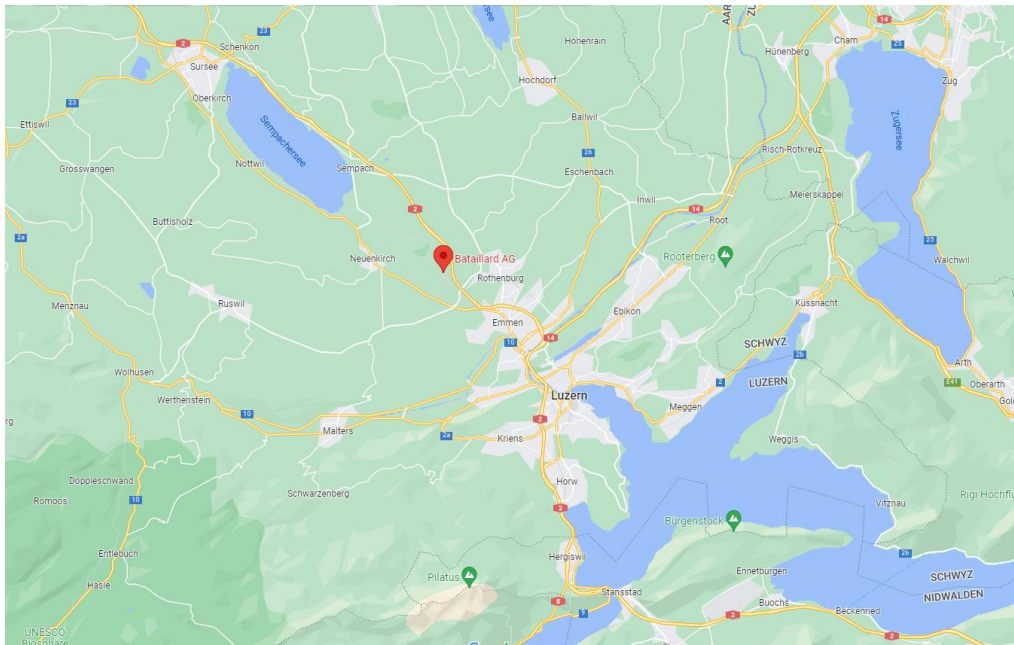
Herkunft: Testutz, Waadt

Weintrauben: Chasselas

Geschmack/Gaumen: Blasses Gelb. Konzentriert und komplex, mit einem Hauch von exotischen Früchten. Intensiv, elegant, fruchtige und florale Noten, lang anhaltendes Finale mit Charakter.

Passt zu: Fischterrinen, Fisch nach Müllerinnenart, an Sauce, Schalentiere, Masthähnchen, Hartkäse und Blauschimmelkäse

# Bataillard &



Man glaubt es kaum, doch es ist eine belegte Tatsache: Der Grundstein für das heutige Unternehmen Bataillard wurde vor über 400 Jahren gelegt.

Heute sind wir nicht nur zum grössten Schweizer Weinhandelshaus herangewachsen, das sich noch immer Familienbesitz befindet. Wir sind auch zu einem Unternehmen gereift, welches Massstäbe setzt.

## Ivan Barbic Assemblage Rouge (75cl)



Herkunft:

Battailard, Romandie

Weintrauben:

Diverse

Geschmack/Gaumen:

Ein fruchtiger, ausgewogener granatroter Wein mit recht kräftigen Violetreflexen und einem Bukett von Cassis, Johannisbeere und reifen Kirschen. Kraftvolle Tannine und ein weicher, fülliger und harmonischer Körper schmeicheln dem Gaumen.

Passt zu:

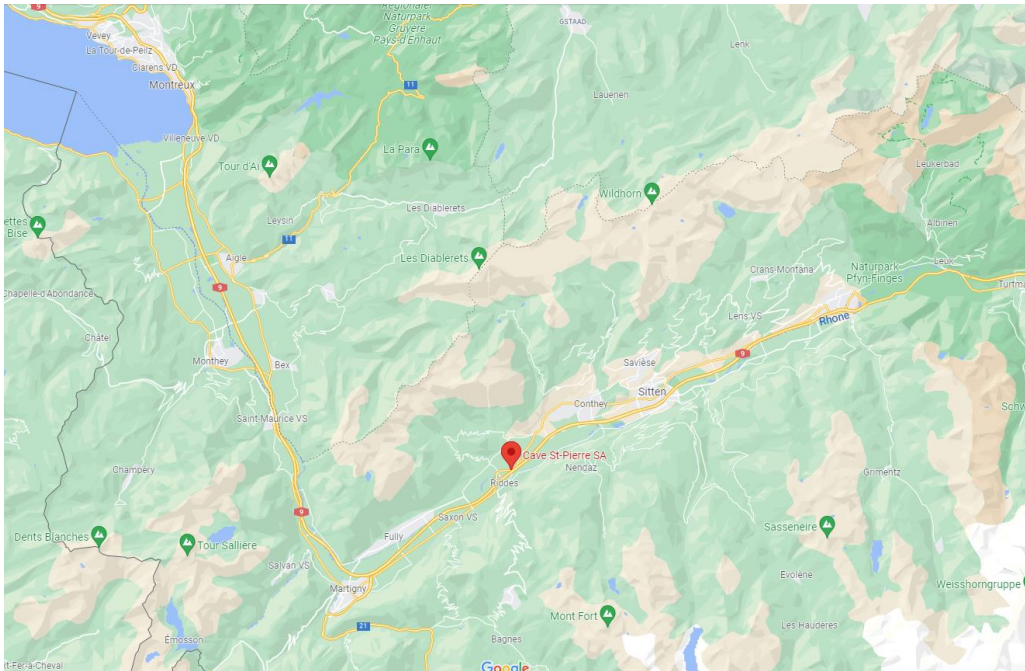
Meeresfrüchte, Fisch, Risotto



Wallis



# CAVE ST-PIERRE



Im Herzen des berühmten Rebbergs von Chamoson, der für seine geografische Besonderheit aus Tonschiefer und Kalkstein bekannt ist, verfolgt die Cave St-Pierre seit 1971 eine Politik, die entschlossen auf die Qualität ihrer Weine und auf eine Vielfalt von Rebsorten ausgerichtet ist und den Reichtum der Walliser Terroirs perfekt veranschaulicht.

Da Wein in erster Linie im Weinberg entsteht, legt die Cave St-Pierre grossen Wert auf die wertvolle Arbeit der lokalen Winzer und Produzenten, von denen die meisten schon seit vielen Jahren Traubenlieferanten sind.

### **Administrateur Pinot Noir (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Wallis (Cave St.Pierre)
<u>Farbe:</u>	Dunkelrot
<u>Bouquet:</u>	Würzig, fruchtig, edel
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Kräftig, feurig, fein und samtig
<u>Passt zu:</u>	Rotem Fleisch, gegrilltem Fleisch, Braten, Käse, Wild

### **Administrateur Cornalin (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Wallis (Cave St.Pierre)
<u>Farbe:</u>	In violett übergehendes Rubinrot
<u>Bouquet:</u>	Nach reifen roten Früchten, leicht würzig
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Holunder-Frucht, vollmundig, von guter Tannin-Struktur
<u>Passt zu:</u>	Rotem Fleisch, Grilladen, rezenter Käse

### **Administrateur Humagne Rouge (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Wallis (Cave St.Pierre)
<u>Farbe:</u>	Dunkles rubinrotes Kleid
<u>Bouquet:</u>	Fruchtaromen nach Heidelbeeren und wilden Brombeere
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Nach wilden Waldbeeren, harmonische Tanninstruktur, fein und rassig in seiner Art, gut lagerfähig
<u>Passt zu:</u>	Rotem Fleisch, Wild, Käse

### **Administrateur Fendant (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Cave St. Pierre, Wallis
<u>Farbe:</u>	Helles gold-gelb
<u>Bouquet:</u>	Rund und saftig, elegant, fein
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Leicht, trocken, fruchtig, leicht bitter
<u>Passt zu:</u>	Apéritif, allen Fischgerichten, Käsespezialitäten, Vorspeisen

### **Administrateur Petite Arvin (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Cave St. Pierre, Wallis
<u>Farbe:</u>	Goldgelb
<u>Bouquet:</u>	Elegante Aromen, die blumige Düfte mit Noten von Zitrusfrüchten verbinden
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Langer Abgang mit einer salzigen Spitze, rassig und prunkvoll
<u>Passt zu:</u>	Apéro, Fischen und Krustentieren

### **Administrateur Heida (75cl)**



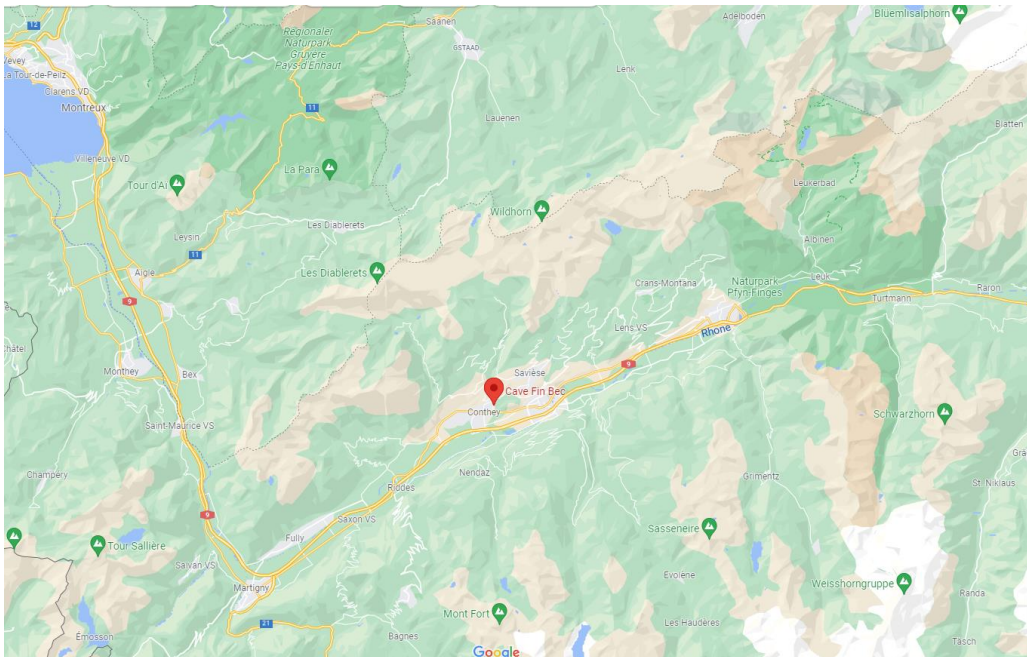
<u>Herkunft:</u>	Cave St.Pierre, Wallis
<u>Farbe:</u>	Brillantes, grünliches Gelb
<u>Bouquet:</u>	Aromen nach Haselnüssen, schöner Fruchtgeschmack
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Vollmundig, grosszügige Frucht mit guter Unterstützung des Säurespiels
<u>Passt zu:</u>	Aperitif, gegrilltem Fisch, Jakobsmuscheln und Alpkäse

### Administrateur Johannisberg (75cl)



<u>Herkunft:</u>	Cave St. Pierre, Wallis
<u>Farbe:</u>	Goldgelb
<u>Bouquet:</u>	Kräftig, Noten nach gegrillten Mandeln, fein, typischer Johannisberg von Chamoson
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Rassig mild
<u>Passt zu:</u>	Aperitif, Spargeln, Fische, Weichkäse

# CAVE FIN BEC SION



Die Cave Fin Bec in Sion liegt im Herzen des Walliser Weinbaugebietes und ist umgeben von Rebbergen. Mit Fleiss, Hingabe und Kompetenz widmeten sich Yvonne und Yvo Mathier während den letzten 16 Jahren kompromisslos dem Ausbau des Weingutes und der Marke Fin Bec. Dass die Richtlinien für eine nachhaltige Verarbeitung eingehalten werden, ist schon lange selbstverständlich. Fin Bec steht für die kosmopolitische Seite der Rhône. Sie inspiriert uns zur Kreation außergewöhnlicher Weine, wie nur das Wallis sie hervorbringen kann: unsere Assemblagen, Klassiker, Spezialitäten und Schaumweine aus dem Wallis.

**Syrah de Chamson (75cl)**  
**FinBec**



Herkunft: Fin Bec, Wallis

Weintrauben: Syrah

Geschmack/Gaumen: intensiv, fruchtig (schwarze Johannisbeere), blumige Noten, kräftiger Auftakt, feine Tanninstruktur, gute Balance, schöner finaler Abgang

Passt zu: Lamm-, Wild- und Fleischgerichte

**Pinot Noir (75cl)**  
**Fin Bec**



Herkunft: Fin Bec, Wallis

Weintrauben: Pinot Noir

Geschmack/Gaumen: intensiv, fein, fruchtig (Waldbeeren, schwarze Johannisbeeren, leicht würzige, rauchige Noten)

Passt zu: rotes und weisses Fleisch, Lammkeule, Weichkäse



### **Johannisberg de Chamoson (75cl)**

- Herkunft:** Fin Bec, Wallis
- Weintrauben:** Sylvaner
- Geschmack/Gaumen:** Ausdrucksvoll, fruchtig (frisches Obst, Apfel)  
lebendig, fruchtig
- Passt zu:** Aperitif, Spargel, Gemüse, Raclette



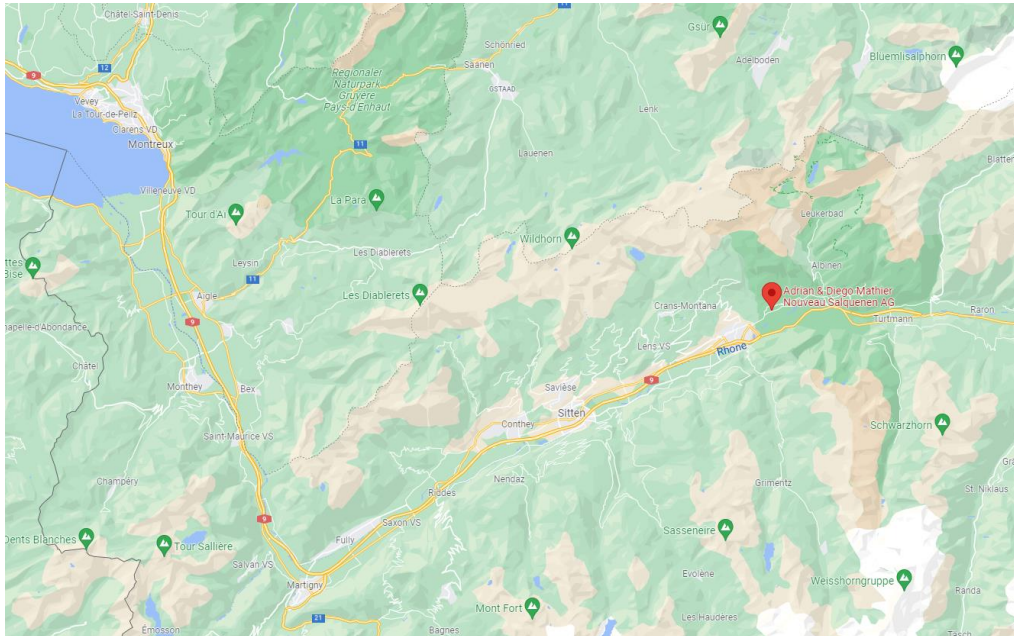
### **Fendant de Sion (75cl)**

- Herkunft:** Fin Bec, Wallis
- Weintrauben:** Chasselas
- Geschmack/Gaumen:** blumig, Citrus, Banane, Lindenblüte, vollmundig,  
leicht prickelnde Kohlensäure
- Passt zu:** Aperitif, Fondue, Raclette





**Adrian & Diego MATHIER**  
**NOUVEAU SALQUENEN AG**  
Bahnhofstrasse 50 - CH-3970 Salgesch



Mehr als 600 Jahre Tradition und Weingeschichte verbinden uns mit dem Weindorf.

Die mitten im Ort Salgesch gelegene Kellerei Cave Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen zeichnet sich durch die Qualität ihrer Weine aus. Im Rahmen des Grand Prix du Vin Suisse 2016 wurde Diego Mathier so zum „Schweizer Winzer des Jahrzehnts“ gekürt.

Aufbauend auf einer mehr als 600 Jahre alten Tradition, bewirtschaftet die Familie Mathier seit 2001 rund 45 Hektar **Rebfläche**.

Die Besonderheit des **Weinguts Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen** zeigt sich auch in seinen zahlreichen Auszeichnungen und im hauseigenen Restaurant „Le Barrique“, wo die Gäste eine breite **Palette Walliser Köstlichkeiten** und der **Weine** der Kellerei geniessen können.

### Cuvee Madame Rosmarie (37.5cl & 75cl)

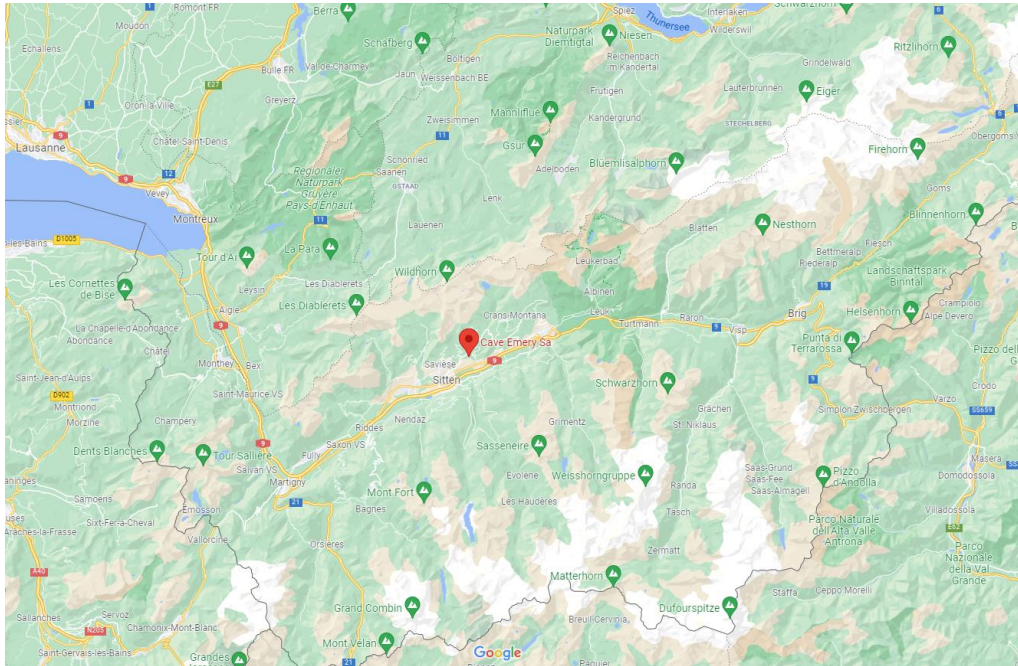


<u>Herkunft:</u>	Mathier, Wallis
<u>Weintrauben:</u>	Humagne Rouge, Shiraz, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Der Cabernet Sauvignon verleiht der Cuvée Madame Rosmarie Mathier rot ihren fruchtigen Geschmack, und der Syrah ist für die feine Pfeffernote verantwortlich.
<u>Passt zu:</u>	Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse

### Cuvée Madame Rosmarie blanc (35cl & 75cl)



<u>Herkunft:</u>	Mathier, Wallis
<u>Weintrauben:</u>	Sylvaner, Pinot Gris, Pinot Blanc, Petite-Arvine
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Für die schöne Frische und die leichte Salznote ist der Petite Arvine verantwortlich. Der Pinot Blanc verleiht ihm einen Hauch von exotischen Früchten. Der Pinot Gris gibt ihm seine Vollmundigkeit und ist für die leichte Restsüsse verantwortlich. Der Sylvaner verleiht ihm seine Langlebigkeit.
<u>Passt zu:</u>	frischem Gemüse und Muscheln



Unser Weinberg breitet sich zwischen der Sonnenstadt Siders und der Hauptstadt Sitten von Molignon bis zum Tal der Lienne aus.

Diese Zone ist bekannt für ihre sonnige Lage und ihre reiche Erde. Hier schenkt die Natur unseren Reben ihren vollen Reichtum und gibt unseren Weinen ihren einzigartigen Geschmack und ihre Fruchtigkeit.

Die Produktionsstätte unserer Weine befindet sich in Argnou (Ayent), einem kleinen Dorf, das über dem Tal der Lienne liegt.

### **Onyx XVI (75cl)**



Herkunft:

Cave Emery, Wallis

Weintrauben:

Barbera, Diolinoir

Geschmack/Gaumen:

Fruchtiges Aroma von Kirsche, Pflaume, Holunder und schwarzer Johannisbeere Intensive fruchtige Struktur, sehr typisch für die Rebsorte, die eine schöne Eleganz zeigt. Gut eingebettete und anhaltende Tannine und eine bemerkenswerte Länge im Gaumen.

Passt zu:

Fleisch an Sauce, Rindsfilet im Teigmantel

### **Heida (75cl) Le Zephir**



Herkunft:

Cave Emery, Wallis

Weintrauben:

Heida

Geschmack/Gaumen:

leuchtendes hellgelb. Dünfte von weissem Pfirsich, Litschis oder Ananas. Am Gaumen erfrischend, fruchtig. Lieblich vinifiziert. Vollmundig. Nachhaltiger Abgang.

Passt zu:

Pasta mit Pesto, Asiatische Gerichte, Desserts und Früchte

### **Johannisberg (75cl) Alizé**



Herkunft:

Cave Emery, Wallis

Weintrauben:

Sylvaner (Johannisberger)

Geschmack/Gaumen:

fruchtiger, frischer Weisswein. Hellgelb mit Grün-Reflexen. Vorab Apfel, Birne, Grapefruit, Zitrone, Aprikose, Pfirsich und exotischen Früchten. Noten von Lindenblüte und Vanille. Im Gaumen leicht spritzig, trocken. Kurzer Abgang.

Passt zu:

Apéro. Schinken, Trockenfleisch, Salami. Spargeln. Süßwasserfisch. Asiatische Speisen. Geflügel. Käseplatte.

## Hëphaisto 75cl



Herkunft:

Cave Emery, Wallis

Weintrauben:

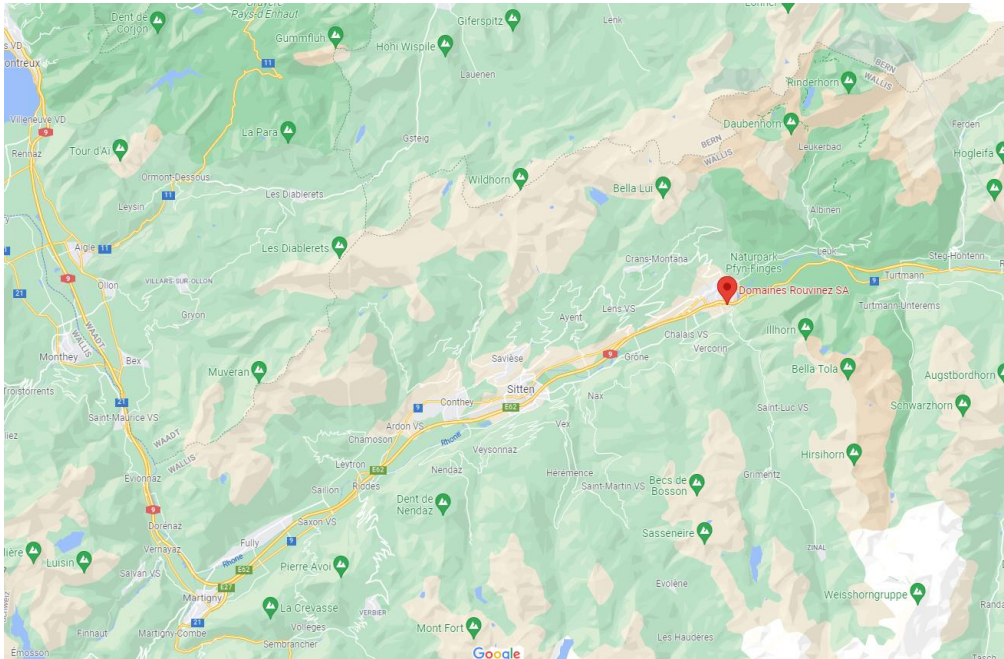
Pinot Noir

Geschmack/Gaumen:

Erinnert an eingekochte Früchte wie Erdbeeren, sowie fruchtig-würzige Noten (Dörraprikosen/Zimt)  
Im Gaumen reife Beeren, sowie eine angenehme Fülle. Ein gehaltvoller, konzentrierter Wein mit guter Harmonie

Passt zu:

Rotes Fleisch und lang gereifter Käse



Diese 1947 von Bernard Rouvinez gegründete **Kellerei** kultiviert gegenwärtig über 86 Hektar **Weinberge**, die sich auf mehrere typische Regionen des Kantons **Wallis** verteilen.

Die **Kellerei Domaines Rouvinez** übernahm eine Vorreiterrolle im Wallis. Mit der Einführung des berühmten „**Tourmentin**“ im Jahre 1988 war sie die erste, die in der Gegend eine **Assemblage** aus roten **Rebsorten** kreierte. Seitdem richtet **Domaines Rouvinez** ihre Entwicklung auf die Entsprechung zwischen dem **Terroir**, seinen Besonderheiten und den gepflanzten Rebsorten aus.

Die in allen Bereichen führende **Kellerei Domaines Rouvinez** ist ein echtes Zugpferd für die Imageförderung des **Wallis** und seiner **Weine**.

## Rouvinez Clos Montibeaux (75cl)



Herkunft: Rouvinez Vin, Wallis

Weintrauben: Cornalin

Geschmack/Gaumen: Wunderschönes Purpurrot. Intensives Bukett mit Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren und Heidelbeeren. Am Gaumen konzentriert und sehr schön strukturiert, frisch, harmonisch und elegant.

Passt zu: Wild, Grilladen, Lamm



### **Conviva (50cl & 75cl)**

**Herkunft:**

Abbaye de Vetroz, Wallis

**Weintrauben:**

Humagne Blanc, Viognier, Pinot Gris, Muscat

**Geschmack/Gaumen:**

Helles Goldgelb, fruchtig, Mandarine, Zitrone, Aprikose, Pfirsich

**Passt zu:**

Salaten, Süsswasserfisch, Tapas, gebratenem Geflügel oder milden Käsesorten

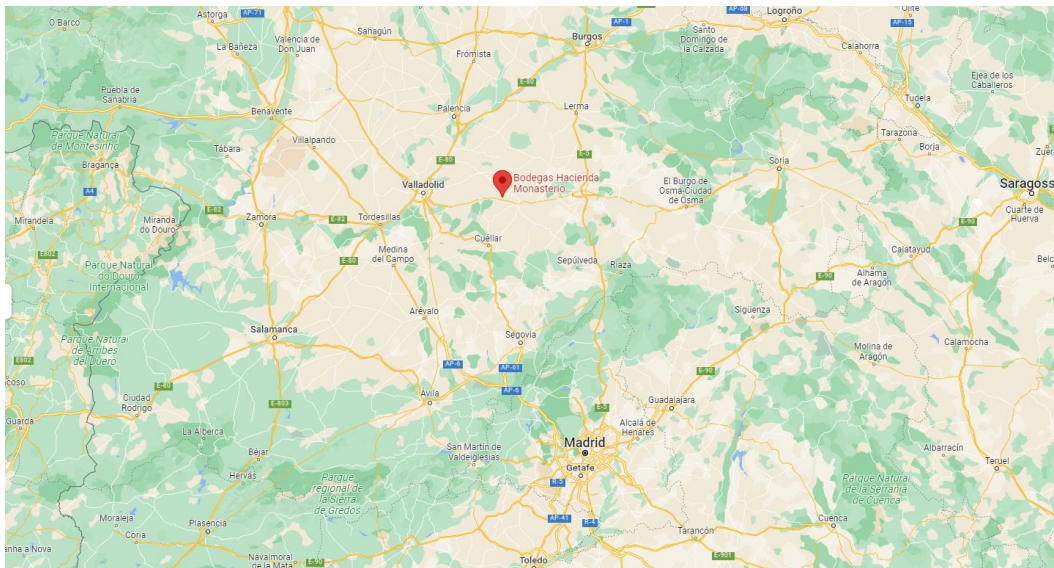


# Spanien



# Hacienda

# Monastería



# HACIENDA MONASTERIO

Die Idee der Hacienda Monasterio entsteht 1990, Peter Sisseck kommt nach Ribera del Duero, um das Weingut zu leiten und die Weinberge zu pflanzen. Zwei Jahre später stieß Carlos de la Fuente als Peters rechte Hand zum Team. Das Anwesen besteht aus 167 Hektar, von denen 108 mit Weinbergen bepflanzt sind. Es liegt auf halbem Weg zwischen den Städten Pesquera und Valbuena de Duero, die in der ganzen Welt als "die goldene Meile" für die hohe Qualität ihrer Weine bekannt sind.

Am Ende des neunzehnten Jahrhunderts war das Anwesen Teil der Besitztümer der Familie Lecanda, Pionier in der neuen Weintradition der Region.

Das zwischen 1991 und 1992 erbaute Weingut wurde vom französischen Architekten Philippe Mazières entworfen, der zuvor in so renommierten Weingütern wie Château Margaux, Château d'Yquem Prieure-Léchiné gearbeitet hatte.

## Ribero del Duoro (75cl)



Herkunft:

Hacienda Maonsterio

Weintrauben:

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot

Geschmack/Gaumen:

Schwarze Beerenaromen mit Gewürznelken, Tabak und Röstaromen. Geschmeidig, elegant mit wunderbar integrierten Tannine.

Passt zu:

Rindfleisch, Grill, Lamm, Mediterraner Küche

# Bodegas

## El Coto de Rioja





EL COTO DE RIOJA



El Coto ist der beliebteste Rioja-Wein, die erste Wahl und derjenige, der nie enttäuscht. Aber vor allem ist es ein Wein, den Sie in Ihrem Alltag genießen können, indem Sie jeden Tag einen guten Wein probieren.

Dies ist aufgrund seines hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnisses und seiner großen nationalen und internationalen Verbreitung möglich (wir sind in mehr als siebenzig Ländern). Ein weiterer Grund ist, dass es seit unserer Gründung immer unser Hauptanliegen war, in jedem Haus in all seinen relevanten Momenten zu sein.

Die Leidenschaft, mit der wir jeden Tag unsere Arbeit verrichten, strebt neben Exzellenz und höchster Qualität danach, unsere Weine so vielen Menschen wie möglich anzubieten. So einfach ist das!

### **El Coto (37.5cl & 75cl)**



Herkunft:

El Coto de Rioja, Oberer Ebro

Weintrauben:

Tempranillo

Geschmack/Gaumen:

Farbe: Leuchtendes Kirschrot mit funkelnden Violettreflexen Aromatik: Erdbeeren, schön frischkräuteriger Hauch, feines Unterholz. Körper: Dem angenehmen, langen Auftakt folgen austarierte Säure und Gerbstoff, schöne Gaumenaromen, leicht wärmend.

Passt zu:

Wildgeflügel, Leberli mit Rösti an Marsalasauce, Boeuf Stroganoff, rosa gebratener Entenbrust

## El Coto (75cl)



Herkunft:

El Coto de Rioja, oberer Ebro, Spanien

Weintrauben:

Verdejo

Geschmack/Gaumen:

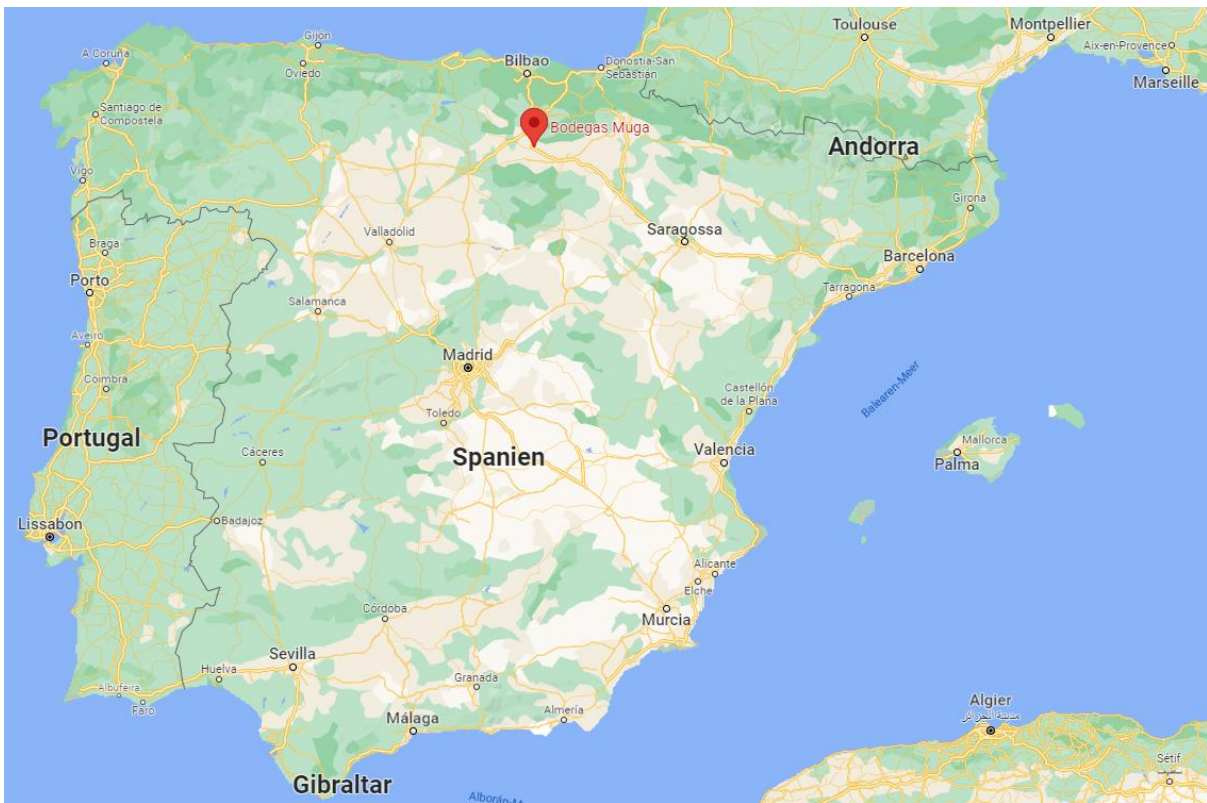
Intensive frisch fruchtige Nase, reife Steinfrüchte im Wechsel mit floralen Nuancen nach Holunderblüten, reife Bananen. Frischer, sehr langer Auftakt, mittelkräftig und präsent im Gaumen, angezeigte Mineralität, setzt fein herber Akzent.

Passt zu:

Apéritif, Tortilla und geräuchertem Lachs, Omelett mit sommerlichen Gartenkräutern

# Bodegas Muga

## Oberer Ebro







Bodegas Muga ist ein Familienunternehmen, das 1932 von Isaac Muga und Aurora Caño gegründet wurde und sich im historischen Viertel La Estación de Haro befindet. Auf seinen fast 25.000 Quadratmetern treffen die traditionellsten Ausarbeitungsmethoden auf die avantgardistischsten Techniken.

Bei Muga verwenden wir immer die edelsten Materialien und öffnen unsere Türen für neue Techniken, die eine Verbesserung der Qualität bringen, ohne die Authentizität zu verlieren. Um jeden unserer Weine herzustellen, setzen wir weiterhin auf traditionelle Verfahren:

- Durch den natürlichen Prozess der Klärung entfernen wir die Schwebstoffe, die im Wein erscheinen.
- Wir führen die Regale nach der traditionellen Methode der Schwerkraft durch.

Wir sind das einzige Weingut in Spanien mit einem Master Cubero und drei eigenen Küfern. Wir machen unsere Fässer mit der besten Eiche und geben ihnen den richtigen inneren Toast, um Weine von einzigartigem Charakter zu erhalten.

## Rioja Muga Reserva DOC 2017(75cl)



<u>Herkunft:</u>	Muga, oberer Ebro
<u>Weintrauben:</u>	70% Tempranillo, 20% Garnacha, 10% Graciano
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Kirschrot in der Farbe, herrliches Bouquet mit Noten von Zeder, Tabak, Obstkomponenten, Blütendüften und kandierten Früchten. Kompakter und zugleich sehr harmonischer Wein mit feinkörnigem, gut stützendem Tannin, leichter Schärfe, saftiger, langanhaltender Frucht und dezent rauchigem Abgang. Ein Meisterstück!
<u>Passt zu:</u>	Rindfleisch, Mediterreane Küche

# Kastíllien



# Península

VINICULTORES

Apóstata wird nach jahrhundertealter Tradition aus einigen der besten Weinbergparzellen Kastiliens hergestellt. Die unterschiedlichen Böden und Höhenlagen dieser alten Parzellen von Tempranillo ergänzen sich perfekt, was zu einem Wein führt, der den Einzellagen überlegen ist. Da diese Weinberge in verschiedenen Regionen liegen, kann unser Wein keine Bezeichnung tragen. Wie Abtrünnige, die sich freiwillig entschieden haben, ein einschränkendes Glaubensbekenntnis aufzugeben, haben wir uns entschieden, auf politische Beschränkungen zu verzichten und einen besseren Wein über die Grenzen hinweg anzubieten. Apóstata ist ein Joint Venture mit unserem Freund und Partner, dem Schweizer Winzer Matthias Tobler.

## Apóstata (75cl)



<u>Herkunft:</u>	Península Vinicultores, Kastilien
<u>Weintrauben:</u>	Tempranillo
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Intensives kompottartiges Bukett, schwarze Beeren, Cassis, Heidelbeeren, würzig-röstig mit einem Hauch Vanille, zarte rauchige Ausbaunote. Langer Auftakt, straffer, präsenter Gaumen, im Nachhall lang und sehr harmonisch mit markanten Gaumenaromen.
<u>Passt zu:</u>	Geschmorte Kalbsbäggli, Rindsragout mit Steinpilzen an Portweinsauce, Lamm an Rosmarinjus, vollreifem Hartkäse

# Sei Solo.

SEI SOLO ist ein Projekt, das Javier Zaccagnini 2007 von vier kleinen Rebbergen aus gestartet hat – eine önologische Hommage an das grossartige Opus von Johann Sebastian Bach, eines seiner Lieblingswerke. Als ehemaliger Geschäftsführer der Bodegas AALTO, arbeitete er im Stillen an seinem Duero, an dem Wein, der seinem persönlichen Geschmack hinsichtlich Nuancen, Finesse und Eleganz am besten entspricht.

## Preludio Sei Solo (75cl)



<u>Herkunft:</u>	Bodegas Sei Solo, Duero-Tal (Castilla y Leon)
<u>Weintrauben:</u>	Tempranillo
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	In der Nase aromatische rote und schwarze Früchte, Kokos, Kakao - sowie dezente Röstaromen. Am Gaumen samtig, mit perfekt integrierter Säure und weichem Tannin. Sehr gutes Lagerpotential, bereitet aber auch in jungen Jahren viel Freude.
<u>Passt zu:</u>	Rind, Gemüse, Lasagne

### **El Bravo (75cl)**



- Herkunft:** El Bravo, Toro, Castilla y León
- Weintrauben:** Tempranillo
- Geschmack/Gaumen:** Erdig, leichte Barrique-Noten, fruchtig nach Kirschen. Dezente Säure, eher kurzer Abgang
- Passt zu:** Rind, Kalb, Lamm, Geflügel

### **El Bravo (75cl)**



- Herkunft:** El Bravo, Castilla y León, Toro
- Weintrauben:** Verdejo, Sauvignon Blanc
- Geschmack/Gaumen:** Im Gaumen ist er frisch, spritzig und getragen von ausdrucksstarker Frucht
- Passt zu:** Apero, Fisch und Spargel



Wir schreiben das Jahr 1927. Elf Jugendfreunde, jetzt Erwachsene und mit unterschiedlichen Berufen, kamen zusammen, um das Weinerbe ihrer Familien und ihre Liebe zu Peñafiel zu feiern. Sie hatten einen Traum, nicht nur qualitativ hochwertige Weine herzustellen, sondern auch die Bedeutung einer vergessenen Weinregion mit einem großen Erbe hervorzuheben. Gemeinsam würden sie beginnen, die Geschichte dieser Region zu verändern, indem sie sie für mehrere Generationen in ein Gebiet von Weltruf verwandelten: Ribera del Duero.

Heute sind mehr als 250 Familien Teil dieser Gemeinschaft, vereint durch das gleiche ursprüngliche Ziel, außergewöhnliche Weine in einer großen Region herzustellen.

Heute profitieren sie von ererbtem Wissen sowie umfangreichen Studien von Protos über jeden einzelnen Weinberg.

### Protos (75cl)



Herkunft: Bodegas Protos S.L., Duero-Tal (Castilla y Leon)

Weintrauben: Tempranillo

Geschmack/Gaumen: In der Nase leicht und frisch, rote Frucht, angenehme Holznoten. Ausdrucksstarker, intensiver Wein. Im Gaumen gut strukturiert, fruchtig frisch, lebendig und ausgeglichen mit runden Tanninen.

Passt zu: Fleisch und reifem Käse

### Protos 27 (75cl)

Herkunft: Bodegas Protos S.L., Duero-Tal (Castilla y Leon)



Weintrauben: Tempranillo

Geschmack/Gaumen: Intensiv, elegant in der Nase, mit Nuancen von schwarzen Früchten, Pflaumen, Röst- und Vanillenoten sowie Aromen von Toffee und Lakritz. Im Gaumen beharrlich, konzentriert, rund und ausgewogen mit einem langanhaltenden Abgang. Ein High-End-Wein der lange gelagert werden kann.

Passt zu: Gebratenen Fleischgerichten, Lamm-, Schweine- und Kalbfleisch. Eintöpfen und Schmorbraten, Wild, gereiftem Käse.





**BODEGAS  
AALTO**

Das **Projekt AALTO** wurde im Februar 1999 ins Leben gerufen, im berühmten Weinbaugebiet des Ribera del Duero (Spanien). Grundlegendes Ziel für Mariano García und Javier Zaccagnini war es, durch **AALTO** einen besonders qualitativ hochwertigen Wein mit Unterscheidungsmerkmal herzustellen, der ein ehrliches Bild der Vielfalt der Umgebung widerspiegelt und diese am Ende des Reifungsprozesses zusammenführt, um somit die richtige Ausgewogenheit und Komplexität zu erreichen.

### **Aalto (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Bodegas Aalto Duero-Tal (Castilla y Leon)
<u>Weintrauben:</u>	Tempranillo
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	In der Nase schwarze Beeren, aromatische Kräuter, Lakritz exotischen Gewürzen. Am Gaumen frisch und konzentriert, mit präzisiertem Tannin und knackiger Säure. Ein kompaktes, pfeffriges Finale.
<u>Passt zu:</u>	Grilladen, Wild, Gemüseeintopf, Hartkäse



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

**ARZUAGA®**

*Ribera del Duero*

Inmitten der Weinberge des Ribera del Duero befindet sich die Bodegas Arzuaga Navarro. Eine wunderbare Lage in einer mit Pinien und Steineichen durchsetzten Landschaft, wo sich Wildschweine und Hirsche gute Nacht sagen.

Die Bodega wurde Anfang der 90er Jahre durch die Familie Arzuaga selbst gegründet.

Erste Priorität hat sorgfältigste Arbeit im Rebberg. Nur aus qualitativ hochstehendem, gesunden und reifen Traubengut entstehen Weine der Extraklasse, wie der Gran Reserva 2009 mit einer Dekanter Platin- Auszeichnung und 95 Punkten beweist.

Die Finca verfügt über insgesamt 1400 Hektaren Land. Davon sind 150 Hektaren Rebberge, verstreut über den gesamten Besitz.

Die Kombination von sonnenverwöhnten, warmen Tagen und frischen, feuchten Nächten ist ideal für eine langsame und homogene Reifung gesunder Trauben. Darin liegt das Geheimnis für grosse Ribera-Weine.

### **Arzuaga Crianza (75cl & 150cl)**



**Herkunft:**

Bodegas Arzuaga, Duero-Tal  
(Castilla y Leon)

**Weintrauben:**

Tempranillo, Cabernet-Sauvignon

**Geschmack/Gaumen:**

aromatisch, ausgewogen, dunkle Fruchtigkeit von reifen schwarzen Beeren und Kirschnoten. Der lange Abgang ihn zum nachhaltigen Genuss.

**Passt zu:**

Kalbfleisch mit hellen Saucen

# FINCA MUSEUM

Motiviert von dem Erfolg der Nachbarregionen Ribera del Duero und Toro, konzentrieren sich die Weinproduzenten jedoch nun mehr und mehr auf den Ausbau von Rotweinen.

Sie setzen, bedingt durch die extremen klimatischen Bedingungen mit Temperaturen zwischen 40°C und -10°C - in erster Linie auf Top-Qualität.

Überzeugt, dass die DO Cigales "verborgene Schätze" hervorbringen wird, erwarb die Barón de Ley Gruppe in dieser "Aufbruchsphase" 18 Hektar mit 50- bis 60-jährigen Rebstöcken und vergrößerte sich in den vergangenen Jahren um 104 Hektar Neuanpflanzungen.



Herkunft:

Finca Museum, Finca Tal (Castilla y Leon)

Weintrauben:

Tempranillo

Geschmack/Gaumen:

Toast- und Gewürznoten in der Nase, gefolgt von Süssholz, roten Früchten und reifen Beeren. Im Gaumen zarter und eleganter Auftakt, rund und samtig mit cremigen Tanninen. Vollmundig, ausdrucksstark und lang anhaltend im Abgang. Ein einzigartiger Wein mit grosser Komplexität.

Passt zu:

Rotem Fleisch, Grilladen, Braten, Wild, reifem Käse



Clara Condejo Mir hat ihr Weingut in Eigenregie mit Hilfe der ganzen Familie erstellt. Alles ist sehr funktionell eingerichtet und auf dem neuesten Stand. Ein Sortiertisch zeigt, wie akribisch hier gearbeitet wird. Auch der Barrique-Keller ist praktisch angelegt und selbst verständlich temperaturkontrolliert.

Clara verbindet Tempranillo mit Cabernet Sauvignon. Da sie die ältesten Cabernet-Reben der ganzen DO besitzt, ist es nur verständlich, diese 50-jährigen Juwelen in ihren Wein einfließen zu lassen.

Das kleine Weingut besitzt nur 7 ha Rebland, das sanft und naturnah bearbeitet wird. Clara stellt nur einen Wein her, den Mario.

### **Mario (75cl)**



<b><u>Herkunft:</u></b>	Vega Clara, Duero-Tal (Castilla y Leon)
<b><u>Weintrauben:</u></b>	76% Tempranillo, 24% Cabernet Sauvignon
<b><u>Geschmack/Gaumen:</u></b>	Duft nach Kirsche, Brombeere und Cassis, würzige Kräuternuancen. Gleichzeitig zeigt der Mario wieder seine feminine Schönheit und diesen cremig weichen Gaumenfluss mit seinem geschliffen feinen Tanningerüst.
<b><u>Passt zu:</u></b>	rotem Fleisch und Pizza mit Pilzen



## BODEGAS MAURO S.A.

Bodegas Mauro wurde 1980 von Mariano García in Erinnerung an seinen Vater gegründet und engagiert sich seit seiner Gründung für Exzellenz. Ausgewogene und elegante Weine mit einer Berufung zum Altern, die die Identität jedes Terroirs und die Attribute der Sorten beanspruchen.

Bodegas Mauro war das erste Weingut der Familie García im Douro-Tal, das 1997 von San Román Bodegas y Viñedos in der Herkunftsbezeichnung Toro abgeordnet und mit Garmón Continental fertiggestellt wurde, einem exklusiven Projekt in Ribera del Duero, das 2014 begann.

Drei Ansätze für den Weinbau des Douro-Tals, aus dem Respekt vor den Besonderheiten jedes Territoriums, die eine bestimmte Philosophie der Weinherstellung ausmachen.



<b><u>Mauro, Cosecha (75cl)</u></b>	
<b><u>Herkunft:</u></b>	Bodegas Mauro, Duero Tal
<b><u>Weintrauben:</u></b>	95% Tempranillo, 5% Syrah
<b><u>Geschmack/Gaumen:</u></b>	Intensive, reife Aromatik, Noten von schwarzer Frucht und exotischen Gewürzen. Der Duft von Edelholz ist nahtlos integriert sowie elegant und präzise in die kompakte Struktur eingeflochten.
<b><u>Passt zu:</u></b>	Braten, Wild, Lamm, kräftiger Käse



In der kaum bekannten Region Uclés in La Mancha liegen die Bodegas y Viñedos Fontana. Von dort aus haben sie ein Imperium an spanischen Landweinen aufgebaut, die mit ihrem schwer zu toppenden Preis-Genuss-Verhältnis begeistern. Auf den weiten Flächen der zentralspanischen Hochebene, der sogenannten Meseta, wird auf rund 80.000 km<sup>2</sup> Wein erzeugt. Die Ebene ist bis heute eine Fundgrube für Weinberge mit alten Reben. Die Bodegas y Viñedos Fontana haben dort vor allem in den Höhenlagen in 600 Hektar eigene Weinberge investiert und zudem rund 450 weitere Hektar gepachtet. Neben klassischen Sorten findet man im Portfolio von Fontana auch Cabernet Sauvignon und Merlot, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Die Sorten liefern durch das spezielle Klima besonders fruchtige Weine, die teils im Edelstahl, teils im Holz ausgebaut werden. Sie zeigen auf eindrucksvolle Weise das Potential, das diese kleinen, abseits gelegenen Anbaugebiete in der Mancha besitzen. Es sind wahre Schatzkästlein ...

### **Profundo (75cl & 150cl)**



<b><u>Herkunft:</u></b>	Bodegas Fontana
<b><u>Weintrauben:</u></b>	Tempranillo, Garnacha, Syrah
<b><u>Geschmack/Gaumen:</u></b>	Dichtes Rubin mit lilaswarzem Kern. Intensives reiffruchtiges Bukett, kompottartig nach Erdbeeren, würzig-röstig mit einem Hauch Lakritz und Karamell, zarte rauchige Ausbaunote. Langer Auftakt, straffer, präsender Gaumen, schmeichelnde Fruchtsüsse, im Nachhall lang und sehr harmonisch.
<b><u>Passt zu:</u></b>	Geschmorte Kalbsbäggli, Wiener Saftgulasch, Lammgigot im Kräutermantel, Wildgeflügel, vollreifem Hartkäse.



Bodegas Resalte gehört zur Herkunftsbezeichnung **Ribera del Duero** mit Sitz in Peñafiel und zeichnet sich seit seiner Gründung durch die Herstellung hochwertiger Weine aus.

In einer der besten Weinregionen der Welt, in unseren Weingütern in Peñafiel, wird einer der besten Weine der Ribera del Duero produziert. Unsere Philosophie ist es, einzigartige Weine zu produzieren, ausgehend von den besten Weinbergen und mit den fortschrittlichsten Einrichtungen, um Weine mit einer großen Persönlichkeit zu erhalten. In Bodegas Resalte haben wir Weinberge in privilegierten und ausgewählten Enklaven, die unseren Weinen eine große Komplexität verleihen und die Erwartungen der Weinliebhaber von D.O. Ribera del Duero überraschen können.

Basierend auf der Tempranillo-Traube produzieren wir moderne, elegante Weine mit eigener Identität, einzigartig in der Region. Ein Beweis dafür sind die Auszeichnungen, die unsere Weine erhalten haben, die hervorheben, dass sie mit dem Origin of Resalte 3 Mal von Wine Spectator (2010 und 2011) und Wine Enthusiast (2019) als einer der 100 besten Weine der Welt ausgewählt wurden oder dass Resalte Expresión 2017 von Decanter in der Blindverkostung zum besten Rotwein der Welt gewählt wurde.

### **Resalte Expresion (75cl)**

Herkunft:

Bodegas Resalte, Duero-Tal



Weintrauben:

Tempranillo

Geschmack/Gaumen:

Tief dunkelrot, hohe Dichte. Intensive und komplexe Nase. Aromen nach dunklen und reifen Früchten, Lakritz, Toffee, Kaffee, Zeder, Gewürze, mineralische Noten. Am Gaumen elegant und harmonisch, gute und vielschichtige Struktur, ausgewogen mit gut eingebunden und süsslichen Tanninen, leichte und feine Röstaromen. Langer und anhaltender Abgang.

Passt zu:

Kräftigen Fleischgerichten, Wild, reifem Käse

### **Resalte Origen Crianza (500cl)**



Herkunft:

Bodegas Resalte, Duero-Tal

Weintrauben:

Tempranillo

Geschmack/Gaumen:

Ausgewogen mit gut eingebunden und angenehmen Tanninen, feine Röstaromen. Langer und anhaltender Abgang mit Noten von reifen Früchten, Konfiture und einem mineralischem Einschlag.

Passt zu:

Fleischgerichten, Wild, reifem Käse





Das Weinbaugebiet Rueda liegt in einer Hügellandschaft in Höhen von 600 bis 800 m. Die besseren Lagen befinden sich im Allgemeinen näher zum Duero. Die typischen, stark kieshaltigen Böden lassen nur geringe Erträge zu, bringen aber starke mineralische Töne in den Wein.

Die Hauptrebsorte ist Verdejo mit einer Anbaufläche von ca. 5380 ha. In der D.O. zugelassen sind die Trauben Verdejo, Viura (oder Macabeo), Sauvignon Blanc und Palomino. Im Jahr 2002 wurden 150.300 hl Wein erzeugt, fast ein Fünftel davon wurde exportiert.

Die neue Geschichtsschreibung beginnt in den 1970er Jahren, als der bekannte Weinerzeuger *Marqués de Riscal* (aus Rioja) ein Gebiet für den Anbau von Weißweinen mit hohen Qualitätsanforderungen suchte. Das Weingut hatte bereits lange Zeit vorher beschlossen, in Rioja keine Weißweine mehr anzubauen, da die angestrebte Qualität dort nicht erreicht werden konnte. Die Önologen von Riscal wurden in Rueda auf Anraten des bekannten Weinexperten Émile Peynaud auf die Rebsorte *Verdejo* aufmerksam und erkannten das gewaltige Potential dieser Traube im modernen Weinbau. Durch neue Techniken wie dem schnellen Transport der Trauben zum Keller sowie dem Pressen der Trauben unter einem Schutzgaspolster konnte die überragende Frische des Mosts konserviert werden. Der Erfolg des neuen Weintyps hat das Gesicht der Region völlig verändert. Innerhalb kurzer Zeit wurde die Rebsorte mit großem Abstand zur meistangebauten Sorte in Rueda.

## **Silga (75cl)**



**Herkunft:** D.O. Rueda

**Weintrauben:** Verdejo

**Geschmack/Gaumen:** Florale Aromen, Pomelo, Stachelbeere, weisser Pfirsich. Am Gaumen präsentiert sich dieser Tropfen voll, strukturiert und mit ausgeglichener Säure

**Passt zu:** Salate, Suppen, Käse, Fisch



**JuanGil**  
BODEGAS

Jumilla-Weine sind die Botschafter eines Dorfes der Kontraste, dessen Persönlichkeit aus dem Land entsteht. Es ist überraschend zu sehen, wie man aus dem steinigen Sand und Kalkstein, dem geologischen Erbe der Trias, diese Myriade bekommt, die so reich an Tönen ist. Vom goldenen Muskat bis zum süßen Rosa, vom unverschämten Rot des jüngeren Monastrell bis zum dominanten Zinnoberrot der Holzeinfassung.

Um den Kampfgeist von Jumillano zu verstehen, muss man die unerbittliche Sommersonne, den eisigen Winter und den Kontrast der Temperaturen spüren. In dieser Hartnäckigkeit für das Leben haben Land und Landwirtschaft gelernt, den knappen Regen, der ankommt, zu halten und Widrigkeiten in Weine mit Temperament zu verwandeln.

#### Juan Gil Silver Label (75cl)



<u>Herkunft:</u>	Juan Gil, Murcia / Levante
<u>Weintrauben:</u>	Monastrell
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Sein milder und voluminöser Auftakt am Gaumen bietet die sinnlichste Seite der Sorte Monastrell: konzentrierte Frucht, begleitet von samtigen Tanninen und dem ganzen Charakter von Jumilla.
<u>Passt zu:</u>	rotes Fleisch vom Grill, Geschmortes, Gereifter Käse, Wein alleine, Reis und Fleisch, Pilze, Hülsenfrüchte, Rotes Fleisch mit Sauce

## Juan Gil Blue Label (75cl)

Herkunft:

Juan Gil, Murcia / Levante



Weintrauben:

60% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon,  
10% Syrah

Geschmack/Gaumen:

Intensives, tiefgründiges Bouquet, erinnert an  
Dörripflaumen, Tabak, Schwarztee, Leder, Rum.  
Enorme Fülle, sehr viel süßes Fruchtextrakt, dichte  
Tanninstruktur und portweinartige, wärmende  
Konsistenz, Noten von Schokolade im langen  
Abgang. Ungewöhnlicher Power-Wein!

Passt zu:

Passt zu kräftigen Fleischgerichten, oder pikanter  
Pasta.

# Bodegas

## EL NÍDO





Die Bodega El Nido ist das Projekt von Jorge Ordonez (einem der führenden amerikanischen Importeure von spanischen Weinen), Chris Ringland (dem australischen Önologen höchstbewerteter Weine) und Miguel Gil aus Jumilla (von Bodegas Juan Gil). Ein solches Experten-Trio in Jumilla kann nur eines bedeuten:  
**Hier entstehen Weltklasseweine!**

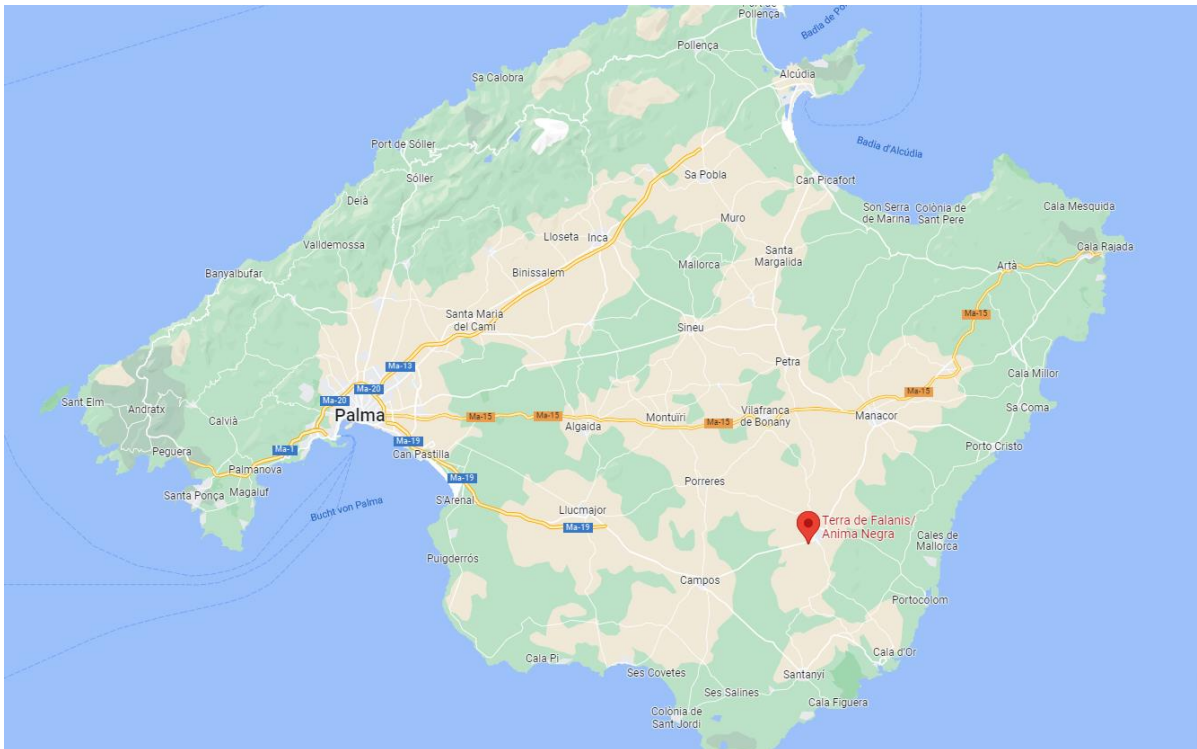
El Nido, das Nest, liegt direkt neben Juan Gil und ist das Edel-Projekt der Juan Gil Familie. Konsequenter Rückschnitt, noch konsequentere Auslese, nur das Feinste vom Feinsten und ein sorgfältiger Umgang mit der Natur. Dementsprechend klein ist die Zahl der abgefüllten Flaschen und glücklich, wer sich ein paar Flaschen der heissbegehrten Weine Clio und El Nido von Juan Gil sichern kann.

### **Clio (75cl)**



<b><u>Herkunft:</u></b>	Bodegas El Nido, Levante
<b><u>Weintrauben:</u></b>	70% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon
<b><u>Geschmack/Gaumen:</u></b>	Schönes Kirschrot mit granatrotem Rand. Intensive Nase, in der Brombeeren und Heidelbeeren zum Vorschein kommen. Des Weiteren kandierte Frucht, Kaffee, Kakao und Lakritz. Sehr fein und elegant. Ein geschmacksintensiver, kräftiger Wein. Langer und eleganter Abgang.
<b><u>Passt zu:</u></b>	Ribeye Steak, Pizza mit Pilzen und rotem Fleisch

# An Negra



# ÀNIMA NEGRA

Mallorca

Anima Negra (auf Deutsch „die schwarze Seele“) ist der berühmteste und wohl auch erfolgreichste Wein von der Insel Mallorca.

Nach der Experimentierphase von 1994-97, in der die Weine noch einen großen Anteil Cabernet Sauvignon enthielten, wagten es die drei Weinenthusiasten Miguel-Angel Cerdà, Pere-Ignaci Obrador und Francesc Grimault im Jahr 1998 erstmals einen reinsortigen Callet, ergänzt durch einen kleinen Prozentsatz Mantonegre-Fogoneu, in neuen Barriques aus französischer Allier-Eiche auszubauen.

Dieser Anima Negra AN (Schwarze Seele), der so ganz anders war als die leichten süffigen Callet-Weine der traditionellen Bodegas, war und ist noch immer eine Sensation auf der internationalen Weinbühne.

## AN / 2 (75cl)



<u>Herkunft:</u>	An Negra, Mallorca
<u>Weintrauben:</u>	Callet, Manto Negro, Syrah
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Nach Waldbeeren und Röstaromen duftendes Bouquet. Sehr ausgewogen, frische, seidige Struktur, feiner, körnig wirkender Gerbstoff, wieder schöne Beerenfrucht und Röstaromen im recht langen Abgang.
<u>Passt zu:</u>	Tapas, Käse, leichten Gerichten



# Maríposa





# MARIPOSA ROJA

Aus dem Land mit den meisten Sonnenstunden Europas erobert Mariposa die Herzen von Genießern. Mariposa Roja ist Spanisch für «Roter Schmetterling»; wie ein Schmetterling, ein bunter Tropfen in der Weinlandschaft leuchtet Mariposa als Beispiel spanischer Qualitätsweine und beflügelt genussvolle Momente. Die Trauben profitieren von der trockenen Wärme der spanischen Weinbaugebiete, der sorgfältige Ausbau und die Lagerung sorgen für die ganz besondere Note. Kurz: Mariposa steht für unkomplizierten, unbeschwertem Genuss.

## **Mariposa Roja Tempranillo (75cl)**



<u>Herkunft:</u>	Mariposa Roja (diverse Provinzen)
<u>Weintrauben:</u>	Tempranillo
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Er bezaubert mit feinen Düften von Brombeere, Feige und Schokolade und begeistert am Gaumen mit seiner weichen, fülligen und harmonischen Struktur, dazu kommen etwas rauchige Noten und ein nachhaltiger, langer Abgang.
<u>Passt zu:</u>	Pasta, Vorspeisen mit Trockenfleisch und zu Hartkäse.

### **Mariposa Monastrell (75cl)**



<b><u>Herkunft:</u></b>	Mariposa Roja (diverse Provinzen)
<b><u>Weintrauben:</u></b>	Monastrell
<b><u>Geschmack/Gaumen:</u></b>	sehr ausgewogen und vollmundig In der Nase finden sich reichhaltige Aromen von Marmelade, Holz und Gewürzen. Im Gaumen präsentieren sich Aromen nach roten Früchten.
<b><u>Passt zu:</u></b>	Rindfleisch mit dunklen Saucen, Curries

### **Mariposa Gewürztraminer (75cl)**



<b><u>Herkunft:</u></b>	Mariposa Roja (diverse Provinzen)
<b><u>Weintrauben:</u></b>	Gewürztraminer
<b><u>Geschmack/Gaumen:</u></b>	Litschi, Melonen, Lindenblütenaspekten. Im Gaumen ist er süß, unglaublich weich und füllig; die Frucht- und Blütenaromen vermählen sich harmonisch und hallen in einem nachhaltigen Abgang lange nach
<b><u>Passt zu:</u></b>	Serrano- und anderem spanischem Schinken, reifem Käse

# MURCIA





**JuanGil**  
BODEGAS

Jumilla-Weine sind die Botschafter eines Dorfes der Kontraste, dessen Persönlichkeit aus dem Land entsteht. Es ist überraschend zu sehen, wie man aus dem steinigen Sand und Kalkstein, dem geologischen Erbe der Trias, diese Myriade bekommt, die so reich an Tönen ist. Vom goldenen Muskat bis zum süßen Rosa, vom unverschämten Rot des jüngeren Monastrell bis zum dominanten Zinnoberrot der Holzeinfassung.

Um den Kampfgeist von Jumillano zu verstehen, muss man die unerbittliche Sommersonne, den eisigen Winter und den Kontrast der Temperaturen spüren. In dieser Hartnäckigkeit für das Leben haben Land und Landwirtschaft gelernt, den knappen Regen, der ankommt, zu halten und Widrigkeiten in Weine mit Temperament zu verwandeln.

### Juan Gil Silver Label (75cl)



<u>Herkunft:</u>	Juan Gil, Murcia / Levante
<u>Weintrauben:</u>	Monastrell
<u>Geschmack/Gaumen:</u>	Sein milder und voluminöser Auftakt am Gaumen bietet die sinnlichste Seite der Sorte Monastrell: konzentrierte Frucht, begleitet von samtigen Tanninen und dem ganzen Charakter von Jumilla.
<u>Passt zu:</u>	rotes Fleisch vom Grill, Geschmortes, Gereifter Käse, Wein alleine, Reis und Fleisch, Pilze, Hülsenfrüchte, Rotes Fleisch mit Sauce

## Juan Gil Blue Label (75cl)

Herkunft:

Juan Gil, Murcia / Levante



Weintrauben:

60% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon,  
10% Syrah

Geschmack/Gaumen:

Intensives, tiefgründiges Bouquet, erinnert an  
Dörripflaumen, Tabak, Schwarztee, Leder, Rum.  
Enorme Fülle, sehr viel süßes Fruchtextrakt, dichte  
Tanninstruktur und portweinartige, wärmende  
Konsistenz, Noten von Schokolade im langen  
Abgang. Ungewöhnlicher Power-Wein!

Passt zu:

Passt zu kräftigen Fleischgerichten, oder pikanter  
Pasta.



Unsere Weine sind das, was Sie fühlen, wenn Sie sie riechen, schmecken, sehen und berühren. Das visuelle Design ist eine Einladung, sie zu probieren, ein Auftakt zu den Empfindungen, die vom Wein erwartet werden können.

Nicht alle Weine sind gleich. Weit davon entfernt. Und es ist, dass die Qualität der Trauben, die verwendet werden, um sie zu machen, der Prozess der Auswahl der Körner und die Sorgfalt, die bei ihrer Handhabung verwendet wird, sowie die verschiedenen Prozesse, denen es dem Most unterliegt, es ermöglichen, einen Wein oder einen Wein von großer Qualität zu erhalten.

### **Demuerte (75cl, 150cl &600cl)**



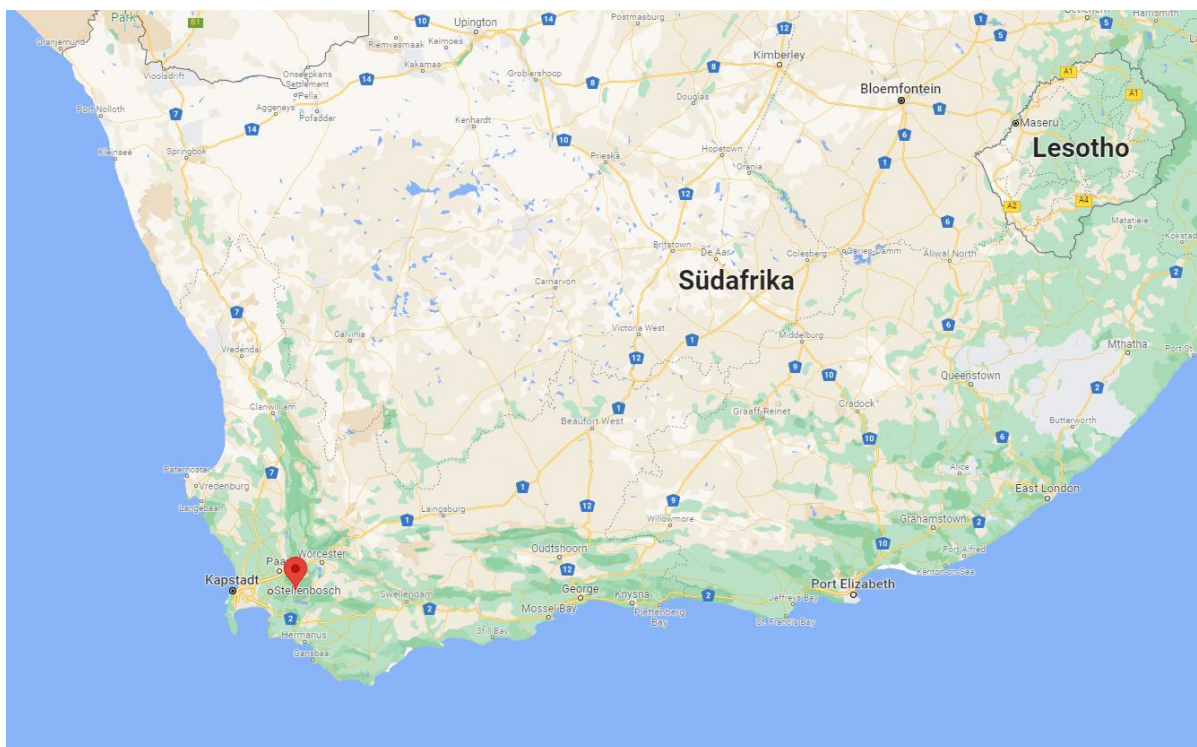
<b><u>Herkunft:</u></b>	WineryOn Bodegas, Levante
<b><u>Weintrauben:</u></b>	80% Monastrell, 10% Syrah und 10% Petit Verdot
<b><u>Geschmack/Gaumen:</u></b>	dunkles kirschrot, geprägt von der Monastrell Traube mit den typischen Kräuterdüften wie Thymian und Rosmarin, rotbeerigen Früchten, kraftvoll und nachhaltig mit saftiger, voller Frucht, f einer Würze, kräftigem, geschmeidigem Tannin und vollmundigem Abgang.
<b><u>Passt zu:</u></b>	Ein großartiger Begleiter zu Gerichten mit dunklem Fleisch. Hervorragend auch zu Tapas.

# Südafrika





# Coastal Region





# BOEKENHOUTSKLOOF

FRANSCHHOEK · CAPE OF GOOD HOPE

Boekenhoutskloof wurde 1776 gegründet. Der Name der Farm liegt in der hintersten Ecke des wunderschönen Franschhoek-Tals und bedeutet „Schlucht von Boekenhout“ (ausgesprochen Book-n-Howed). Boekenhout ist eine einheimische Kapbuche, die für die Möbelherstellung sehr geschätzt wird. Im Jahr 1993 wurden die Farm und das Gehöft gekauft und restauriert und ein neues Weinberg-Pflanzungsprogramm eingeführt, das jetzt Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Grenache, Semillon und Viognier umfasst.

## **The Chocolate Block (75cl)**



<b><u>Herkunft:</u></b>	Boekenhoutskloof, Coastal Region
<b><u>Weintrauben:</u></b>	Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Viognier
<b><u>Geschmack/Gaumen:</u></b>	Schokoladennoten, sehr würzig, fruchtig, warm, cremig. Gut strukturiert mit mittlerem Körper. Geschmacksnoten von Pflaumen, schwarzen Früchten. mundfüllend, langlebig, mit gutem Entwicklungspotential, lang anhaltendem Abgang.
<b><u>Passt zu:</u></b>	Rindfleisch, Wild, Straussenfleisch, Fisch und geschmorten Gerichten

USA



# Washington State



# CHARLES SMITH WINES

WALLA WALLA, WASHINGTON USA

Charles Smith ist der visionäre Winzer hinter Kultmarken wie K Vintners und Substance. Charles hat über 200 Bewertungen von 95 Punkten und mehr und fast 1.200 Bewertungen von 90 Punkten und mehr von führenden Weinpublikationen erhalten. Heute ist House of Smith das größte unabhängige Weingut im Besitz von Winzern im US-Bundesstaat Washington mit Weinen, die in allen 50 Bundesstaaten und 23 Ländern weltweit verkauft werden. Charles Smiths unwahrscheinlicher Aufstieg zum „Rockstar Winemaker“-Status ist der Stoff, aus dem Indie-Kultklassiker-Filme gemacht sind. Er war fasziniert von Wein, als er im Alter von 19 Jahren in Restaurants arbeitete. Ein Restaurantjob gefiel Charles am meisten: der, bei dem der Typ spät kam, früh ging und die ganze Nacht trank. Bevor er den Weg zum „The Wine Guy“ vollständig erkunden konnte, nannte Charles eine andere Leidenschaft: Musik. Charles tourte ein Jahrzehnt lang als Manager einer Rockband in Dänemark durch Europa, bevor er in die Vereinigten Staaten zurückkehrte, um in die aufstrebende Musikszene in Seattle, Washington, einzutauchen. Er fand einen Weg, sein aufkeimendes Interesse an Wein zu erforschen, indem er einen Weinladen auf Bainbridge Island eröffnete, aber Charles fühlte sich gezwungen, die Weine zu kreieren, nicht nur, um sie zu verkaufen.

## **Band of Roses (75cl)**



Herkunft:

Charles Smith Wines, Washington State

Weintrauben:

Pinot Gris

Geschmack/Gaumen:

Verführerische Nase nach reifen Himbeeren, duftigen Veilchen und Mirabellen. Schlanker, spritziger Gaumen mit eleganter Textur, Wachsnote aufkommend. Im aromatischen Finale Zitrusaromen und Mandarine.

Passt zu:

asiatische Gerichte