

SCHWEIZER WEISSWEINE

Wallis

37,5 cl **75 cl**

„La Trémaille“ Blanc du Valais AOC

29.00 57.00

Maison Rouvinez, Sierre

Assemblage von Chardonnay und Petite Arvine, Vergärung und Fass-Ausbau „auf der Hefe“ während rund 12 Monaten in neuen und gebrauchten Barriques aus französischer Eiche.

Fin Bec Mer „Sélection“

24.00 44.00

Cave Fin Bec, Sion

Heida aus dem Wallis und Viognier aus dem französischen Rhôneetal. Der Heida wird 6 Monate im Barrique ausgebaut, der Viognier im Edelstahltank, anschliessend werden die Weine zu diesem einzigartigen Cuvée assembliert.

Waadt - Lavaux

St. Saphorin „Roche Ronde“ AOC

46.00

Maison Jean & Pierre Testuz, Cully

100% Chasselas, Vergärung und Ausbau „auf der Hefe“ während einigen Monaten in Inox-Edelstahltanks, 4 Monate Flaschenreife.

Dézaley „L'Arbalette“ Grand Cru AOC

26.00 50.00

Maison Jean & Pierre Testuz, Cully

100% Chasselas, Vergärung und Ausbau „auf der Hefe“ während einigen Monaten in Inox-Edelstahltanks, 6 Monate Flaschenreife.

ITALIENISCHE WEISSWEINE

Veneto

„Soave“ DOC

39.00

Azienda Agricola, Tamellini

100% Garganega, Soave bedeutet auf italienisch auch „lieblich, sanft, mild“ wobei dieser Tamellini – Wein eigentlich das Gegenteil ist! Vergärung und Ausbau „auf der Hefe“ während 3 Monaten in Inox-Edelstahltanks, einige Monate Flaschenreife.

Sardinien

„Cala Silente“ Vermentino di Sardegna DOC

44.00

Cantina Santadi, Cagliari

100% Vermentino, Vergärung und Ausbau „auf der Hefe“ während 3 Monaten in Inox-Edelstahltanks, einige Monate Flaschenreife.

Apulien

„Cantalupi“ Salice Salentino DOC

36.00

Cantina Conti Zecca, Lecce

100% Chardonnay. Feine Zitrusnote mit exotischen Früchten & Honig, sowie einer leuchtenden gelben Farbe.

SCHWEIZER ROSÉWEIN

Neuenburg

37,5 cl 75 cl

Oeil-de-Perdrix „Château d'Auvernier“ AOC 25.00 46.00
Thierry Grosjean, Auvernier
100% Pinot Noir, Rotwein-Maischung während 48 bis 72 Stunden, Vergärung des roséfarbenen Presssaftes wie weisser Traubenmost, einige Monate Flaschenreife.

SCHWEIZER ROTWEINE

Wallis

„Le Tourmentin“ Rouge du Valais AOC 2006 59.00
Maison Rouvinez, Sierre 2007 31.00
Assemblage von Pinot Noir mit Syrah, Cornalin und Humagne Rouge, Vergärung im InoxEdelstahltank mit anschliessender Fass-Ausbau während 12 Monaten in neuen Barriques aus französischer Eiche.

Fin Bec Terre „Sélection“ 25.00 46.00
Cave Fin Bec, Sion
Assemblage von Syrah mit Cabernet Sauvignon und Pinot Noir aus dem Wallis und Syrah und Grenache aus dem französischen Rhôneetal, Ausbau zum Teil im Inox-Edelstahltank und zum Teil in Barriques aus französischer Eiche.

Waadt - Lavaux

St. Saphorin rouge „Terra Mater“ AOC 25.00 46.00
Maison Jean & Pierre Testuz, Cully
Assemblage von vorwiegend Gamay mit Pinot Noir, Vergärung und Ausbau während einigen Monaten in Inox-Edelstahltanks, einige Monate Flaschenreife.

Tessin

Merlot del Ticino „Riserva Speciale“ DOC 2007 45.00
CAGI, Cantina Giubiasco SA
100% Merlot, Vergärung und Ausbau während einigen Monaten in Inox-Edelstahltanks, Fassreife von einigen Monaten in grossen Eichenfässern, einige Monate Flaschenreife.

„Vecchia Masseria“ Merlot del Ticino DOC 2007 51.00
Cantina Luisoni, Capolago
Assamblage von Merlot, Cabernet & Gamaret, Ausbau während einigen Monaten in Inox-Edelstahltanks mit anschliessender Flaschenreife.

ITALIENISCHE ROTWEINE

Piemont

75 cl

Barbera d'Asti „rubigo“ DOC 2007 39.00

Cascina pierfranco baldi, castigliole d'asti

Dieser elegante, nach Veilchen & Vanille duftende 100% - Barbera, mit einem eleganten, leicht herben und trockenen Abgang eignet sich zu Pizza & Pasta.

Barbera d'Asti „Vigna Montió“ DOC 2009 41.00

Cascina „Terra Felice“, Castagnola Monferrato

Die dominierende Rebsorte des Piemont hat viele Gesichter, und jedes ist einzigartig. Der klassische Tropfen der „Terra Felice“ ist überaus beliebt.

„Le Grive“ Monferrato DOC 2007 62.00

Forteto della Luja di Giancarlo Scaglione, Loazzolo

Assemblage von 80% Barbera mit 20% Pinot Noir, Ausbau während einigen Monaten in neuen Barriques aus französischer Eiche, einige Monate Flaschenreife.

Barolo „Bussia“ DOCG 2000 96.00

Azienda Agricola Bussia Soprana, Monforte d'Alba

100% Nebbiolo aus den nobelsten Lagen des berühmten Weilers „Bussia Soprana“ unterhalb Monforte d'Alba, Fass-Ausbau während rund 36 Monaten in Barriques aus französischer Eiche und zu einem Drittel in grossen Eichenfässern aus slawonischer Eiche, 12 Monate Flaschenreife.

Toscana

Chianti Classico „Montornello“ DOCG 2006 59.00

Tenuta di Bibbiano, Castellina in Chianti bei Siena

95% Sangiovese mit kleinen Anteilen von Canaiolo & Colorino, aus der Lage „Montornello“, reift insgesamt 15 Monate in slawonischen Eichenholzfasern, rund 12 Monate Flaschenreife.

Vino Nobile di Montepulciano „SANTAVENERE“ DOCG 2006 42.00

Tenuta Santavenere, Montepulciano

95% Sangiovese, 5% Colorino, Fass-Ausbau währen 18 Monaten in kleinen Eichenfässern, 6 Monate in Inox-Edelstahltanks.

Abruzzen

„Dama Rosso“ Montepulciano d'Abruzzo DOC 2007 41.00

Azienda Agricola Marramiero, Rosciano

100% Montepulciano, Vergärung und Ausbau während 6 Monaten in Inox-Edelstahltanks, 2-monatige Fassreife in grossen Eichenfässern.

Sizilien

„Etna Rosso“ DOC 2007 41.00

Azienda Agricola Firriato, Paceco

Assemblage von 45% Nerello Mascalese und 55% Nerello Cappuccio, Fass-Ausbau von 12 Monaten in grossen, 20 Hektoliter fassenden Eichenfässern aus slawonischer Eiche.

ITALIENISCHE ROTWEINE

Umbrien

75 cl

- Montefalco rosso „Colle Grimaldesco“ DOC 2005 51.00
Azienda Agricola Tabarrini, Montefalco
Assemblage von 65% Sangiovese, 20% Sagrantino und zusammen 15% Merlot, Cabernet Sauvignon und weiteren einheimischen Traubensorten, Fass-Ausbau während 10 bis 13 Monaten in französischen, 25 Hektoliter fassenden Grosseichenfässern, einige Monate Flaschenreife.
- Sagrantino di Montefalco DOCg 2003 88.00
„Colle Grimaldesco“ Azienda Agricola Tabarrini, Montefalco
100% Sagrantino, Fass-Ausbau während 16 bis 18 Monaten in 12 bis 25 Hektoliter fassenden Grosseichenfässern aus französischer Eiche und zusätzlichen 4 Monate in neuen Barriques aus französischer Eiche, 12 Monate Flaschenreife.

Apulien

- „Gran Sasso“ Primitivo Puglia IGT 2008 38.00
Azienda Agricola Farnese, San Marzano
100% Primitivo, Vergärung und Ausbau während einigen Monaten in Edelstahltanks.
- „Sessant’anni“ Primitivo di Manduria DOC 2007 64.00
Feudi di San Marzano
„Sessant’anni“ ist DER Primitivo aus mindestens 60-jährigen Rebstöcken, angebaut während 12 Monaten in Barriques. –Sie werden begeistert sein!!!
- „Il Secondo“ di Salice Salentino DOC 2007 39.00
Antica Masseria del Sigillo, Guagnano
Die von Hand gelesenen & streng selektionierten Trauben, 90% Negroamaro & 10% Malvasia Nera, werden in Edelstahtanks vregoren und danach während einigen Monaten in der Flasche gereift.
- „Cantalupi“ Riserva di Salice Salentino DOC 2007 39.00
Cantine Conti Zecca, Lecce
80% Negramaro, 20% Malvasia nera. Vergärung während 12 Tagen bei 30°C. Ausbau während 12 Monaten in kleinen Eichenholzfüßern.
- „Selvarossa“ Riserva di Salice Salentino 2007 51.00
Cantine due Palme – Cellino San Marco
Die sorgfältig selektionierten Trauben, Negroamaro & Malvasia werden nach der Vergärung in Barriques biologisch abgebaut und danach nochmals mind. 6 Monate in Barriques gelagert. Anschliessend wird der Wein während mindestens 4 Monaten in der Flasche gereift bevor er auf den Markt gelangt.

Veneto

- „Ripasso“ Della Valpolicella DOC 2008 48.00
Albino Armani dal 1607
80% Corvina, 10% Corvinone, 10% Rondinella, der kleine Bruder vom Grossen Amarone, hält was er verspricht!!

ITALIENISCHE ROTWEINE

Lombardei

75 cl

„Rosso d’Asia“ Pavia IGT 2005 48.00
Andrea Piccioni, Canneto Pavese
Assemblage von Barbera, Pinot Nero, Vespolina und Croatina, Ausbau während einigen Monaten in grossen Eichenfässern aus slawonischer Eiche.

Basilicata

„Armillè“ IGT 2009 44.00
Azienda Bisceglia, Basilicata
100% Syrah welche unter strengen biologischen Richtlinien angebaut werden. Ausbau während einigen Monaten in grossen Eichenfässern aus slawonischer Eiche. Das Weingut wurde erst 2001 eröffnet und steht bereits ganz oben auf der Hitliste Italiens.

„Terra di Vulcano“ Aglianico del Vulture DOC 2007 36.00
Azienda Bisceglia, Basilicata
100% Aclianico, welche unter strengen biologischen Richtlinien auf Vulkanerde angebaut wird. Ausbau zuerst in Edelstahl tanks danach während einigen Monaten in grossen Eichenfässern.

SPANISCHE ROTWEINE

Rioja

Rioja „LAN“ Tinto Reserva DOC 2005 58.00
Bodegas LAN, Haro
Assemblage von 80% Tempranillo, 10% Garnacha, 10% Mazuelo, Fass-Ausbau während 12 Monaten in neuen Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche, 24 Monate Flaschenreife.

Empurdà-Costa Brava

Castillo Perelada „Tinto Crianza“ 2005 45.00
Bodegas Castillo Perelada
Assemblage von Cabernet Sauvignon mit Garnacha & Tempranillo, Fass-Ausbau während 12 Monaten in amerikanischen und französischen Barriques, 24 Monate Flaschenreife.

Valencia

„Castillo de Enguera“ Reserva 2005 37.00
Bodegas Castillo de Enguera
Assemblage von 50% Monastrell, 30% Syrah, 10% Tempranillo, 10% Merlot, Ausbau in neuen französischen und amerikanischen Barriques.

Somontano

„LAUS“ Tinto Roble 2007 36.00
Bodegas LAUS, Somontano
40% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Tempranillo. Vergärung während 15 Tagen in Edelstahl tanks, danach während 5 Monaten in französischen & amerikanischen Eichenholzbarriques.

ÖSTERREICHISCHER ROTWEIN

Carnuntum

75 cl

„Carnuntum Cuvée“ 2008 48.00
Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn
Assemblage von 75% Zweigelt mit 25% Pinot Noir, Vergärung im Inox-Edelstahltank, Fass-Ausbau in grossen Eichenfässern, einige Monate Flaschenreife.

Neusiedlersee

„Redmont“ Rotwein-Cuvée 2006 66.00
Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn
Assemblage von 60% Zweigelt mit 30% Cabernet Sauvignon und 10% Syrah, Vergärung im Inox-Edelstahltank, Fass-Ausbau während 12 Monaten in neuen Barriques aus französischer Eiche.

Burgenland

„SÄTTLER“ Zweigelt Reserve 2008 51.00
Weinbau Erich Sattler, Burgenland
100% Zweigelt mit fruchtigen Aromen von Cassis & Brombeeren, leichte Note von Röstaromen im Gaumen. Kräftiger Körper mit lang anhaltendem, würdigen Abgang.

AMERIKANISCHER ROTWEIN

Kalifornien

„Valley Oakes“ Cabernet Sauvignon 2008 42.00
Fetzer Vineyards
100% Cabernet Sauvignon, Fass-Ausbau während 6 Monaten in neuen und gebrauchten Barriques aus amerikanischer Eiche und einige Monate Flaschenreife.

ARGENTINISCHER ROTWEIN

Mendoza

„Trumpeter“ Malbec 2008 42.00
Bodegas La Rural, Rutini Wines
100% Malbec, Fass-Ausbau während mindestens 9 Monaten in Barriques aus zu einem Drittel amerikanischer und zu zwei Dritteln französischer Eiche.

AUSTRALISCHER ROTWEIN

Barossa Valley

Shiraz „Miamba“ 2006 48.00
Grant Burge Winery, Jacobs Creek
100% Shiraz, Fass-Ausbau während 20 Monaten in neuen Barriques aus amerikanischer Eiche.

PORTUGIESISCHER ROTWEIN

Alentejo

75 cl

„Dona Maria Tinto“ DOC 2006 46.00
Alentejo Regional Wine Estremoz
50% Aragonês, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Alicante Bouschet, 15% Syrah, Fass-Ausbau während 12 Monaten in französischer & amerikanischer Eiche

CHILENISCHER ROTWEIN

Colchagua Valley

Carmenère Reserve „Los Lingues“ 2006 49.00
Vina Casa Silva, San Fernando
100% Carmenère, Fass-Ausbau während 10 bis 12 Monaten in zu 100% neuen Barriques aus französischer Eiche und einige Monate Flaschenreife.

Rapel Valley

„Casa Lapostolle“ Classic 2003 47.00
Cabernet Sauvignon, Casa Lapostolle, Santa Cruz
100% Cabernet Sauvignon, Fass-Ausbau während 12 Monaten in neuen Barriques aus amerikanischer Eiche und einige Monate Flaschenreife.

FRANZÖSISCHE ROTWEINE

Bordeaux

Chamarré Bordeaux Réserve ABC 2005 39.00

Côtes-du-Rhône

Châteauneuf-du-Pape AC „Domaine du Vieux Lazaret“ 2007 58.00
Maison Jérôme Quiot, Châteauneuf-du-Pape MO

Burgund - Côte de Beaune

Aloxe-Corton AC „Jean Allier“ *Mercrey* 1999 69.00

Burgund - Côte de Nuits

Gevrey Chambertin AC „Jean Allier“ *Mercrey* 2005 71.00

FRANZÖSISCHE SCHAUMWEINE

<u>Champagne</u>	<u>37,5 cl</u>	<u>75 cl</u>
Moët & Chandon Brut „Impérial“	50.00	95.00
Pommery Brut „Royal“		95.00
Taittinger Brut	50.00	95.00
Saint Evremond Brut		75.00

ITALIENISCHER SCHAUMWEIN

<u>Venetien</u>		<u>75 cl</u>
Prosecco Aromatico DOC „Val d’Oca“ Extra Dry <i>Cantina Produttori di Valdobbiadene</i>		40.00
	Cüpli	7.50

OFFENE WEINE

<u>weiss - blanc - bianco</u>	<u>50 cl</u>	<u>30 cl</u>	<u>20 cl</u>	<u>10 cl</u>
Chardonnay du Valais AOC	24.00	15.00	10.00	5.00
Merlot del Ticino Bianco	21.00	13.00	9.00	4.50
Féchy AOC	21.00	12.50	8.00	4.20
Fendant du Valais AOC	20.00	12.50	8.00	4.20
<u>rot - rouge - rosso</u>	<u>50 cl</u>	<u>30 cl</u>	<u>20 cl</u>	<u>10 cl</u>
Dôle du Valais AOC	19.50	12.00	7.80	4.00
Merlot del Ticino DOC	19.50	12.00	7.80	4.00
Hauswein	15.00	10.00	5.50	3.00

***DIVERSE 7 DL WEINE IM OFFENAUSSCHANK.
FRAGEN SIE NACH UNSEREN ANGEBOTEN !!!***

PREISANGABEN KÖNNEN ABWEICHEN!!!