



„Seit langem gilt, und nicht im Spass, der Spruch:  
in vino veritas  
Es kommt die Wahrheit aus dem Wein,  
das Trinken kann nicht sündhaft sein.  
Drum klinge Glas an Glas:  
In vino veritas!“  
(*unbekannt*)

Lieber Gast

Nehmen Sie nicht nur die Erinnerung an einen Aufenthalt und die traumhafte Aussicht im Romantik Seehotel Sonne Küsnacht mit nach Hause, sondern gönnen Sie sich auch eine Flasche Ihres Lieblingsweines.

Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gerne einen „Winebag“ mit auf den Weg, sofern Sie Ihren Wein zu Hause weiter geniessen möchten.

Ihr SONNEN Team

# Unsere Weinempfehlungen

## Vive La France

### Roséweine

**Côtes de Provence** 2017 75 cl 57

Provence – Hecht & Bannier

Rebsorten: Grenache, Garnacha, Cinsault, Syrah,

*Die Trauben für diesen Klassiker werden extra in der Nacht gelesen, um eine Oxidation zu vermeiden und möglichst viel Frische zu bewahren.*

**Chêne Bleu** 2016 75 cl 68

Ventoux – Domaine de la Verrière

Rebsorten: Grenache, Syrah

*Das Konzept der Weinlinie Chêne Bleu der Domaine de la Verrière rankt sich um eine wahre Geschichte aus dem Mittelalter, nämlich die verbotene Liebesbeziehung des gelehrten Abtes Abélard mit Héloïse, seiner Klosterschülerin – und ihrem gemeinsamen Sohn Astralabe.*

**Clarendelle Inspired by Haut Brion** 2016 75 cl 59

Bordeaux – Clarendelle

10 cl 8.80

Rebsorten: Merlot, Cabernet Franc

*Clarendelle gehört zu Clarence Dillon Wines, denen auch das legendäre Bordelaiser Châteaux Haut-Brion gehört.*

### Rotweine

**Château La Chèze** 2012 75 cl 67

Ardèche – Premières Côtes de Bordeaux

10 cl 10.10

*Fruchtige Merlot-Aromen von Beeren, begleitet von Barrique-Noten, kennzeichnen diesen Bordeaux. Wie die meisten seiner Kollegen passt er gut zu kräftigen Saucen, ganz klassisch zu Rindsfilet und Käse.*

## Bella Italia

### Weissweine

<b>Il Fiore</b>	<b>2016</b>	<b>75 cl</b>	<b>58</b>
Piemont – Braida		<b>10 cl</b>	<b>8.70</b>
Rebsorten: Chardonnay, Nascetta			

*Diese jugendliche Weisswein-Cuvée aus Chardonnay und der lokalen Nascetta-Traube reift vier Monate im Stahltank und verführt mit dem Duft von Bergamotte, Birne und etwas Honig.*

### Rotweine

<b>Lagrein Mantsch</b>	<b>2015</b>	<b>75 cl</b>	<b>67</b>
Südtirol – Schreckbichl			
Rebsorten: Lagrein			

*Intensives Purpur, violette Nuancen. Ein ausdrucksstarkes, schwarzbeerig geprägtes Bouquet nach Waldbeeren und schwarzem Holunder, dahinter auch Lakritze und eine sanfte Spur Veilchen, schliesslich einige Röstaromen.*

Aus der Magnumflasche...

<b>Primitivo di Manduria</b>	<b>2016</b>	<b>150 cl</b>	<b>112</b>
Puglia – Cantine San Marzano		<b>10 cl</b>	<b>8.40</b>
Rebsorte: Primitivo			

*Enorm charmantes, von viel dunkler Beerenfrucht und Caramel geprägtes Bouquet. Am Gaumen kraftvoll, Brombeerkonfitüre und Heidelbeeren; samtige Gerbstoffe runden den mediterranen Gesamteindruck ab; sehr intensiv und anhaltend im Finale.*

## Und aus der Region...

### Weissweine

<b>Riesling x Madeleine Royale</b>	<b>75 cl</b>	<b>55</b>
Stäfa – Lüthi Weinbau	<b>10 cl</b>	<b>8.20</b>
Rebsorte: Riesling x Madeleine Royale		

*Der Wein wird im 800 Liter Marsanay-Eichenholzfass vergoren. Sehr dezente Röst-Aromatik, Banane, Muskat, körperreich, anhaltende, gut eingebundene, milde Säure.*

<b>Federweiss</b>	<b>75 cl</b>	<b>59</b>
Herrliberg – Weingut Schipf	<b>10 cl</b>	<b>8.80</b>
Rebsorten: Pinot Noir		

*Federweiss ist ein aus Pinot Noir, durch Ganztraubenpressung gekelterter Weisswein. Dieser helle, lachsfarbene Wein mit Frische und Eleganz erfreut beim Apéro und passt zu Fisch oder leichten Fleischgerichten.*

### Rotweine

<b>Mon Crima</b>	<b>75 cl</b>	<b>54</b>
Uerikon – Rütihof, Familie Hasler	<b>10 cl</b>	<b>8.10</b>
Rebsorten: Merlot, Regent, Pinot Noir		

*Mon Crima ist eine beliebte Rotweinspezialität vom Rütihof, die aus Merlot, Pinot Noir und wenig Regent gekeltert wird. Die Merlot-Trauben werden im Bleniotal (TI) gelesen und nach Uerikon geliefert, wo sie noch am selben Abend verarbeitet werden.*

Alle Preise in SFR, inkl. MwSt  
Die aufgeführten Weine enthalten Sulfite

\* Nur sehr beschränkt verfügbar.

## Weitere Spezialitäten vom Zürichsee

### Weissweine

**Riesling x Sylvaner** 75 cl 54

Küsnacht – Gottlieb Welti  
Rebsorten: Riesling x Sylvaner

*Der Riesling bringt die Säure und der Sylvaner seine Frucht dazu. Er ist auch bekannt als Müller Thurgau. Passend zu Süsswasserfischen und hellem Fleisch.*

**Riesling x Sylvaner** 75 cl 53

Uerikon – Familie Hasler  
Rebsorten: Riesling x Sylvaner

*Er ist ein idealer Begleiter zu Süsswasserfischen, hellem Fleisch und auch ein Aperitifwein.*

**Müller-Thurgau** 75 cl 58

Uetikon am See – Weingut Erich Meier  
Rebsorte: Müller-Thurgau

*Mineralisch-frische Nase von Feuerstein, Banane, Zitrusfrüchten und Pfirsich. Der Antrunk ist rund, aber erfrischend, die Frucht dicht und aromatisch, unterlegt mit einer leichten Muskatnote.*

**Räuschling** 75 cl 55

Küsnacht – Weingut Diederik  
Rebsorten: Räuschling

*Die Trauben für den Wein sind an bevorzugter Südwestlage in Küsnacht am Zürichsee gereift. Am Grand Prix du Vin Suisse (Vinea) wurde der Wein mit Silber ausgezeichnet.*

**Pinot Blanc** 75 cl 57

Küsnacht – Weingut Diederik  
Rebsorten: Weissburgunder

*Jahr für Jahr reifen an bester Lage in Küsnacht am Zürichsee Pinot Blanc-Trauben von höchster Qualität. Der Wein erhält regelmässig hohe Auszeichnungen an Weinprämierungen.*

**Pinot Gris Élevé En Barrique** 75 cl 62

Stäfa – Lüthi Weinbau  
Rebsorte: Pinot Gris

*8 Monate in gebrauchten Barriques vergoren und ausgebaut. Der Wein zeichnet sich durch Veilchen und diskrete (Vanille)-Holznote aus, hat einen trocken und trotzdem süsslichen, samtigen Auftakt.*

- Viognier** 75 cl 64  
 Uetikon am See – Weingut Erich Meier  
 Rebsorte: Viognier  
*Markante, aber nicht aufdringliche, aromatisch-frische Nase mit Aromen von Bergamotte, Aprikose, Pfirsich und weissen Früchten. Im Gaumen dichtes volles Auftreten, trotzdem geschmeidig, leicht herb und nuancenreich. Elegante harmonische Säure.*
- Gewürztraminer** 75 cl 58  
 Uerikon – Rütihof, Familie Hasler  
 Rebsorte: Gewürztraminer  
*Die vor allem im Elsass bekannte Rebe ergibt einen Wein von würzigem Bouquet, der aromatisch und sehr gehaltvoll ist. Passend zu Gänseleber und Spargeln.*
- Sauvignon Blanc** 75cl 59  
 Obermeilen – Weinbau Schwarzenbach  
 Rebsorte: Sauvignon Blanc  
*Erfrischender Weisswein mit intensiven Aromen nach Grapefruit und Zitrusfrüchten. Elegante Säure, langanhaltend im Abgang. Hervorragend zu Entrées, Fisch und Apéro.*
- Scheurebe Sternenhalder** 75 cl 63  
 Stäfa – Lüthi Weinbau  
 Rebsorte: Scheurebe  
*Dieser Wein wird im Stahltank ausgebaut und hat ein dicht gewobenes Fruchtbild. Im Bouquet, Grapefruit, Litchi und Honigmelone. Mit mollig süsser Fruchtmitte, viel Schmelz und von reifer Säure getragener Gaumenfluss, anhaltend im Abgang.*
- Compleo Cuvée Blanc** 75 cl 56  
 Zürich – Staatskellerei Zürich  
 Rebsorten: Pinot Gris, Chardonnay  
*Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Ein Verbund von fruchtigen und floralen Noten im Bouquet: Ananas und Limette sowie der Duft weisser Blüten, schliesslich einige Honignoten.*
- Cuvée Blanche** 75 cl 55  
 Küsnacht – Weingut Diederik  
 Rebsorten: Riesling-Sylvaner, Räuschling und Chardonnay  
*Die Trauben für diesen Wein sind an bevorzugten Lagen am Zürichsee gereift, davon rund zwei Drittel in Küsnacht. Riesling-Sylvaner, Räuschling und Chardonnay geben sich die Ehre und bereiten Vergnügen..*
- Roséwein**
- Küsnachter Schiller** 75 cl 57  
 Küsnacht – Gottlieb Welti  
 Rebsorten: Riesling x Sylvaner, Clevner  
*Eine Harmonie von Riesling x Sylvaner und Clevner als Rosé gekeltert, wobei der Clevner überwiegt.*

## Rotweine

**Pinot Noir „Clevner“** 75 cl 55

Küsnacht – Gottlieb Welti  
Rebsorte: Pinot Noir

*Der Pinot Noir aus Küsnacht, der hier eben auch Clevner genannt wird, ist im Weinbau-  
gebiet Zürich die Rebsorte. Er ist gut trinkbar, leicht und trocken.*

**Blauburgunder „Meilener“** 75 cl 58

Obermeilen – Weinbau Schwarzenbach  
Rebsorte: Blauburgunder

*Der aus der Nachbargemeinde stammende Pinot Noir ist teilweise kräftiger und trockener  
als der Küsnachter Pinot Noir. Passt im Herbst gut zu Wildgerichten und wird wegen  
seiner Struktur generell lieber in der kalten Jahreszeit getrunken.*

**Pinot Noir Barrique** 75 cl 76

Uetikon am See – Weingut Erich Meier  
Rebsorte: Pinot Noir

*Wunderschöne, frische, duftige Burgunder-Nase von roten und schwarzen Beeren, edle  
Würznote. Am Gaumen komplex und füllig. Endet mit einer vielschichtigen Aromatik,  
kernigem Tannin und einem nachhaltigen Finale.*

**Pinot Noir Barrique** 75 cl 64

Küsnacht – Weingut Diederik  
Rebsorte: Pinot Noir

150 cl 134

*Für diesen Wein werden nur die besten Trauben gelesen.  
Er widerspiegelt das Zürichsee-Terroir und ist über ein Jahr im Barrique gereift.*

**Pankraz Pinot Noir Barrique** 75 cl 62

Zürich – Staatskellerei Zürich  
Rebsorte: Pinot Noir

*Rubinrot. In der Nase ein fruchtiges Waldbeerenkompott. Verführerische Erdbeeraromatik  
gepaart mit einer Nuance von Pflaume im geschmeidigen Gaumenfluss. Samtige Fülle im  
vielschichtigen Gaumenfinale.*

**Cuvée Rouge** 75 cl 57

Küsnacht – Weingut Diederik  
Rebsorten: Pinot Noir, Dornfelder, Gamaret

*Den Trauben, die für diesen Wein gelesen wurden, bekommt die Südwestlage in Küsnacht  
am Zürichsee besonders gut. Dieses Cuvée aus Pinot noir, Dornfelder und Gamaret freut sich  
am meisten über die Gesellschaft von Poulet oder Züri-Geschnetzeltm.*

**Plural** 75 cl 75

Uetikon am See – Weingut Erich Meier  
Rebsorte: Diolinoir, Pinot Noir

*In der Nase Aromen von reifen roten Beeren, aber auch von Kirsche  
und Dörrfrüchten. Am Gaumen weich und voll mit angepasster Extraktsüsse unterlegt  
von einer guten Gerbstoff-Struktur mit feinem kernigen Tannin.*

# WEISSWEINE

## Schweiz

### Waadtland

**St. Saphorin „Vignefol“** 75 cl 55

Lutry – J. & M. Dizerens

Rebsorte: Chasselas

*Ein idealer Aperitifwein. Passt sehr gut zu Fischspeisen und Spargeln.*

**Epesses „Vignefol“** 75 cl 55

Lutry – J. & M. Dizerens

Rebsorte: Chasselas

*Der Epesses mit seiner aromatischen, schönen Säure und seinem fruchtigen, langen Abgang gilt als der beste Chasselas für Aperitifs.*

**Dézaley „Médinette“** 75 cl 65

Cully – Domaine Louis Bovard

Rebsorte: Chasselas

*Ein feiner und fülliger Chasselas mit mineralischen Aromen und einer subtilen Nase nach zarten Blumen.*

**Yvorne „Avy“** 75 cl 57

Yvorne – Associaton Viticole Yvorne

Rebsorte: Chasselas

*Dieser Wein weist eine strahlend-hellgelbe Farbe auf und besitzt eine frische, fruchtige, blumige und mineralische Note. Der Körper ist ausgewogen, elegant und zeigt ein langer Abgang. Er ist ein idealer Begleiter zu Käse, Süsswasserfischen oder auch als Aperitif sehr passend.*

**Aigle „Les Murailles“** 75 cl 59

Aigle – Henri Badoux

Rebsorte: Chasselas

*Er gilt als Klassiker unter den Waadtländer Weinen. Sein eindrückliches und markantes Etikett („Eidechsl Wein“) ist auch im Ausland bekannt. Er gilt als besonders charakterstarker und ausgeprägter Chasselas Wein.*

### Neuenburg

**Auvernier Blanc** 75 cl 52

Auvernier – La Maison Carrée

Rebsorte: Chasselas

*Die Farbe ist ein helles Strohgelb mit einer leichten Trübung; in der Nase sind dezente Aromen von Grapefruits, Minzeblättern, grünen Äpfeln und Hefe; der Körper ist schlank, geprägt von einer dezenten Bitternote und einer erfrischenden Säure, der Abgang ist anregend und kurz.*

## Wallis

**Fendant „Les Corbassières“** 75 cl 55

Sion – Niklaus Wittwer

Rebsorte: Chasselas

*Die Chasselas-Traube, auch Gutedel genannt, darf nur im Wallis Fendant genannt werden. Der Wein ist trocken und passt zu Aperitif, Käse und Käsefondue.*

**Sylvaner (Johannisberg)** 75 cl 59

„Côteaux de Sierre“

Sierre – Nicolas Zufferey

Rebsorte: Sylvaner

*Der Sylvaner, auch als Johannisberg (Schutzbezeichnung nur im Wallis) bekannt, bringt hier, auf steilen, geschützten Südhängen einen vollmundigen Wein. Er ist ein fruchtiger und süffiger Spargelwein und kann auch sehr gut als Aperitifwein serviert werden.*

**Savagnin Blanc (Païen)** 75 cl 62

Sierre – Nicolas Zufferey

Rebsorte: Savagnin Blanc (Païen)

*Diese alte, Walliser Rebe ergibt säurebetonte, zitrusfruchtige Weine. Von der Struktur und dem Aufbau her, ist er ein typischer Sommerwein. Passend zu Gemüse und Spargel.*

**Petite Arvine De Molignon**

**Les Pyramides** 75 cl 64

Salgesch – Adrian Mathier

Rebsorte: Petite Arvine

*Die komplexen Aromen erinnern an reife Früchte, dominiert von Rhabarber-kompott und Grapefruit. Im Gaumenbereich entwickelt sich eine aus-gewogene, komplexe Struktur mit einer sehr schönen, riefen Säure und dem typischen salzigen Abgang.*

**Assemblage Blanc** 75 cl 74

Sierre – Nicolas Zufferey

Rebsorten: Johannisberg, Savagnin, Riesling

*Die beiden ersten typischen Reben ergeben mit dem bekannten Riesling einer der besten, wenn auch nicht bekanntesten Weine. Der Barrique-Ausbau gibt diesem Wein eine ganz besondere Note. Passend zu Spargeln und Salzwasserfischen.*

**Cuvée Madame Rosemarie Mathier** 75 cl 63

Salgesch – Adrian Mathier

Rebsorten: Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris, Sylvaner

*Für die schöne Säure und die leichte Salznote ist der Petite Arvine verantwortlich. Der Pinot Blanc verleiht ihm einen Hauch von exotischen Früchten. Der Pinot Gris gibt dem Wein seine Vollmundigkeit und ist für die leichte Restsüsse verantwortlich. Der Sylvaner verleiht ihm seine Langlebigkeit.*



## Tessin

<b>Merlot Bianco Rovere</b>	75 cl	71
Mendrisio – Guido Brivio	37.5 cl	37
Rebsorte: Merlot		

*Die reiche Nase besticht durch ihre delikate und anmutige Eleganz und offenbart feine Noten von Vanille und Rauch. Überaus charakteristisch am Gaumen, zeigt sich dieser Barrique-Wein leicht trocken, aromatisch, rund und optimal strukturiert. In seinem Abgang kommt schliesslich seine einzigartige Persönlichkeit vollends zum Tragen.*

## Graubünden

<b>Malanser Chardonnay</b>	75 cl	72
Malans – Ueli & Jürg Liesch		
Rebsorte: Chardonnay		

*Helles Gelb, Zitrusaromen, vielschichtig, mineralische Noten. Gehaltvoll, mit viel Schmelz und guter Balance. Idealer Begleiter zu Fisch und hellem Fleisch.*

<b>Malanser Pinot Gris</b>	75 cl	64
Malans – Ueli & Jürg Liesch		
Rebsorte: Pinot Gris		

*Fruchtige Nase mit Ananas, vollmundig, runde und schöne Säure. Voller weicher Abgang. Passt zu Spargeln, hellem Fleisch oder einer Käseplatte.*

## Österreich

**Grüner Veltliner „Allerheiligen“** 75 cl 57  
Kamptal – Schloss Gobelsburg  
Rebsorte: Grüner Veltliner

*Dieser leichte, klassische, goldfarbene Veltliner zeichnet sich besonders durch seine pfeffrige und würzige Note im Bouquet aus. Sehr trocken im Charakter, mineralisch, viel Frucht, aber auch mit beträchtlicher Säure, vereint er gekonnt Duftigkeit und Substanz in einem Stil.*

**Chardonnay Lafóa** 75 cl 75  
Südtirol – Schreckbichl  
Rebsorte: Chardonnay

*Goldgelbe Farbe, grünliche Akzente. Eine ausgeprägte Chardonnay-Nase, die an reife Birnen, Mango und geröstete Haselnüsse erinnert, sehr harmonisch aufeinander abgestimmt. Am Gaumen ein wunderbares Zusammenspiel zwischen gelbfruchtigen Noten und der dezent gehalten Röstaromatik, ergänzt durch einen Hauch Exotik und mineralische Akzente.*

## Deutschland

**Riesling „W“** 75 cl 60  
Mosel – Weingut Markus Molitor  
Rebsorte: Riesling

*Aromenspiel aus reifen Gelbfrüchten, Aprikosen, auch wiederum Zitrus-frucht, mit feiner Extraktsüsse und präzisiertem Säurespiel in Balance.*

## Frankreich

**Meursault „Les Grands Charrons“** 75 cl 98  
Burgund – Michel Bouzereau & Fils  
Rebsorte: Chardonnay

*Ein sehr harmonisch abgestimmtes Bouquet, das an Williamsbirne, Quittengelée und getoastetes Weissbrot erinnert. Füllig und von exzellenter Crèmigkeit; sanfte Honignoten führen ins präzisiert gekelterte Finale.*

**Guy Allion Sauvignon Blanc** 75 cl 51  
Loire – Domaine Du Haut Perron  
Rebsorte: Sauvignon Blanc

*Ein erfrischender Weisswein mit intensiven Aromen nach Holunderblüten und Pflaumen, einer kräftigen Säure und Stachelbeeren im Gaumen.*

**Sancerre „La Vigne Blanche“** 75 cl 66  
**Sancerre „Les Baronnes“** 37.5 cl 33  
Loire – Henri Bourgeois  
Rebsorte: Sauvignon Blanc

*Saftig und erfrischend der Auftakt, Stachelbeeren und Grapefruit, auch etwas Orangenschale; sehr ausgewogen und haltvoll, aromatisch intensiv bleibend bis ins ausgedehnte Finale.*

**Gewürztraminer „Cuvée Vierge“** 75 cl 62  
Elsass – Domaine Valentin Zusslin  
Rebsorte: Gewürztraminer

*Dieser Elsässer überzeugt mit seiner zarten Bitternote, seiner dezente Lieblichkeit, welche von einer wahrnehmbaren Säure getragen wird. Seine goldgelbe Farbe ist von Honigblüten- und Muskataromen umgeben.*

Alle Preise in SFR, inkl. MwSt  
Die aufgeführten Weine enthalten Sulfite

\* Nur sehr beschränkt verfügbar.

## Italien

**Pinot Grigio „Villa del Canlungo“** 75 cl 54

Friaul – Eugenio Collavini

Rebsorte: Pinot Grigio

*Dieser Wein von heller Farbe aus dem Friaul ist elegant-charaktervoll, trocken und samtig. Er eignet sich als Aperitif und passt generell zu Fisch-gerichten und Vorspeisen.*

**Chardonnay „Alto Adige“** 75 cl 54

Südtirol – Alois Lageder

Rebsorte: Chardonnay

*Markant ist die grün bis gelb schimmernde Farbe, die lebhaft, frische Säure und das zarte Aroma, das an Südfrüchte erinnert. Passend zu Antipasti und geräucherten Fischen.*

**Löwengang** 75 cl 87

Alto Adige – Alois Lageder

Rebsorte: Chardonnay

*Glanzhelle, goldgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Der feine Holzgeschmack und die Struktur des Weines bilden geschmacklich eine harmonische Einheit. Anhaltender Abgang mit frischem Bittermandelton.*

**Roero Arneis** 75 cl 68

Piemont – Bruno Giacosa

Rebsorte: Arneis

*Gefällige Frische mit sehr delikaten Fruchtnoten von Banane und Pfirsich. Passend als Aperitifwein und zu Salaten.*

**Roero Arneis** 75 cl 60

Piemont – Prunotto

Rebsorte: Arneis

*Hellgelb in der Farbe. In der Nase Düfte von Birnen und Mandeln, begleitet von mineralischen Aromen. Im Gaumen sehr frisch und rassig, sowie lebhaft und trocken im Abgang. Ein sehr vielschichtiger und dennoch süffiger Weisswein.*

## Spanien

**Chardonnay „Jean Leon“** 75 cl 55

Penedes – Jean Leon

Rebsorte: Chardonnay

*Dieser Wein reifte vier Monate im Eichenfass und sechs im Stahltank. Die eindruckliche, elegante Farbe und sein intensives Eichenholzaroma erinnert im Geschmack an Vanille, Früchte und reife Bananen.*

## SCHAUMWEINE

**Prosecco Millesimato** 75 cl 59  
Veneto – Vinicola Caccaro 150 cl 118  
Rebsorte: Prosecco

*Die Farbe ist ein helles Grüngelb, die Aromen erinnern an Zitrusfrüchte, Quitten und Pfirsiche. Im Gaumen ist eine zarte Bitternote, verschmolzen mit einer dezenten Lieblichkeit, gestützt von einer erfrischenden, prickelnden Säure. Der Abgang ist haftend und kurz anhaltend.*

**Segura Viudas Brut Reserva Cava DO** 75 cl 65  
Penédes – Segura Viudas  
Rebsorten: Parellada, Macabeo, Xarel-lo

*Die mineralischen Noten der Kalk- und Kreidenböden kommen bei diesem Cava besonders gut zur Geltung und verleihen ihm eine elegante, Frische. Ein feiner Cava, der mit seiner fruchtigen und eleganten Art ein mediterranes Ambiente ausstrahlt.*

**Laurent Perrier Brut** 75 cl 95  
Champagne – Laurent Perrier 37.5 cl 53  
Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier 150 cl 185

*Die Farbe ist blassgolden, die Perlen fein und beständig. Das delikate Bouquet ist frisch und komplex in der Nase, mit Noten von Zitrus- und weissen Früchten.*

**Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut** 75 cl 133  
Champagne – Laurent Perrier  
Rebsorte: Pinot Noir

*Ein feinperliger Champagner in elegantem, lachsfarbenem Ton. Klares und sehr frisches Bukett mit einer breiten Duftpalette von roten Früchten. Im Ansatz sehr klar und säuerlich-fruchtig.*

**Laurent Perrier Grand Siècle** 75 cl 159  
Champagne – Laurent Perrier  
Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay

*Seine leuchtend-gelbe Farbe und die subtilen Aromen von Haselnüssen, gerösteten Mandeln und Brioche machen diesen Wein zum idealen Begleiter von raffinierten Speisen.*

**Moët & Chandon „Dom Pérignon“** 75 cl 259  
Champagne – Moët & Chandon  
Rebsorten: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

*Anfängliche Nuancen von frischen Mandeln und Grapefruit gehen über in Aromen von Cashewnüssen und Gewürzen, abgerundet von leicht getoastetem Brioche. Samtig breitet er sich auf der Zunge aus.*

**Moët & Chandon Brut Impérial** 75 cl 109  
Champagne – Moët & Chandon  
Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

*Dieser Champagner weist strohgelbe bis grünliche Farbnuancen auf. Ein delikates Aroma von Linden- und Reblüten sind der erste Eindruck.*

**Veuve Clicquot Brut** 75 cl 114  
Champagne – Veuve Clicquot Ponsardin  
Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

*Ein Cuvée abgerundet mit feinem und lebhaftem Charakter. Durch seine Leichtigkeit hervorragend als Aperitif oder als Begleiter zum Essen.*

## ROSEWEIN

<b>Oeil De Perdrix Neuchâtel</b>	75 cl	59
Auvernier – Domaine E. de Montmollin	37.5 cl	30
Rebsorte: Pinot Noir		

*Rote Früchte, wie Himbeeren und Erdbeeren und eine leichte Exotik. Im Gaumen ist er erfrischend aber gehaltvoll, ausgewogen in der Säure und Körperfülle.*

## ROTWEIN

### Schweiz

#### Wallis

<b>Humagne Rouge</b>	75 cl	67
Chamoson – Michel Boven		
Rebsorte: Humagne Rouge		

*Ein ausdrucksvolles Bouquet aus Kräutern und Waldbeeren kennzeichnen Weine aus dieser Rebe. Passend zu Fleisch und rustikalen Gerichten.*

<b>Syrah Diego Mathier</b>	75 cl	80
Salgesch – Adrian Mathier		
Rebsorte: Syrah		

*Jung getrunken ist er herb und wild. Im Verlauf der Jahre entwickelt er würzige Duftnoten von Veilchen und Reseda, die sich mit der Zeit in Pfeffer- und Wildaromen verwandeln.*

<b>„3 x 3“ Assemblage Rouge</b>	75 cl	78
Sion – Niklaus Wittwer	150 cl	165
Rebsorten: Merlot, Cabernet, Syrah		

*Ein sehr interessantes Cuvée, welches sehr körperreich, kräftig, ja beinahe rassig ist.*

**Mon Rêve Special** 75 cl 68  
Salgesch – Familie Caldelari-Schnyder

*Dôle wäre ein beleidigender Name für diesen Tropfen. Dieser Wein ist traumhaft.*

**Pinot Noir Barrique** 75 cl 76  
Salgesch – Familie Caldelari-Schnyder

*Ein gut ausgeprägter, im Barrique ausgebauter Wein. Passend zu allen dunklen Fleischgerichten.*

**L’Inconnu** 2007 75 cl 93  
Salgesch – Familie Caldelari-Schnyder 2008 37.5 cl 50

*Dem filigranen Stil der elegantesten Burgunder nachempfunden und eindrucksvoll umgesetzt.*

**L’Avenir** 1998 75 cl 293  
Salgesch – Familie Caldelari-Schnyder

*Der absolute Höhepunkt aus dem Hause Caldelari.*

**Cuvée Madame Rosemarie Mathier** 75 cl 68  
Salgesch – Adrian Mathier

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge

*Der Cabernet Sauvignon gibt dem Wein seinen fruchtigen Geschmack.  
Der Humagne Rouge mit seinen Tanninen gibt ihm die Rasse. Der Syrah ist verantwortlich für die feine Pfeffernote.*

## Graubünden

**Malanser Blauburgunder** 75 cl 63

Malans – Ueli & Jürg Liesch

Rebsorte: Blauburgunder

*Dieser Wein wurde nach traditioneller, schonender Maischegärung sorgfältig gekeltert. Der Wein erinnert an frische, beerige Früchte. Im Gaumen ist er füllig und erinnert an feine weiche Tannine.*

**Fläscher Pinot Noir AOC** 75 cl 62  
Fläsch – Weingut Davaz  
Rebsorte: Pinot Noir

*Sattes Rubinrot, intensiv, komplexe und elegante Burgunderaromen.  
Konzentrierte, lang anhaltende Frucht mit feinen, weichen Tanninen.*

**Maienfelder Pinot Noir Classic** 75 cl 62  
Maienfeld – Lampert  
Rebsorte: Pinot Noir

*Rubinrote Farbe mit kirschroten Reflexen. Die Aromen in der Nase erinnern an rote Beeren. Im Gaumen ist ein weicher, eleganter Körper mit einem dezenten, reifen Tannin und einer saftigen Säure.*

## Tessin

**Merlot „Runchet“** 75 cl 58  
Lamone – Tamborini  
Rebsorte: Merlot

*Er ist ein perfekt ausgewogener, typischer, leichter Merlot.*

**Merlot Riflessi D'Epoca** 75 cl 88  
Mendrisio – Guido Brivio 37.5 cl 44  
Rebsorte: Merlot

*Brillantes, sehr intensives Rubinrot. Dieser Merlot präsentiert sich betont würzig.  
In seiner Harmonie von Tanninen und Säure optimal ausgewogen. Garantiert seine  
Qualität eine beträchtliche Langlebigkeit.*

**Montagna Magica** 2012 75 cl 102  
Monteggio – Daniel Huber  
Rebsorte: Merlot

*Dieser Wein aus dem Tessin ist im Gaumen ausgewogen, in Frucht und Gehalt  
konzentriert und enthält samtige Gerbstoffe und dezente Säure. In der Nase weist er  
reine Steinfrucht, schwarze Kirsche und Röstaromen auf.*

**Merlot Cresperino** 75 cl 64  
Vezia – Tenuta Bally & Von Teufenstein  
Rebsorte: Merlot

*In der Nase entfachen sich Aromen von Blumen und kleinen frischen, roten Früchten.  
Im Gaumen ist er frisch und fruchtig mit einer angenehmen Säure. Zudem sind Spuren  
von leichtem, würzigen Tabak vorhanden. Gut im Abgang mit geschmeidigen Tanninen.*

## Österreich

**Pannobile** 75 cl 80

Neusiedlersee – Gernot Heinrich  
Rebsorten: Zweigelt, Blaufränkisch

*Beim Pannobile haben wir im Glas ein dunkles Rubinrot, mit violetterm Rand. In der Nase Kirsche, Himbeere, Dörrpflaume, Rauch, Kakao, Vanille, Nelken, Zeder und florale Noten. Am Gaumen ist der Wein saftig, mit wunderbarer Frucht und ausgewogen. Feinmaschiges Tannin, Feinwürzigkeit und gut eingebundenes Holz sind ebenfalls wahrzunehmen. Der Nachhall ist sehr lang mit Aromen von Schokolade, Kirschen, Gewürzen. Er passt hervorragend zu Terrinen, Wild und rotem Fleisch.*

**Cuvée Bertrand** 75 cl 67

Kamptal – Schloss Gobelsburg  
Rebsorte: Pinot Noir, St. Laurent, Merlot

*Die Cuvée wurde erstmals zu Altabt Prälat Bertrand Baumanns 80. Geburtstag zusammengestellt und erfreut sich seither grosser Beliebtheit. Die Eleganz des Blauburgunders, die Fülle des Merlots und die Geschmeidigkeit des St. Laurent verleihen diesem Wein eine ganz besondere Harmonie. Pater Bertrand hat seit 1958 nach und nach mühevoll das Schloss wieder instand gesetzt und auch als Winzer Grossartiges geleistet.*

**Schwarz Rot** 2014/15 75 cl 115

Burgenland – Weingut Schwarz, Andau  
Rebsorte: Zweigelt

*Der Kultwein von Johann Schwarz...  
Sehr floraler Beginn mit Veilchen und Orangenblüten, dahinter edle Würze mit schwarzem tasmanischem Pfeffer und Lakritze sowie blaubeerige Konturen feinen Grib zeigend, schlank mit schmalen Schultern, fein aufruhend auf der Zunge, Black Kurant und Graphitnoten im sehr eleganten Finale mit feinem Nachhall nach Holunder, wird als einer der elegantesten Schwarz Rot in die Geschichte eingehen, mit Potential.*

## Frankreich

### Bordeaux

**Château Montfollet** 2014 75 cl 69

Blaye – AOC

*Sehr dunkles, sattes Granat mit violett-schwarzen Reflexen. Druckvolles Bouquet, Pflaumen, Cassis, Dörrfrüchte, Bananen, dunkles Karamell, dunkles Bounty, fast etwas an einen Tempranillo erinnernd. Im Gaumen voll, cremig, mit üppigem Körper, und Cassis. Ein genialer, überragender, aber auch sehr modern vinifizierter Wein. Hier wird bewiesen, dass die Region Blaye zu ganz grossartigen Weinen fähig ist.*

**Château Larrivau** 2010 75 cl 68

Medoc – AOC

*Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubinroter Rand. Schlankes Bouquet, etwas blaue Frucht. Saftiger Gaumen, mit grosser Gefälligkeit ausgestattet.*



<b>Château Mouton Rothschild</b>	<b>* 1999</b>	<b>75 cl</b>	<b>650</b>
Pauillac – 1er Grand Cru Classé			
<i>Dezente Süße, mit der Würze des Cabernets verbunden und etwas Cassisbouquet zeichnen den Wein aus. Am Gaumen schön balanciert, saftig und viel Geschmack von blauen Beeren. Geballtes aber elegantes Finale, das den Wein lange ausklingen lässt.</i>			
<b>Château Pontet-Canet</b>	<b>* 2000</b>	<b>75 cl</b>	<b>364</b>
Pauillac – Cru Classé			
<i>In tiefem Rubinrot mit purpur und manchmal fast schwarzen Reflexen präsentiert sich der Pontet-Canet im Glas. Seine typische Nase besticht durch schwarze Früchte, vorab schwarze Johannisbeere, Süssholz, Trockenpflaume, manchmal sogar Kakao.</i>			
<b>Château Pichon Longueville</b>	<b>2005/09</b>	<b>75 cl</b>	<b>229</b>
Pauillac – 2ème Grand Cru Classé			
<i>Der 2ème Grand Cru besitzt eine milde Säure, erinnert an schwarze Johannisbeeren mit einer fast süsslichen Eichenholzwürze und hat einen unendlich langen Abgang.</i>			
<b>Château Lynch Bages</b>	<b>* 2012</b>	<b>75 cl</b>	<b>219</b>
Pauillac – 5ème Grand Cru Classé			
<i>Tiefes, sattes Purpur mit Granatschimmer am Rand. Konzentrierter, blaubeeriger Duft mit Heidelbeeren und Kokos, dahinter Veilchen, dunkler Tabak sowie Schokonoten. Am kräftigen Körper mit engmaschigem Gerüst, viel Power zeigend, bleibt trotzdem elegant.</i>			
<b>Château Beychevelle</b>	<b>2014</b>	<b>75 cl</b>	<b>149</b>
St. Julien – Cru Classé			
<i>Dieser reife Wein weist eine klare Fruchtnase auf, welche an Brombeere erinnert. Ein wunderschöner Finessenwein, welcher zart und delikat, dabei trotzdem kräftig und konzentriert ist.</i>			
<b>Château Gloria</b>	<b>2011</b>	<b>75 cl</b>	<b>92</b>
St. Julien – AOC			
<i>Reife, klare Fruchtnase, Brombeere. Zartschmelzender Gaumen, feine Gerbstoffe, mit opulenter Textur und toller Fruchtigkeit. Ein wunderschöner Finessenwein, zart und delikat mit mittlerem Körper, dabei trotzdem kräftig und konzentriert.</i>			
<b>Château de Pressac</b>	<b>2009</b>	<b>75 cl</b>	<b>89</b>
St. Emilion – AOC			
<i>Im Gaumen mit enorm viel Charme und Souplesse, reifes, molliges Extrakt, die Aromatik zeigt viel reife Caberent-Francs im grossen Merlotanteil und gibt ihm so das gewisse Etwas. Genialer St. Emilion mit einer berausenden Chambertin-Affinität.</i>			
<b>Château Lagrange</b>	<b>2013</b>	<b>75 cl</b>	<b>87</b>
Pomerol – AOC			
<i>Aufhellendes Rubin-Granat. Würziges, aber auch etwas kühles Bukett mit schwarzen Beeren und Heidelbeerstauden sowie Tabakblätter; zeigt sich noch zurückhaltend im ersten Ansatz. Im Gaumen fein und lang mit viel schwarzbeeriger Aromatik,</i>			
<b>Château Haut-Bailly</b>	<b>2010</b>	<b>75 cl</b>	<b>152</b>
Pessac-Léognan – Cru Classé			
<i>Tiefes Rubin-Lila. Nobles, zart röstiges Bouquet, reife Pflaumen, Zedern, Kaffee, Cassisnoten, dahinter Edelhölzer, wirkt dicht und tief. Konzentrierter Gaumen, festes Extrakt mit Biss, blaubeerige Konturen und langer Rückhalt.</i>			

Alle Preise in SFR, inkl. MwSt  
Die aufgeführten Weine enthalten Sulfite

\* Nur sehr beschränkt verfügbar.

## Burgund

**Volnay „Les Caillerets“** 2008 75 cl 148

Côte de Beaune – Domaine Boillot, 1er Cru

Rebsorte: Pinot Noir

*Der Wein, überflüssig zu erwähnen, 100 Prozent Pinot Noir. Erinnert in der Nase an schwarze Kirschen und Lakritze. Am Gaumen überwiegen geschmeidige Tannine, eine schöne, ausgewogene Säure und ein überaus gefälliger Abgang.*

**Beaune „Les Theurons“** 2009 75 cl 92

Côte de Beaune – Louis Jadot, 1er Cru

1999 150 cl 198

Rebsorte: Pinot Noir

*Beaune, auf halbem Weg zwischen Chablis und Lyon, ist zu Unrecht eher unbekannt. In Fachkreisen zählen die mächtigen, denkwürdigen Weine von nachhaltigem Abgang, zu den absoluten Spitzenburgunder.*

**Santenay „Clos De Malte“** 2011 75 cl 88

Côte de Beaune – Louis Jadot

Rebsorte: Pinot Noir

*20 Kilometer südwestlich von der Stadt Beaune liegt Santenay. Hier wachsen feste, langlebige Weine von tiefer Farbe, die zu den Stärksten der Côte de Beaune zählen. Markant sind die beerigen Aromen und der kernige, tanninhaltige Körper.*

**Chambolle Musigny** 2014 75 cl 116

Côte de Nuits – Jean-Jaques Confuron

Rebsorte: Pinot Noir

*Dieser charaktervolle, rubinrote Wein besticht durch seine tiefe Säure und die samtigen, noblen Tannine. In der Nase erinnert er an Beerenfrüchte, Gewürznelken und angesengtes Holz. Zu mittelkräftigen Fleischgerichten und Weichkäse dient er als hervorragender Begleiter.*

**Gevrey Chambertin „Les Gazetières“** 2011 75 cl 145

Côte de Nuits – Louis Jadot, 1er Cru

Rebsorte: Pinot Noir

*Dieser rubinrote, erstklassige Wein, präsentiert sich mit seinen ausdrucksvollen Aromen reifer Rot- und Schwarzbeeren, vermischt mit einem Rosen- und Nelkenduft. Seine noblen Tannine werden von einer gut wahrnehmbaren Säure getragen. Er passt zu mittelkräftigen Gerichten, wie zum Beispiel Kalbssteak und reifem, nicht zu scharfem Weichkäse.*

**Clos De Vougeot** \*2008 75 cl 198  
Côte d'Or – Jean-Jaques Confuron  
Rebsorte: Pinot Noir

*Im Glas präsentiert sich dieser Wein mit einem schönen dichten Purpurrot. In der Nase entfalten sich Aromen von Himbeeren, Feigen, Rauch und Ansätze von Veilchen.*

## Rhonetal

**Châteauneuf-Du-Pape „Bosquet de Papes“** 2011 75 cl 94  
Avignon – Earl Boiron Maurice & Nicolas  
Rebsorten: 13 verschiedene

*Er ist einer der berühmtesten Weine Frankreichs und setzt sich aus einer ganzen Liste von roten und weissen Trauben zusammen. Er verfügt über den höchsten gesetzlich vorgeschriebenen Mindestalkoholgehalt.*

**La Sagesse De Grenache Pur** 2014 75 cl 73  
Côtes du Rhône – Domaine Gramenon  
Rebsorte: Grenache

*Die Farbe ist brillant und purpurrot. Aromen von Cassis, Himbeeren und Erdbeeren begeistern in der Nase. Am Gaumen zeigt sich ein voluminöser, samtiger Körper mit einer schönen Frische und einem einhüllenden Alkohol. Ein sehr fruchtiger, weicher, fülliger Wein.*

## Languedoc

**Les Grès** 2014/15 75 cl 66  
Languedoc - Château de la Négly  
Rebsorte: Grenache, Syrah

*Tiefes Purpurrot. Verführerisches Bouquet nach schwarzen und roten Beerenfrüchten, florale Noten, schwarzer Tee, Gewürze. Geschmeidig am Gaumen, in perfekter Harmonie zwischen Kraft und Frische, betörende Frucht dunkler Brombeeren, Cassis, rote Kirschen, eine Spur getrockneter Aprikosen. Samtige Tannine, feine Kräuterwürze mit etwas Lakritze begleiten den langen Abgang und machen den Wein unvergesslich.*

## Italien

### Veneto

#### **Amarone Della Valpolicella** 75 cl 73

Veneto – Corte Giara by Allegrini  
Rebsorten: Corvina, Rondinella

*Rubinrot, granatfarbene Akzente. Ein tiefgründiges Bouquet nach reifer, roter Frucht wie Zwetschgen und Backpflaumen, Wildkirschen, auch Vanillenoten und Zedernholz. Sehr reich und vollmundig am Gaumen, Aromen nach Korinthen und getrockneten Feigen, aber auch würzige Elemente und süßes Kakao; sehr rund und ausgesprochen intensiv, mit elegant eingebetteten Tanninen; geröstete Haselnüsse im Potenzial aufzeigenden, lange haften bleibenden Finale.*

#### **Amarone Vajo Amaron** 75 cl 105

Veneto – Serègo Alighieri, Sant' Ambrogio di Valpolicella  
Rebsorten: Corvino, Rondinella, Molinara

*Der Wein mit einem konzentrierten Rubin. Das Bouquet ist intensiv ausströmend und erinnert an überreife Weichselkirschen, Rhabarber, Enzian und Kakao. Der Körper ist weich und ist auf zwei Ebenen strukturiert. Zum einen spüren wir markante Frucht- und Gewürzaromen, zum anderen deutliche Holznuancen. Ein grosser, anmutender Wein. Ideal passend zu rotem Fleisch, Braten und anderen kräftigen Gerichten. Hervorragend zu einem gut gereiften Käse.*

### Piemont

#### **Barbaresco** 75 cl 68

Piemont – Beni di Batasiolo, La Morra  
Rebsorte: Nebbiolo

*Der Nebbiolo zeigt sich – nach zweijährigem Ausbau im grossen Eichenholzfass – dunkel in seiner Rebe, mit klassischen Düften von Dörrobst, Nüssen und etwas Rottanne. Im Gaumen sehr weich, und feingliederig-elegant und zum Schluss mit spürbarem Holzeinsatz. Passend zu Fleischgerichten, Federwild und Käse.*

#### **Barbera d'Alba Superiore** 75 cl 62

Piemont – Beppe Dosio  
Rebsorte: Barbera

*Die Farbe ist rubinrot. Die Aromen erinnern an Steinfrüchte und Gewürze. Der Körper ist geprägt von einem leicht kernigen Tannin und einer bekömmlichen Säure, die zusammen mit dem schön eingebundenen Alkohol zu einer feinen Süffigkeit führt.*

#### **Barolo** 75 cl 83

Piemont – Michele Chiarlo, Tortoniano  
Rebsorte: Nebbiolo

*Granatrote Farbe, rubine Akzente. Am Gaumen von schöner Explosivität, wiederum rotfruchtig geprägt; viel gut strukturierter Körper und eine tolle Ausdruckskraft; die reifen Tannine verschmelzen sich aufs Schönste mit der Frucht, ohne den typischen Barolo-Charakter zu verliehen; die Aromatik ist sehr fein und lässt nicht nach bis ins anhaltende, viel Potenzial aufzeigende Finale.*

## Toskana

### Chianti Classico „Péppoli“

75 cl 58

Toskana – Antinori, Florenz

Rebsorten: Sangiovese, Canaiolo Nero, Trebbiano, Malvasia

*Der Chianti aus der Region um Florenz zählt zu den ganz grossen Namen. 14 Monate Eichfasslagerung machen ihn zu einem harmonischen Wein mit tiefem Bouquet und markantem Charakter. Passend zu Braten und Wild.*

### Le Volte

75 cl 63

Toskana – Tenuta dell' Ornellaia, Bolgheri

150 cl 139

Rebsorten: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

*Ausgezeichnete Qualität, besonders große aromatische Frische. Er präsentiert sich mit kräftiger Farbe. In der Nase rotbeerige Frucht mit würzigen und blumigen Anklängen. Reichhaltiger Gaumen mit geschmeidigem, weichem und zugleich lebhaftem Tannin.*

### Lucente

75 cl 68

Toskana – Luce, Florenz

Rebsorten: Merlot, Sangiovese, Merlot

*Ein komplexes Bouquet, das Noten nach Sauerkirschen und roten Johannisbeeren offenbart, auch Himbeergelee, angereichert mit röstartigen Aromen nach Kakao und Crémant-Schokolade. Am Gaumen ausgewogen und harmonisch, die dichte Fruchtaromatik steigert sich nach und nach, von fester Struktur und gekonnt eingebetteten Gerbstoffen; sehr angenehm die zarten Vanille-Aromen und das süssliche Caramel; ein temperamentvoller Toskaner, der bis ins anhaltende Finale höchsten Trinkgenuss offenbart.*

### Vino Nobile Di Montepulciano

75 cl 65

Toskana – Fattoria La Braccasca

Rebsorten: Prugnolo gentile, Merlot

*Dank Merlot-Anteil ein sehr zugänglicher Vino Nobile mit viel Saft und Schmelz. Er wurde zwölf Monate in französischer Eiche ausgebaut und glänzt mit viel Frucht (Kirsche, Pflaume), warmen Gewürznoten und satten, seidigen Tanninen.*

### Cum Laude

75 cl 63

Toskana – Castello Banfi, Montalcino

Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah

*Dunkles Purpurrot. In der Nase fein abgestimmtes Brombeeren- und Pflaumen-Konfitüren-Bouquet, untermalt von dezenten Lakritze- und Tabaknoten. Im Gaumen fruchtbetont, schmeichelnd, mit dichten samtigen Tanninen.*

### Rosso Di Montalcino

75 cl 60

Toskana – Castello Banfi, Montalcino

Rebsorten: Sangiovese, Canaiolo Nero

*Der "Rote aus Montalcino" verbringt zwölf Monate im Fass. Der Wein ist ausgewogen, intensiv und von rubinroter Farbe. Er besitzt ein aromatisches Bouquet nach Himbeeren und Pflaumen.*

<b>Brunello Di Montalcino</b>	2012	75 cl	91
Toscana – Castello Banfi, Montalcino	2012	150 cl	198
Rebsorten: Sangiovese, Canaiolo Nero	2012	37.5 cl	44

*Der Brunello aus Montalcino verbringt 24 Monate im Fass. Der Wein ist von robuster Struktur und sollte daher frühestens fünf Jahre nach der Lese getrunken werden. Nur so entwickelt sich der Geschmack nach Pflaumen, Lakritzen und Gewürzen.*

<b>Luce Toscana</b>	2013	75 cl	165
Toscana – Luce, Florenz			
Rebsorten: Merlot, Sangiovese			

*Ein enormes Aromenspektrum offenbart sich in der offenen Nase: Himbeeren und Pflaumen, geröstete Mandeln, eine Spur Sandelholz, aber auch Milkschokolade und etwas Tabak. Viel Eleganz und eine aussergewöhnliche Intensität am Gaumen, von straffer und dichter Textur; nebst den fruchtigen Aromen auch eine angenehme Würze. Traumhaft.*

<b>Sassicaia Bolgheri</b>	2013	75 cl	240
Toscana – Tenuta San Guido			
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc			

*Rubin-granatrot, leicht aufhellend zum Rand hin. Eine vielschichtige, aristokratische Nase, gezeichnet durch schwarze Johannisbeeren, Pflaumen, ein Hauch Baumruss und röstartigen Aromen nach Ruchbrot und Kakao, schliesslich etwas Wildleder. Auffallend eleganter Auftakt, nach und nach an Intensität zulegend, mit ausgesprochen feinen Tanninen, ein Hauch von Bordegaux-Affinität zeigend; sehr subtil abgestimmte Röstaromen, die die Fruchtaromatik perfekt ergänzen; anhaltendes Finale.*

<b>Ornellaia</b>	2014	75 cl	270
Toscana – Marchese Lodovica Antinori, Bolgheri			
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot			

*Auch dieser Wein wurde 18 bis 24 Monate im Holzfass und anschliessend mindestens ein Jahr in der Flasche gelagert. Er besitzt einen vollen edlen Körper und ist sehr fruchtig.*

<b>Masseto</b>	2008	75 cl	620
Toscana – Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri			
Rebsorte: Merlot			

*Der Masseto wurde 18 bis 24 Monate im Holzfass und danach mindestens ein Jahr in der Flasche gelagert. Für Merlot-Liebhaber wahrscheinlich einer der besten Merlots überhaupt. Markant ist der Geschmack nach reifen Fruchtaromen.*

<b>Tignanello</b>	*2014	75 cl	129
Toscana – Antinori	*2014	37.5 cl	74
Rebsorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon	*2013	150 cl	285
Cabernet Franc			

*Schönes Kirschrot. Sehr reiches Aroma, duftend nach Dörrobst, Edelhölzer und dezenter Cassisfrucht. Am Gaumen sehr filigran strukturiert mit samtigen edlen Tanninen. Wirkt schön harmonisch und unaufdringlich.*

## Übriges Italien

**Löwengang Cabernet** 75cl 92  
Südtirol – Alois Lageder 37.5 cl 46  
Rebsorte: Cabernet Sauvignon

*Er hat eine tiefrote Farbe, ist jugendlich. Hat den Geschmack von Waldbeeren und Holunder, sowie einen Hauch Lakritze, in Kombination mit Gewürznoten (Paprika & Pfeffermischung) und ein dezent süssliches Aroma. Passend zu Rindfleisch, Lamm, Wild und Käse.*

**Malandrina** 75cl 66  
Basilicato – Masseria Cardillo  
Rebsorte: Primitivo, Cabernet Sauvignon, Merlot

*Saftige, schwarze Kirschen und Heidelbeergelee dominieren das sehr schön komponierte Bouquet, eine leicht blumige Note. Dichte Frucht wird ergänzt durch Nuancen nach getrockneten Feigen, etwas Baumnuss und Lakritze; die Tannine sind spürbar, aber äusserst gekonnt integriert.*

**Primitivo di Manduria** 75 cl 56  
Puglia – Cantine San Marzano  
Rebsorte: Primitivo

*Enorm charmantes, von viel dunkler Beerenfrucht und Caramel geprägtes Bouquet. Am Gaumen kraftvoll, Brombeerkonfitüre und Heidelbeeren; samtige Gerbstoffe runden den mediterranen Gesamteindruck ab; sehr intensiv und anhaltend im Finale.*

**Regaleali Rosso** 75 cl 51  
Sizilien – Tasca d'Almerita  
Rebsorten: Nero d'Avola und Perricone

*Die Aromen von Brombeeren, werden ergänzt durch rote Johannisbeeren und Cranberry in der Nase. Am Gaumen findet der Auftritt die entsprechende Fortsetzung. Feine Kräuter mischen sich in die Fruchtaromen.*

**Marchese Di Villamarina** 75 cl 91  
Sardinien – Sella & Mosca 150 cl 188  
Rebsorte: Cabernet Sauvignon

*Ein toller Cabernet Sauvignon von grosser Reife und intensivem Bouquet. Eine Neu- beziehungsweise Wiederentdeckung der letzten Jahre. Aussergewöhnlich im besten Wortsinne.*

## Spanien

**Cabernet Sauvignon „Gran Coronas“** 75 cl 61  
Penedes – Torres 37.5 cl 32

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Tempranillo

*Ein gut abgerundeter, reichhaltiger und samtiger Wein, welcher im Barrique ausgebaut wurde. Im Duft und im Geschmack erinnert dieser Tropfen an rote Beeren und Kaffeebohnen.*

**Jean Leon Cabernet Sauvignon Reserva** 75 cl 71

Penedes – Jean Leon

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

*Ein mächtiger im Barrique ausgebaute Wein mit angenehmer Säure und im Geschmack tanninhaltig. Seine rauchige Note und seiner langer Abgang sind markant.*

**Les Terrasses** 75 cl 82

Priorat – Alvaro Palacios

Rebsorten: Garnacha, Tempranillo, Mazuelo

*Ein sehr eigenwilliger, doch trotzdem ausgewogener Wein, der sich zunehmender Beliebtheit erfreut, vollmundig, sowie von guter Qualität ist.*

**Artigas** 75 cl 77

Priorat – Bodegas Mas Alta

Rebsorten: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Carignan

*Eine köstlich parfümierte Nase nach gedörrten Pflaumen, Heidelbeeren und süßem Kakao, ergänzt durch eine dezente Honignote. Weich fließender Auftakt, abgelöst von einer temperamentvollen Aromatik mit vorwiegend schwarzer Frucht. Die Gerbstoffe sind fein eingebunden und von erstklassiger Qualität, die angenehme Frische sorgt für viel Saftigkeit.*

**Noralba Ecologico Crianza (Bio-Wein)** 75 cl 55

Rioja – Castillo de Mendoza 150 cl 116

Rebsorte: Tempranillo

*Der Wein wurde als bester Bio-Wein Spaniens ausgezeichnet...*

*Tief dunkles Kirschrot, im Zentrum fast schwarz. Das Bouquet tief, breit und gewichtig. Es riecht nach Eukalyptus, Zimt und eingekochten Pflaumen. Im Gaumen eine Fruchtbombe, die einem Mix aus verschiedenen Beeren gleichkommt.*

**Conde De Valdemar Tinto Reserva** 75 cl 68

Rioja – Martinez Bujanda 150 cl 142

Rebsorten: Garnacha, Tempranillo, Mazuelo

*Ein „Rioja Reserva“ war ein Jahr im Holzfass, mindestens aber auch zwei weitere Jahre in der Flasche. Der Conde de Valdemar ist ein gehaltvoller und ausgewogener Tropfen.*



**Torremilanos Crianza** 75 cl 65  
 37.5 cl 34  
 Ribera del Duero – Bodegas Peñalba Lopez  
 Rebsorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon

*Pflaumen und Blaubeeren in der mineralischen Nase, auch Holundersaft, Cassis, dunkle Baumnußschokolade und Tabak dahinter. Saftiger Gaumenfluss mit zartpelzigen Tanninen und noch jugendlich wirkendem Extrakt, blaue und schwarze Frucht in unzähligen Varianten, faszinierendes Wechselspiel zwischen mineralischer Frische und pflaumiger Süsse, bis ins samtige Finale viel Potential ausstrahlend. Der perfekte Essbegleiter zu herzhaften Speisen.*

**Hacienda Monasterio** 2015 75 cl 90  
 Ribera del Duero – Bodegas Hacienda Monasterio  
 Rebsorte: Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon

*Ein toller Wein aus der spanischen Anbauregion Ribera del Duero. Die Cuvée aus 80 Prozent Tempranillo und je zehn Prozent Cabernet Sauvignon und Merlot wurde über 15 Monate in französischen Barriques aus Allier-Eiche ausgebaut - davon 60 Prozent alte und 40 Prozent neue Fässer. Entstanden ist ein herrlicher Wein, der als Solist ebenso punkten kann, wie als Speisebegleiter.*

**Pesquera Reserva** 2012 75 cl 96  
 Ribera del Duero – Bodegas Alejandro Fernández  
 Rebsorten: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot

*Bestes Traubengut aus einzigartigen Spitzenlagen und minutiöser Mikrovinifikation zeichnen diesen Klassiker aus. Dunkles, dichtes Kirschrot mit violetten Reflexen, komplexes Bouquet mit Noten von Holunder, Cassis, schwarzen Früchten, gepaart mit einem Hauch Toffee und Vanille. Gehaltvoll, harmonisch, samtweicher Eintritt, reife Tannine, elegante Röstaromen. Nachhaltiger Abgang.*

**Vega Sicilia Unico Gran Reserva** \*2003 75 cl 549  
 Ribera del Duero – Bodegas Vega Sicilia  
 Rebsorten: Tempranillo, Cabernet Sauvignon

*Unico, der begehrte Weltstar... Beeindruckende Fruchtintensität in der offenen Nase, Veilchen, dunkle Rosen und Brombeeren, begleitet von Zimt und dezenter Nusschokolade, herrlich intensiv und faszinierend komplex zugleich. Rosenparfüm, zunehmend auch Zimtkirschen und feine Kaffee-Tabaknoten, grossartige Gaumenfülle bis ins seidig-weich ausklingende Finale. Kraft und Finesse in einzigartiger Harmonie.*

## Portugal

**Pacheca Reserva** 75 cl 60  
 Douro – Quinta da Pacheca  
 Rebsorten: Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinto Cao, Tinta Amarela, Sousão

*Dunkles Rubinrot. Aromen von reifen roten Früchten, leichte Nuancen von Vanille und Holz. Dicht, hochwertig und einem sehr langen Abgang. 12 Monate in Eichenfässern ausgebaut.*

## DESSERTWEINE

### Schweiz

#### Scheurebe Süss

37.5 cl 59

Stäfa – Eric und Susan Lüthi

Rebsorte: Scheurebe

*Dieser Wein erinnert an Pfirsich, Litschis und Honigmelone. Er schmilzt auf der Zunge und hat auch im Rückgeschmack grossartige Fruchtaromatik. Wirkt dank nachhaltiger Säure – trotz den über 80g Restzucker – nicht klebrig. Die Restsüsse kommt davon, dass ein Drittel der Ernte künstlich gefroren und so der Zucker aufkonzentriert wurde.*

### Italien

#### Moscato d'Asti „Vigna Senza Nome“

75 cl 64

Asti – Braida, Rocchette Tenaro

Rebsorte: Moscato

*An der Nase wuchtige, erfrischende und verführerische Muskatfrucht. Nach Holunderblüten riechend. Feines Mineralien- und Kohlensäurespiel am Gaumen, lieblich, elegant und sehr, sehr süffig. Wiederum ausdrucksstarkes Muskat-Parfum. Eignet sich hervorragend als Abschluss üppiger Gerichte, zu Früchte- und Schokoladedessert oder einfach für zwischendurch.*

Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gerne einen Winebag mit auf den Weg, sofern Sie Ihren Wein zu Hause weiter geniessen möchten.

*Our service staff will be happy to provide you with a wine bag, as far as you would like to continue enjoying your wine at home.*