

UNSERE WEINE IM ÜBERBLICK

	Seite
EINZELFLASCHEN	2
CHAMPAGNER	3
EDITION SOMMELIER – WILD Früchte- Alkoholfreie Speisebegleiter	4
WEISSWEIN	5
SCHWEIZ	5
DEUTSCHLAND	6
ÖSTERREICH	6
FRANKREICH	7
ITALIEN	7
ROSEWEIN	8
ROTWEIN	9
SCHWEIZ	9
DEUTSCHLAND	10
ÖSTERREICH	11
FRANKREICH	12
ITALIEN	15
SPANIEN	17
PORTUGAL	18
3/8 FLASCHEN	19
SÜSSWEIN	20
WEINE IM OFFENAUSSCHANK	21
SÜDWEINE	23

EINZELFLASCHEN

ROTWEIN

75 cl

SCHWEIZ

Montagna Magica, Merlot del Malcantone, Daniel Huber

2011

103.00

FRANKREICH

Château Talbot, 4ème grand cru classé

1986

370.00

CHAMPAGNER

WEISS		75 cl
Taittinger Brut Réserve		95.00
Laurent-Perrier Cuvée Brut Millésime	2007	145.00
Pommery Brut Apanage		95.00
Pommery Brut Cuvée Louise	1999	240.00
Louis Roederer Brut		105.00
Bruno Paillard Brut Millésime	2008	178.00
Louis Roederer Cristal Brut Millésime	2005	340.00
Dom Pérignon Millésime	2005	285.00
Charles Heidsieck, Brut Réserve		105.00
Bollinger, Spécial Cuvée		153.00
ROSE		
Laurent-Perrier Cuvée Rose Brut		145.00
Louis Roederer Millésime Rosé	2017	145.00
Bollinger Rosé		165.00

Edition Sommelier – Wild

Alkoholfreie Speisenbegleiter

Seit 1886 besteht der Obsthof Retter und entwickelte sich aus einer kleinen Landwirtschaft im Pöllauer Tal, Österreich, zu einer international anerkannten Obstmanufaktur. In der nunmehr dritten Generation führt Werner Retter die Etikette des qualitätsbewussten naturgerechten Obstbaues fort: Mit traditionellen Spezialitäten und innovativen Produkten, die einem genussvollen, nachhaltigen Lebensstil entsprechen.

WILD Kirsche, Edition Sommelier, Obsthof Retter 2017 89.00

«Die Wildkirsche ist bei uns vorwiegend als „Vogerlkirsche“ bekannt. In früheren Zeiten wurde sie ausserdem als „Eiche des kleinen Mannes“ bezeichnet. Aufgrund der recht hohen Standortansprüche brauchen Wildkirschen viel Platz und einen hochwertigen Boden. Die Blüten sind eine Pracht und eine wichtige Nahrungsquelle für viele Bienen und Insekten. Die Ernte der Wildkirsche ist wesentlich später als bei der Kulturkirsche und geht in höheren Berglagen oft bis Ende Juli. Die dunkelroten Früchte sind sehr klein und haben einen verhältnismässig grossen Kirschkern. Sie hängen recht hoch, da der Baum schnellwüchsig ist und dickere Zweige erst ab einer gewissen Höhe ausbildet. Jeder gute Brenner oder Obstverarbeiter weiss, dass er trotz der aufwendigen Ernte mit der höchstmöglichen Fruchtqualität belohnt wird und Wildkirschen einzigartige Fruchtaromen haben.»

WILD Traube rot, Edition Sommelier, Obsthof Retter 2018 75.00

«Im Gegensatz zur allgemein bekannten Weinrebe (Vitis vinifera) ist die wilde Weinrebe (Vitis sylvestris) zweihäusig, d.h. es gibt männliche und weibliche Pflanzen. Sie ist eine Subspezies der Vitis vinifera. Extrem selten geworden gibt es davon nur noch kleine Bestände in Österreich entlang der Donau und bis nach Bulgarien, vorwiegend an der Küste am Schwarzen Meer. Grössere Bestände finden sich noch in der Türkei und in einigen Bergregionen von Chile. Die weibliche Pflanze der wilden Weinrebe trägt essbare, kleine rote Trauben. Die leicht säuerlichen Trauben mit sehr sortentypischem, die an Trauben denken lassen, fruchtigem und intensivem Bukett in der Nase werden für unsere WILD Traube zusammen gelesen und danach mit unserem speziellen Manufaktur-Verfahren gemeinsam gesaftet (Vorbild gemischter Satz).»

WILD Quitte, Edition Sommelier, Obsthof Retter 2017 75.00

«Die Wildquitte, auch Zitronenquitte genannt, war früher in Slowenien, Kroatien, Griechenland und Zypern sehr verbreitet, heute ist sie fast ausgestorben und in Europa nur mehr in ganz wenigen Naturschutzgebieten zu finden. Bereits im vorigen Jahrhundert wurden in der Naturmedizin die goldgelben Früchte aufgrund des natürlichen Vitamin-C-Gehalt bewundert und schon damals gerne für die Herstellung von schmackhaften Säften und Gelees gesammelt. Die kleinen, goldgelben Früchte werden vollreif geerntet und anschliessend werden die Früchte nochmals mit einem leinentuch händisch nachpoliert, um den feinen „Pelz“ auf den Früchten vor der Verarbeitung zu entfernen. Weiter lagern wir die Wildquitte vor der Weiterveredelung bewusst 1 bis 2 Wochen nach, um die Fruchtaromen der Wild Quitte nochmals zu verfeinern.»

WEISSWEIN

SCHWEIZ

75 cl

BIELERSEE

Chasselas Schernelz Village AOC, Charles Steiner	2017	44.00
Sauvignon Blanc Schernelz Village AOC, Sabine Steiner	2017	58.00
Chardonnay Schernelz Village AOC, Charles Steiner	2015	59.00
Chasselas, Weinkellerei Hasler, Twann	2017	48.00
Gewürztraminer, Weinkellerei Hasler, Twann	2016	59.00
Chardonnay AOC, Domaine Frôté, La Neuveville	2013	94.00

WAADT

Lavaux

Epesses AOC, Terre à boire, Louis Bovard	2017	55.00
Buxus, Sauvignon blanc AOC, Epesses Grand Cru, Louis Bovard	2016	86.00
Salix, Chenin blanc, Louis Bovard	2016	82.00
Ilex, Calamin Grand Cru, Louis Bovard (Chasselas, Barrique)	2016	69.00
Dézaley Medinette, Grand Cru, Louis Bovard	2017	79.00

WALLIS

Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC, Adrian Mathier Salgesch (Petite Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris)	2016	59.00
Petite Arvine AOC, Maître de Chais, Provins Sion	2014	68.00
Chenin Blanc AOC, Clos de Mangold, Domaine Cornulus	2014	69.00
Païen, Domaine Cornulus	2009	94.00

GRAUBÜNDEN

Malanser Completer, Malanserrebe, Donatsch	2013	108.00
--	------	--------

TESSIN

Prà Bianco, Bianco del Ticino DOC, Guido Brivio (Pinot Grigio, Riesling, Sauvignon Blanc)	2016	47.00
Castello Luigi, Bianco del Ticino DOC, Luigi Zanini (Chardonnay)	2010	190.00
Sauvignon Blanc, Adriano Kaufmann	2013	78.00
Bianco Rovere, Guido Brivio	2017	82.00

WEISSWEIN

DEUTSCHLAND

75 cl

MOSEL

Grauschiefer Riesling, Q.b.A. trocken,

Andreas Schmitges

2017

55.00

Varidor Riesling, Q.b.A. trocken, Carl Löwen

2017

58.00

PFALZ

Laumersheimer Kirschgarten, Pinot Blanc trocken GG,

Phillip Kuhn

2015

86.00

ÖSTERREICH

STEIERMARK

Ratscher Sauvignon Blanc, Weingut Gross

2015

68.00

Ratscher Morillon „Startin“, Weingut Gross

2014

64.00

BURGENLAND

Chardonnay, Ried Pandkräften, Ernst Triebaumer

2011

73.00

Schwarz-Weiss, Johann Schwarz
(Chardonnay, Grüner Veltliner)

2013

98.00

WEISSWEIN

FRANKREICH

75 cl

LOIRE

Pouilly Fumé AOC, Châtelain Prestige, Jean-Claude Châtelain

2012

85.00

BURGUND

Chablis

Chablis 1er cru, Vau-Ligneau, Domaine de la Motte

2013

86.00

Côte de Beaune

Meursault-Charmes 1er cru, Domaine des Comtes Lafon

2011

215.00

Puligny-Montrachet, 1er cru, Clos de la Garennet,

Joseph Drouhin

2001

128.00

Rully A.C., Joseph Drouhin

2014

79.00

BORDEAUX

Les Hauts de Smith, Daniel et Florence Cathiard

2016

86.00

Château Smith Haut-Lafitte, Cru Classé Graves

2009

225.00

LANGUEDOC – ROUSSILLON

Clapas Blanc, Domaine du Pas de L'Escalette
(Grenache blanc, Carignan, Grenache Gris)

2012

79.00

Les Plantiras, Domaine R

2011

89.00

(Viognier, Bourboulenc, Roussanne, Grenache Blanc)

ITALIEN

PIEMONTE

Chardonnay Rossj-Bass, Langhe DOC, Angelo Gaja

2016

120.00

Roero Arneis DOC, Azienda Vinicola Rolfo

2017

53.00

SÜDTIROL

Chardonnay Kreuth DOC, Cantina Terlano

2016

58.00

Sauvignon Blanc Winkl DOC, Cantina Terlano

2016

56.00

Kerner DOC, Weingut Niklas

2016

59.00

ROSEWEIN

SCHWEIZ

75 cl

NEUENBURG

Oeil de Perdrix AOC, Domaine de l'hôpital de Soleure

2011

41.00

WALLIS

Oeil de Perdrix AOC, La Matze, Adrian Mathier Salgesch

2016

54.00

ROTWEIN

SCHWEIZ

75 cl

BIELERSEE

Schernelz Village Pinot Noir AOC, Charles Steiner	2016	54.00
Pinot Noir „Perpetuum Nobile“, Hasler, Twann	2014	74.00
Pinot Noir „Les Palins“, Hasler, Twann	2014	86.00

NEUENBURG

Pinot Noir Barrique, Pur Sang, Caves de Chambleau, Colombier	2010	145.00
Merlot, Cuvée Wengi, Domaine de Soleure	2016	62.00

WAADT

Lavaux

Epresses rouge AOC, La Pressée, Louis Bovard	2015	58.00
Dézaley «Grande Cuvée» grand cru, Louis Bovard (Merlot, Syrah, Pinot Noir)	2015	86.00

Chablais

Aigle rouge, Chapelle, Bernard Cavé, Ollon	2015	55.00
--	------	-------

WALLIS

Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC, Adrian Mathier Salgesch (Pinot Noir, Syrah, Humagne rouge, Cabernet Sauvignon)	2015	59.00
Syrah du Valais AOC, Domaine Cornulus, Reynard & Varone	2015	86.00
Cabernet Franc AOC, Domaine Cornulus, Reynard & Varone	2006	81.00
Humagne Rouge AOC, Domaine Cornulus, Reynard & Varone	2013	88.00
Merlot AOC, André Roduit & Fils	2011	96.00
Magesty AOC, André Roduit & Fils (Cabernet Franc)	2010	98.00
Plotin AOC, André Roduit & Fils (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	2011	96.00
Grand Cru Pinot Noir, Fernand Cina Salgesch	2012	72.00

GRAUBÜNDEN

Pinot Noir, Martha und Daniel Gantenbein	2010	185.00
Jeninser Pinot Noir, Irene Grünenfelder	2015	84.00
„Unique“, Malanser Pinot Noir, Donatsch	2011	122.00

THURGAU

Blauburgunder Nr. 3, Schlossgut Bachtobel	2011	86.00
---	------	-------

ROTWEIN

SCHWEIZ

75 cl

TESSIN

Malcantone

Conte di Luna, Werner Stucky, Rivera (50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon)		2009	112.00
Il Rubino, Merlot, Adriano Kaufmann, Beride		2012	59.00
Pio della Rocca, Adriano Kaufmann, Beride (75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon) Jörg Slaschek kreierte den Wein aus 20 verschiedenen Barriquefässern !	Doppelmagnum	2012	370.00
Terraferma, Merlot, Christian Zündel, Beride		2009	88.00
Orizzonte, Christian Zündel, Beride (Merlot, Cabernet Sauvignon)		2012	94.00
Costera Riserva, Rosso di Monteggio, Daniel Huber		2015	86.00
Montagna Magica, Merlot del Malcantone, Daniel Huber		2012	103.00
Quattromani, Merlot		2013	112.00
Cuvée G. Brivio, A. Delea, F. Gialdi und C. Tamborini	Magnum	2011	224.00

Mendrisiotto

Platinum, Merlot del Ticino, Guido Brivio		2011	175.00
Ligornetto, Merlot del Ticino, Vinattieri, Ligornetto		2013	87.00
Baiocco Merlot DOC, Guido Brivio, Mendrisio		2015	65.00
Vinattieri, Merlot del Ticino, Vinattieri, Ligornetto		2011	149.00
Castello Luigi, Merlot, Luigi Zanini, Besazio	Magnum	2008	310.00
		2010	215.00
	Magnum	2011	395.00

DEUTSCHLAND

75 cl

PFALZ

Laumersheimer Steinbuckel, Spätburgunder GG, Phillip Kuhn		2012	110.00
---	--	------	--------

BADEN

Blauer Spätburgunder Selektion SJ, Karl H. Johner		2005	110.00
Achkarrer Schlossberg, Spätburgunder, Weingut Dr. Heger		2007	118.00
Selektion „S“, QbA, Weingut Franz Keller (Merlot, Cabernet Sauvignon)		2009	95.00

ROTWEIN

ÖSTERREICH

NIEDERÖSTERREICH

Cuvée Lukas Reserve, Markowitsch, Göttlesbrunn (Zweigelt, Merlot)	2012	84.00
Merlot Schüttenberg, Markowitsch, Göttlesbrunn	2013	75.00
Rubin Carnuntum, Markowitsch, Göttlesbrunn (Zweigelt)	2014	57.00
Grosse Reserve, Weingut Spaetrot Gebeshuber, Gumpoldskirchen (St. Laurent, Pinot noir)	2013	79.00
St. Laurent, Reserve, Stift Klosterneuburg	2015	85.00

BURGENLAND

Zweigelt JURIS Selection, Axel und Herta Stiegelmar, Gols	2013	54.00	
Wolfsjäger, Axel und Herta Stiegelmar, Gols (Blafränkisch, Zweigelt)	2011	70.00	
St. Georg JURIS Reserve, Axel und Herta Stiegelmar, Gols (St. Laurent, Pinot Noir)	2009	85.00	
Hill 1, Weingut Leo Hillinger, Jois (Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Merlot, Syrah)	2012	92.00	
Ina'mera JURIS Reserve, Axel und Herta Stiegelmar, Gols (Blafränkisch, Cabernet Sauvignon)	2013	89.00	
Heideboden, Robert Goldenits, Taden (Zweigelt)	2015	52.00	
Mephisto, Robert Goldenits, Taden (Cabernet Sauvignon, Syrah)	2013	89.00	
Tetuna Reserve, Robert Goldenits, Taden (Blafränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt)	2013	69.00	
Zweigelt Schwarz-Rot, Johann Schwarz, Andau	2013	146.00	
Blafränkisch, Ried Mariental, Ernst Triebaumer, Rust	2007	135.00	
Maulwurf, Ernst Triebaumer, Rust (Blafränkisch)	2012	87.00	
Tridendron, Ernst Triebaumer, Rust (Merlot, Cabernet Sauvignon, Blafränkisch)	2009	76.00	
Das Phantom, Kirnbauer, Deutschkreutz (Blafränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, 15 Monate Barrique)	2015	86.00	
	Magnum	2015	175.00
Forever, Kirnbauer, Deutschkreutz (Merlot, Cabernet Sauvignon)	2006	198.00	
	Magnum	2005	335.00
Blafränkisch Ried Hochberg, Weingut Iglar, Deutschkreutz	2012	59.00	
Vulcano Cuvée Reserve, Weingut Iglar, Deutschkreutz (Blafränkisch, Cabernet Sauvignon)	2012	75.00	
Ab Erico, Weingut Iglar, Dutschkreutz (Blafränkisch, Merlot, Zweigelt)	2011	89.00	
Opus Eximium, Weingut Gesellmann, Deutschkreutz (Blafränkisch, St. Laurent, Zweigelt)	2013	87.00	
	Magnum	2012	175.00
"G", Weingut Gesellmann, Deutschkreutz (Blafränkisch, St. Laurent)	2006	175.00	
Arachon, T.FX.T, Vereinte Winzer, Horitschon	2011	92.00	
Der gemeinsam von Manfred Tement, F. X. Pichler und dem inzwischen verstorbenen Tibor Szemes erstmals 1996 lancierte Arachon (Cuvée aus Blafränkisch, Cabernet, Zweigelt, Merlot) hat sich inzwischen als einer der Parade-Rotweine Österreichs etabliert.	Magnum	2011	188.00

ROTWEIN

FRANKREICH

75 cl

BURGUND

Côte de Nuits

Gevrey-Chambertin AOC, Vieilles Vignes, Rossignol-Trapet	2013	94.00
Nuits-Saint-Georges AC, Domaine David Duband	2010	96.00
Vosne-Romanée 1er Cru, Les Beaux Monts, Domaine Dujac	2011	181.00
Gevrey-Chambertin AC, Villages, Olivier Bernstein	2013	335.00

Magnum

Côte de Beaune

Ladoix, 1er Cru, Les Joyeuses, Domaine Prin	2011	87.00
Aloxe-Corton, 1er Cru, Domaine Prin	2011	112.00
Clos de Vougeot Grand Cru, Louis Latour	2010	198.00
Pommard 1er cru «les Fremiers», Domaine Jean-Marc Bouley	2007	139.00
	2009	121.00

CÔTES DU RHÔNE

La Ponce, Rasteau, Domaine des Escaravilles Ferran et Fils (Grenache, Syrah)	2014	58.00
Héritage 1924, Rasteau, Domaine des Escaravilles, Ferran et Fils (Grenache, Syrah)	2012	82.00
Cornas AOC, Domaine Clape	2007	142.00

LANGUEDOC - ROUSSILLON

Les Mourges, Domaine R.	2012	112.00
Les Millères, Domaine Gardiés (Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre)	2015	57.00
Tautavel Vieilles Vignes, Domaine Gardiés (Grenache Noir, Mourvèdre, 12 Monate Barrique)	2013	89.00
Les Traverses, Domaine de Courbissac, Cessero	2015	65.00
Domaine de l'Ostal, Famille J.M. Cazes, Minervois la Livinières (Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre)	2015	69.00

ROTWEIN

FRANKREICH

75 cl

BORDEAUX

St. Estèphe

Die Weine von Saint-Estèphe werden allgemein als etwas kräftiger, säurehaltiger und strenger befunden als die anderen Weine von der Médoc-Halbinsel; schon winzige, kleinklimatische Verschiebungen weniger Kilometer lassen sich im Wein erschmecken. Viele Weingüter bringen darum auch mehr von der früher ausreifenden Merlot-Rebe in ihre Cuvées ein, was die Weine runder, süffiger und früher trinkreif macht.

Château Meyney, Cru Bourgeois	2014	89.00
-------------------------------	------	-------

Pauillac

Die Weine aus Pauillac zeichnen sich aus durch ihren hohen Anteil der Rebsorte Cabernet Sauvignon, die die Weine sehr lang haltbar macht, allerdings auch einige Jahre der Reife erfordert: Es ist zu empfehlen, einen Pauillac-Wein nicht zu öffnen, bevor er fünf Jahre alt ist. Trinken kann man den Wein auch früher, aber erst danach verspricht der Wein höchsten Genuss.

Château Mouton-Rothschild, 1er Grand Cru Classé	1970	480.00
Château Mouton-Rothschild, 1er Grand Cru Classé	1983	450.00
Château Lafite Rothschild, 1er Grand Cru Classé	1991	850.00
Château Pichon-Longueville Baron, 2ème Grand Cru Classé	1970	248.00
Château Pichon-Longueville Lalande, 2ème Grand Cru Classé (18/20 P. Gabriel, 92/100 P. Parker)	1978	275.00
Château Pichon-Longueville Lalande, 2ème Grand Cru Classé	2004	198.00
Château Pichon-Longueville Lalande, 2ème Grand Cru Classé	2006	240.00

ROTWEIN

FRANKREICH

75 cl

BORDEAUX

St. Julien

Château Léoville-Las-Cases, 2ème Grand Cru Classé (86/100 P. Parker)	1979	215.00
Château Léoville-Las-Cases, 2ème Grand Cru Classé (19/20 P. Gabriel, 93/100 P.)	1985	370.00
Château Talbot, 4ème Grand Cru Classé	2010	175.00

Moulis

Château Poujeaux, Cru Bourgeois	2010	85.00
---------------------------------	------	-------

Margaux

Château Margaux, 1er Grand Cru Classé	1986	650.00
Château Margaux, 1er Grand Cru Classé	1988	520.00
Château Kirwan, 3ème Grand Cru Classé	2006	118.00
Château Palmer, 3ème Grand Cru Classé	2006	450.00
Château Prieuré-Lichine, 4ème Grand Cru Classé sé (90/100 P. Parker)	2010	126.00

Pomerol

Château La Conseillante, Grand Cru	1971	220.00
Château Gazin, Grand Cru	1971	168.00
	2006	152.00
Château Nenin, Appellation Pomerol contrôlée	2005	147.00

St. Emilion

Château Cheval blanc, 1er Grand Cru Classé A	1978	450.00
Château Tour du Pas St-Georges, Pasqual Dellbec	2012	78.00
Château la Tour du Pin, Grand Cru Classé	2010	129.00
Château Peby Faugeres, Grand Cru Classé	2012	250.00
Château Corbin, Grand Cru Classé	2003	148.00

Cotes de Castillon

Château Montlandrie, Côtes de Castillon, AOC	2011	75.00
--	------	-------

Pessac-Léognan

Château Pape Clément AC Cru Classé	2015	196.00
Le Haut de Smith, 2ème vin du Château Smith-Haut Lafitte	2011	89.00

Graves

Château Haut-Brion, 1er Grand Cru Classé (19/20 P. Gabriel, 91/100 P. Parker)	1988	480.00
--	------	--------

ROTWEIN

ITALIEN

75 cl

SÜDTIROL

Cabernet Istrice DOC, Elena Walch	2012	79.00
Merlot Reserva "Kastelaz" DOC, Elena Walch	2012	94.00
Lagrein Porphyrr Reserva DOC; Cantina Terlano	2014	92.00

PIEMONTE

Barbera d'Asti DOCG, Cascina Fontana	2013	65.00	
Insieme Uno, Barbera d'Asti DOC, Barrique, Cascina Fontana	2012	69.00	
Barbera d'Asti Ai Cruss, Cantina Brema, Piemont	2015	68.00	
Conte, Monferrato Rosso DOC, Barrique, Cascina Fontana (Barbera, Cabernet Sauvignon)	2012	78.00	
Sito Moresco DOC, Angelo Gaja (Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Merlot)	2015	88.00	
Barbaresco DOCG, Angelo Gaja	2004	285.00	
Sperss, Nebbiolo, Langhe DOC, Angelo Gaja	2010	275.00	
Barolo DOCG, Dagromis, Angelo Gaja	2010	129.00	
Barolo Monprivato DOCG, Mauro Mascarello, Castiglione Falletto	2011	215.00	
	Magnum	2008	420.00
Barolo Bussia Vigna Colonnello DOCG, Aldo Conterno	2008	185.00	
Barolo Romirasco DOCG, Aldo Conterno	2006	195.00	
Barolo DOCG, Fratelli Oddero, Cantine in La Morra	2013	88.00	
Barolo DOCG, Pio Cesare	2010	98.00	
Barolo DOCG Cannubi San Lorenzo, Ceretto (Mit insgesamt 24 Flaschen in der Schweiz limitiert.)	Magnum	2003	1500.00

VENETO

Valpolicella Classico DOC, Monte Faustino (Corvina, Veronese, Rondinella)	2014	65.00	
Pojega DOP, Valpolicella Ripasso Classico, Guerrieri Rizzardi, Bardolino (Corvina, Corvinone, Rondinella, Merlot, Molinara)	2015	65.00	
Amarone della Valpolicella DOC, Monte Faustino (Corvina, Rondinella, Molinara)	2012	96.00	
Fratte, Veneto IGT, Azienda Agricola Maculan Breganze (Cabernet Sauvignon, Merlot)	Magnum	2012	123.00
		2000	330.00
Crosara, Veneto IGT, Azienda Agricola Maculan Breganze (Merlot)		2000	225.00
	Magnum	2009	190.00
		2008	395.00

ROTWEIN

ITALIEN

75 cl

LOMBARDEI

N° 1, Numero uno, Valtellina DOC, Plozza (Nebbiolo)	Magnum	2010	115.00
		2007	230.00

TOSCANA

Le Pergole Torte IGT, Azienda Agricola Monteverdine (Sangiovese)		2010/11/13	137.00
	Magnum		137.00
Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Boscarelli		2010	380.00
		2013	69.00
Brunello di Montalcino DOCG, Sugarille, Pieve St. Restituta, Gaja		2010	189.00
Brunello di Montalcino DOCG, Altesino		2009	98.00
Brunello di Montalcino Tenuta Nuova DOCG, Casanova di Neri		2010	224.00
Brunello di Montalcino DOCG, Col d'Orcia		2011	94.00
Rosso di Montalcino DOC, Col d'Orcia		2014	63.00
La Gioia IGT, Fattoria di Riecine, Gaiole in Chianti (Sangiovese, Barrique)		2010	115.00
Fidenzio IGT, Podere San Luigi		2005	128.00
Saffredi IGT, Fattoria Le Pupille		2014	118.00
Paleo IGT, Le Macchiole		2010	129.00
Scrio IGT, Le Macchiole		2010	198.00
Ca'Marcanda IGT, Gaja (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	Magnum	2008	399.00
Magari IGT, Ca' Marcanda, Gaja (50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc)		2015	89.00
Sammarco Rosso di Toscana IGT, Castello di Rampolla		2009	145.00

ROTWEIN

SPANIEN

75 cl

RIOJA

Rioja Crianza, Finca la Emperatriz	2014	49.00
Rioja Reserva, Finca la Emperatriz	2012	62.00

RIBERA DEL DUERO

Aliòn, Bodegas Aliòn (Tempranillo)	2012	128.00
Carmelo Roderer Crianza DO (90% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon)	2015	79.00
Carmelo Roderer Reserve DO (90% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon)	2014	93.00
Hacienda Monasterio Crianza (80% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot)	2014	92.00
Valbuena 5 ano, Bodegas Vega Sicilia (Tempranillo, Merlot, Malbec)	2006	247.00
"Unico" Gran Reserva DO Bodegas Vega Sicilia (98 Punkte Parker, 85 % Tempranillo, 15 % Cabernet Sauvignon)	2004	490.00
Aalto, Bodegas y Viñedos (Tempranillo)	2015	92.00

CASTILLA Y LEÓN

Selección Especial, Abadía Retuerta (75% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot)	2014	74.00
Pago Garduña, Abadía Retuerta (Syrah)	2011	146.00
Pago Negralada, Abadía Retuerta (Tempranillo)	2013	149.00

TORO

Gago Crianza, Telmo Rodriguez (Tempranillo)	2014	67.00
San Roman, Bodegas Mauro (Tempranillo)	2013	86.00

PRIORATO

Les Terrasses, Alvaro Palacios (Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon)	2015	79.00
Finca Dofi, Alvaro Palacios (Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)	2013	152.00

MALLORCA

ÀN, Bodegas Àn Negra (100% Callet)	2015	98.00
12 Volts, 4 Kilos, Vino Tinto (30% Merlot, 30% Syrah, 20% Callet-Fogoneu, 20% Cabernet Sauvignon)	2016	75.00

ROTWEIN

PORTUGAL

Dão

Lote, Quinta das Marias (Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen und Alfrocheiro)	2015	56.00
Cuvée TT Tinto Reserva, Quinta das Marias (Touriga Nacional und Tinta Roriz)	2015	89.00
Quinta de Leda, Casa Ferreirinha, Douro (Touriga Francesa, Touriga Nacional)	2015	108.00
Alicante Bouschet, Herdade Do Rocim, Alentejano	2016	62.00
Plansel Selecta Grande Escolha, Quinta da Plansel, Alentejano	2014	120.00
(Touria Franca, Tinta Barroca, Touriga Nacional)		
CDF- Très Amigos, Quinta de Plansel, Alentejano (Alicante Bouschet)	2014	129.00
4 Dezasseis, Quinta do Ortigao, Bairrada (Touriga Nacional, Baga, Tinta Roriz, Cabernet Sauvignon)	2015	97.00
Quinta do Portal Vintage	2003	149.00
Nieport Late Bottle Vinage	2014	69.00
Touriga Nacional Reserva, Quinta das Marias (Touriga Nacional)	2014	94.00

3/8 FLASCHEN

WEISS

37 cl

SCHWEIZ

Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC, Adrian Mathier Salgesch 2014 32.00
(Petite Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris)

ITALIEN

Chardonnay Rossj-Bass, Langhe DOC, Angelo Gaja 2016 62.00

ROSE

SCHWEIZ

Oeil de Perdrix AOC, La Matze, Adrian Mathier Salgesch 2012 35.00

ROT

SCHWEIZ

Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC, Adrian Mathier Salgesch 2015 32.00
(Pinot Noir, Syrah, Humagne rouge, Cabernet Sauvignon)

Pinot Noir AOC, Domaine Château de Vaumarcus, Neuenburg 2014 38.00

Roncaia, Merlot del Ticino, Vinattieri, Ligornetto 2013 32.00

Baiocco Merlot DOC, Guido Brivio, Mendrisio 2015 39.00

ITALIEN

Barolo DOCG, Fratelli Oddero, Cantine in La Morra 2013 52.00

Sito Moresco DOC, Angelo Gaja 2015 50.00
(Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Merlot)

Magari IGT, Ca' Marcanda, Angelo Gaja 2015 65.00
(50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc)

Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Boscarelli 2013 36.00

SPANIEN

Pago Negralada, Abadia Retuerta 2010 98.00
(Tempranillo)

SÜSSWEIN

SCHWEIZ

Marsanne Grain Noble Valais AOC, Marie-Thérèse Chappaz	2009	50 cl	94.00
--	------	-------	-------

DEUTSCHLAND

Riesling Kabinett „Vom roten Schiefer“, Andreas Schmitges, Mosel	2016	75 cl	56.00
---	------	-------	-------

Kirchenstück Riesling Auslese, Bernhard Koch, Hainfeld/Pfalz	2015	75 cl	79.00
---	------	-------	-------

Wintrich Grosser Herrgott, Riesling Trockenbeerenauslese M. Molitor	2005	75 cl	345.00
---	------	-------	--------

FRANKREICH

Carmes de Rieussec, Château Rieussec, Sauternes (Sémillon 92%, Sauvignon Blanc 5%, Muscadelle 3%)	2010	37 cl	88.00
--	------	-------	-------

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISS

SCHWEIZ

Chasselas SYMPA, Lukas Hasler, Twann/Bielensee, 2017 1 dl 7.50
 Ein Aperowein, der perfekt zu Fisch, Meeresfrüchten und Käse wie Fondue und Raclette passt.
 Einen frischen, feinen und fruchtigen Ausdruck mit einer blumigen Note.
 Die leichte Kohlensäure unterstützt das filigrane Blütenaroma.

ÖSTERREICH

A Lita Schwoaz Weiss, Johann Schwarz, Andau 2017 1 dl 7.90
 (Scheurebe, Sauvignon Blanc, Chardonnay)
 Helles Gelbgrün. Firsche grüne Apfelfrucht, vegetal unterlegt mit feiner Mineralik.
 Gute Komplexität, straff mit feiner Würze. Am Gaumen apfelige Frucht mit frischem, aber kraftvollem Stil.

Grüner Veltliner, Hiedler, Wachau, 2017 1 dl 8.50
 Die historische Lage Thal ist untrennbar mit dem Weingut verbunden, denn hier bewirtschaftete Familie Hiedler 1856 ihre ersten Weingärten.
 Die mächtigen Lössterassen befinden sich im Süden von Langenlois. Die Reben wachsen hier auf sandigen, teils stark kalkhaltigen Lössböden auf rotem Sand und Kies. So kommen besonders die helle und kühlwürzige Seite des Veltliners zum Ausdruck, mit charakteristischer sandiger Mineralik.
 Duftet nach Kornfeld, Baumrinde, Koriander, am Gaumen zunehmend reife Früchte, Melonen, Mangos, weiße Ribiseln, auch herbfruchtige Töne, mineralische Ader; feiner Fruchtschmelz, mittelkräftige Statur, klar gezeichnet, schöne Länge.

FRANKREICH

Clapas Blanc, Domaine du Pas de L'Escalette, Languedoc - Roussillon 2012 1 dl 11.50
 (Grenache Blanc, Carignan, Grenache Gris)
 Die teils über 60 Jahre alten Reben verteilen sich auf 50 Terrassen auf einer Höhe von rund 350 Metern und umfassen 20 Hektar.
 Die Höhe bringt Kühle in der Nacht. Schutz vor Wind bieten umgebende Felswände und Steinmauern, welche Clapas genannt werden.
 Viele kleine Quellen stellen ein natürliches Bewässerungssystem dar. Es ist ein stiller Fleck voller Magie!
 Durch die respektvolle Arbeitsweise mit den Bodengegebenheiten entstehen Trauben die in völligem Einklang mit der Natur sind. Das Weingut ist unter anderen organic farming zertifiziert und erhält bald das biodynamische Biodyvin Label.

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

ROT

SCHWEIZ

Pinot Noir AOC, Lukas Hasler, Twann, 2016

1 dl 8.90

Glänzendes und klares rot. Intensiver und voller Geschmack nach Himbeeren, reifen Kirschen und Cassis. Typischer Pinot Geschmack, Harmonische und ausgewogene Struktur mit einem brillanten Abgang.

ÖSTERREICH

A Lita Schwoaz Rot, Johann Schwarz, Andau 2014

1 dl 7.90

(Zweigelt)

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarter Ockerrand. In der Nase feine Holzwürze, eines dunkelbeeriges Aroma, zart nach Nougat, etwas Vanilleschoten. Am Gaumen saftig, stoffig Kirschenfrucht, lebendig strukturiert, feiner Zitrusnote, wirkt bereits harmonisch Waldbeeren im Abgang.

FRANKREICH

Château Tour du Pas St-Georges, Pasqual Dellbec, Saint Emilion 2012/1

1 dl 7.90

(65% Merlot, 35% Cabernet Franc)

Aromen und Noten von Kirschen, Pflaumen, etwas Barrique, Caramel und Vanille sind zu finden. Seine Tannine sind präsent aber sehr gut integriert und wirkt insgesamt harmonisch. Ein trinkreifer Bordeaux mit Tiefgang. Das Weingut Château Tour de Pas St-Georges-Saint-Emilion ist im Besitz vom ehemaligen Direktor von Château Ausone, Pasqual Dellbeck und wird seit vielen Jahren biodynamisch betrieben.

SPANIEN

Valserrano Crianza, Bodegas de la Marques, Rioja 2015

1 dl 10.90

(90% Tempranillo 10% Mazuelo)

Dunkles, leuchtendes Kirsch- bis Granatrot. Im Duft feine Röstnoten, dunkle Beeren und Früchte sowie feine Kakao- und Kirscharomen. Am Gaumen entwickelt er sich saftig und stoffig mit fein akzentuierten Tanninen und vielschichtigen Fruchtkomponenten (Kirsche, Pflaume). Vollmundig mit schönem Schmelz und elegantem Körper. Gute Länge im finessenreichen Ausklang.

ITALIEN

Barbera d'Asti, Cantina Brema, Piemont 2015

1 dl 9.50

Aus ausgelesenen Trauben gewonnener Wein, der von den Weinbergen der CASCINA CROCE stammt, die auf den Hügeln zwischen Nizza Monferrato und Fontanile d'Asti liegt. Die Weinbereitung erfolgt mittels einer Entrapp- und Pressvorrichtung, die zuerst die Weintraube vorsichtig entrappt und dann nur die Beeren mittels Gummiwalzen sanft auspresst. Dieser für das Gebiet um Asti typische Wein reift in großen Eichenfässern ein Jahr lang in den Weinkellern. Nach dem Abfüllen auf Flaschen lässt man den Wein vor dem Vermarkten für weitere ca. 4-6 Monate ausbauen. Seine gute Struktur erlaubt ihm eine sehr lange Alterungszeit von 5 bis 7 Jahren. Er ist von kräftiger, klarer rubinroter Farbe. Der Barbera d'Asti besitzt ein kräftiges Aroma mit Anklängen nach roten Früchten. Im Geschmack ist er trocken und ausgewogen.

SÜDWEINE

SHERRY BODEGAS TRADICIÓN

Diese im 19. Jahrhundert gegründete Bodega befindet sich im alten Stadtkern von Jerez. Mit ihren kleinen Fenstern, den dicken Mauern, den mit Sand bestreuten Steinböden, den hohen Decken und dem geringen einfallenden Tageslicht ist sie ein Paradebeispiel für die architektonische Tradition Ende des 18. und Anfang des 19. Jahrhunderts.

Fino V.O.S. 20 años	15°	4 cl	14.00
---------------------	-----	------	-------

Ein Ausnahmesherry, der stolze 12 Jahre reifte. Farbe: leuchtendes Gold
Nase: florale und würzige Noten, Kräuter, Pfeffer und ganz leichte Noten einer beginnenden Oxidation.
Gaumen: angenehm sanft und doch mit der klassischen Fino-Frische ausgestattet.

Cream V.O.S. 20 años	18.5°	4 cl	14.00
----------------------	-------	------	-------

Im Glas schön ölig. Vollmundig und elegant mit Noten von Pflaumen, Rosinen, Kakao und Noten von Schokolade im Abgang.
Langen Nachgeschmack. Dieser Cream besteht ausschließlich aus 70% Oloroso (ca. 45 Jahre alt) & einem jungen Pedro Ximénez.

Pedro Ximénez V.O.S. 20 Años	15°	4 cl	19.00
------------------------------	-----	------	-------

Unverwechselbarer Farbe, dunkles Jod, Schimmer von Altgold. Köstliche Aromen nach Dörrfrüchten, Lakritz und Toastnoten.
Eine üppige Süsse, die aufgrund der Komplexität und Säurestruktur nicht klebrig wirkt.

PORTWEIN

Taylor's 10 Years old	20°	4 cl	12.00
-----------------------	-----	------	-------

Taylor's Single Harvest Port 1966	20°	4 cl	52.00
-----------------------------------	-----	------	-------

1966 darf als ausgezeichneter Douro-Jahrgang verbucht werden. Nach einem durchweg nassen, milden Winter wurde der Sommer schon früh heiß und trocken. Farbe: warmes Gold bis Mahagoni mit olivgrünem Schimmer.
In der Nase sehr elegantes, vielschichtiges Bouquet, deutlich würzig, mit Aromen von Nüssen, getrockneten Früchten, braunem Zucker und den leicht gebrannten Noten von Karamell. Geschmacklich auch am Gaumen würzig, samtweich, sehr verführerisch, mit Noten von Honig, Mokka, Feigen und exotischen Früchten.

MADEIRA

Madeira, Boal 15 years old, Henriques and Henriques	20.5°	4 cl	17.00
---	-------	------	-------

Mit 15 Hektar Eigenbesitz ist Henriques & Henriques der grösste Weintraubenproduzent der Insel Madeira.
Eine herrliche Balance zwischen Süsse und Säure mit Nuancen von Trockenfrüchten.

Madeira, Sercial 15 years old, Henriques and Henriques	20°	4 cl	18.00
--	-----	------	-------

Komplexe blumige Aromen. Trocken aber mit etwas Schmelz.
Der Gaumen wird mit Nuancen von Nüssen und Orangenschale entwickelt.
Der Wein hat eine gut ausgewogene Säure und ein sehr langer Abgang.