



Weine aus aller Welt

- Preisliste ABHOLMARKT inkl. MwSt
- Jeden Monat Aktionsangebote
- Sortimentserweiterungen/-änderungen vorbehalten
- www.blattner-getraenke.ch

November 2011



ITALIEN rot

Amarone della Valpolicella Classico DOC 2008 - Tenuta Badin BIXIO Poderi

REBSORTE:	70% Corvina Veronese, 15% Molinara, 15% Rondinella.
PRODUKTIONSZONE:	Hügellagen in der Valpolicella Classico-Zone. Region Veneto.
FARBE	tief rubinrot mit zunehmender Reife ausgeprägte, granatrote Reflexe.
DUFT	Intensive Noten von roten Früchtekonfitüren, Kirschen und Vanillen
GESCHMACK:	harmonisch, samtig, warm, mit einem Touch von Eichen-, Röst- und Gewürznoten. Souveränes, hinreißend langes Finale
VERBINDUNGEN:	Ideal mit geschmacksintensiven Speisen wie rote Fleischbraten, Wild, gegrilltes Fleisch, reife und pikante Käsesorten.
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 31.50



Amarone della Valpolicella DOC 2008 - CAMI

REBSORTE:	Molinara, Rondinella, Corvina Veronese
PRODUKTIONSZONE:	Veneto
DUFT:	Düfte nach Dörrobst
GESCHMACK:	sehr reich und aromatisch, ausgewogene Tannine, anhaltender Abgang
VERBINDUNGEN:	rotes Fleisch, Pilzgerichte und Käseplatten / Trinktemperatur 16 – 18° , Vol. 14,5 %
FLASCHE / PREIS	50cl Fr. 15.80



Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC 2008 – Tenuta Badin BIXIO Poderi

REBSORTE:	70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Molinara.
PRODUKTIONSZONE:	Hügellagen in der Valpolicella Classico-Zone. Region Veneto.
FARBE und DUFT:	purpurrot mit tiefen und intensiven Reflexen.
GESCHMACK	weite Intensität und Wirkung, mit Noten von reifen Kirschen im Unisono mit Himbeerkonfitüre große Substanz, hervorragende Balance und Persistenz. Wahrnehmungen von Trockenpflaumen, Vanillenuancen und einem Hauch von Gewürzen und ein von angenehmen Eichen-Toastingnoten verlängertes Finale.
VERBINDUNGEN :	Passt zu allen geschmacksintensiven Gerichten mit rotem Fleisch, typischen italienischen Wurstwaren sowie zu reifem Käse.
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 13.60



Nero d'Arcole DOC-2008- Tenuta DESMONTA di Bixio Emilio

REBSORTE:	80% Merlot – 10% Cabernet Sauvignon – 10% "Geheimnis des Enologen"
PRODUKTIONSZONE:	Reben stammen vom eigenen Weingut, situiert im Osten der Provinz Verona, in der Gemeinde Veronella.
VINIFIKATION:	Die handgelesenen Trauben werden für 40-45 Tage in einem Temperatur-Kontrolliertem Ambiente angetrocknet.
FARBE und DUFT:	Tiefrot. Beeindruckt durch seine bestimmte Fruchtigkeit, würzig, duftet geschmeidig nach Kirsche, Kakao und Tabak.
GESCHMACK:	Hervorragende Wucht und voller Geschmack. Weich und lang anhaltend, angenehme Tannine, erinnert der Wein an Konfitüre.
VERBINDUNGEN:	Ideal zu Fleischgerichten, auch zu Gegrilltem, zu Wild, pikantem und gereiftem Käse. Trinktemperatur: 18-20°C
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 23.80



Merlot Arcole Riserva DOC 2006 – Tenuta DESMONTA di Bixio Emilio

REBSORTE:	100% Merlot
PRODUKTIONSZONE:	Reben stammen vom eigenen Weingut, situiert im Osten der Provinz Verona, in der Gemeinde Veronella.
FARBE und DUFT:	Intensives rubinrot, sehr fruchtiger Duft mit Noten nach Himbeeren, Kirschen und gerösteter Vanille
GESCHMACK:	körperreich, weich und angenehm mit Noten von Waldbeeren, gerösteten Tanninen und reifen Pflaumen
VERBINDUNGEN:	vollendet mit Fleisch und Wildgerichten, reifer und pikanter Käse
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 15.80



Palazzo della Torre IGT 2008 – ALLEGRINI Fumane Venora

REBSORTE:	Corvina Sangiovese Rondinella
PRODUKTIONSZONE:	Allegrini gehört zu den führenden Betrieben im Valpolicella Italien
DUFT:	Reichhaltiges Bouquet nach Kirschen, Dörrzwetschgen und Kräutern, leichte Röstnoten
GESCHMACK:	Weicher Auftakt, schmelzig, mit kräftiger Struktur und reifen Tanninen, langer Abgang.
VERBINDUNG:	Fleisch, Käse und Risottogerichte RP 90/100 Punkte
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 24.50



Salice Salentino Riserva DOC 2006 – Azienda MASTROLEO Villabella Apulien

REBSORTE:	80% Negroamaro, 20% Malvasia nera di Lecce e Brindisi.
PRODUKTIONSZONE:	In den Provinzen Lecce und Brindisi. Region Apulien.
FARBE und DUFT:	Rubinrot mit amarantrotten Reflexen. verführerisch intensiv, mit reifen Kirschen im Verbund und gewürztönigen Kakao- und Vanillenuancen.
GESCHMACK	intensiv und weich, dezente Tanninnote in Harmonie mit Erinnerungen in Alkohol eingelegte Früchte.
VERBINDUNGEN:	Ideal zu würzigen Primi, Lamm, geschmortem und gebratenem Fleisch, Wild und reifem Käse.
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 9.80



Biferno Riserva DOC 2006 - Camillo de LELLIS Biferno, Region Molise

REBSORTE:	65% Montepulciano, 15% Trebbiano Toscano, 20% Aglianico.
PRODUKTIONSZONE:	Provinz Campobasso, Region Molise.
FARBE und DUFT:	Intensiv rubinrot mit feinen granatrotten Reflexen. Charakteristisches, ätherisches und dauerhaftes Gewürzbouquet mit Noten von roten Beerenfrüchten.
GESCHMACK	herbtrocken, harmonisch, samtig, mit angenehm fein austarierten Tanninen.
VERBINDUNGEN :	Gibt sein Bestes sowohl zu rotem wie hellen gebratenen oder gegrillten Fleisch, Haar- und Federwild, Wurstwaren und ausgereiftem Käse. Trinktemperatur: 18-20 °C.
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 10.20



Barolo DOCG 2007 - Tenimenti Ca'Bianca Montferrat Piemont

REBSORTE:	Nebbiolo
PRODUKTIONSZONE:	Piemonte
VINIFIKATION:	Während drei Jahren in traditionellen, grossen Holzfässern aus slowenischer Eiche sowie eine kleine Partie im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut
DUFT:	nuancierte, facettenreiche Aromen nach Gewürzen und Rosen
GESCHMACK:	Ueberzeugt durch seine klassische Struktur und die ausgewogene, filigrane, vielfältige Textur. Extrem lang anhaltender, aromatisch überzeugender Abgang. Optimal zwischen dem 5. und 8. Jahr
FLASCHE / PREIS	75cl Fr. 39.—



Chianti Riserva DOCG „Edition Cru Select“ 2006

REBSORTE:	80% Sangiovese, 20% Canaiolo
PRODUKTIONSZONE:	Region Toskana.
VINIFIKATION:	Traditionell, bei 20-tägiger Maischestandzeit und toskanischem „Governo“-Verfahren (mit dem Zusatz teilgetrockneter Trauben eingeleitete Zweitgärung) im November. Zwei Jahre Reifung im großen Eichenfass.
FARBE und DUFT:	Purpurrot mit granatroten Reflexen. Gewürztönig mit Noten von Konfitüre.
GESCHMACK:	robuster und harmonischer Körper von ausgeprägter Aussagestärke und Nachhaltigkeit.
VERBINDUNGEN	Guter Begleiter von Fleischgerichten und geschmacksintensiven Käsesorten.
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 11.20

Chianti classico DOCG 2007 – Conti SERRISTORI Sant Andrea Toscana

REBSORTE:	Sangiovese, Canaiolo
PRODUKTIONSZONE:	Sant Andrea, Toscana
VINIFIKATION:	12 Monate in traditionellen Eichenfässern, anschliessend mehrere Monate Flaschenreifung
GESCHMACK:	ausgewogen und voller Fülle im Gaumen, Anklänge von Mandeln und Waldbeeren. Das Finale ist überzeugend: lang und sehr klassisch.
VERBINDUNGEN:	Grilladen, Fleischspiesse, Geflügel, Hartkäse Trinktemperatur: 16 – 18°
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 13.80



Chianti classico riserva DOCG Grigio 2006 - Agricola SAN FELICE Castelnuovo

REBSORTE:	Sangiovese
PRODUKTIONSZONE:	Piemont
VINIFIKATION:	Ausbau zu 80% in slowenischen Holzfässern für 24 Monate und zu 20 % in französischen Barriques
GESCHMACK:	Reife Fruchtaromen und würzige Komponenten zeichnen für die Eleganz dieses Rotweins.
VERBINDUNG:	Braten, Eintopfgerichte, Grilladen, Hartkäse
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 19.80



Rosso Toscano IGT 2008 - POGGIO de Genesi Toscana

REBSORTE:	Sangiovese und Canaiolo Nero.
PRODUKTIONSZONE:	Sienesisches Hügellgebiet, Region Toskana.
FARBE und DUFT:	Tief purpurrot . Intensiv fruchtig, evidente Kirschnoten mit belebenden, zart gewürztönigen Vanilleanklängen.
GESCHMACK:	Breitgefächert strukturiert, harmonisch, angenehme Tannine und langes Finale.
VERBINDUNGEN:	Passt zu würzigen Primi, Fleischgerichten und lange gereiftem Käse.
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 8.90



Negroamaro Salento Rosso IGT 2009- Tenute SAN MARCO Apulien

REBSORTE:	100 % Negroamaro
PRODUKTIONSZONE:	Cellino San Marco, Apulien
FARBE und DUFT:	intensives Rubinbouquet würzig elegant
GESCHMACK:	saftig, gute Frucht, kraftvoller Körper, schöne Gerbstoffe, langer Abgang
VERBINDUNGEN:	Pasta, Saucengerichten, gegrilltes Fleisch, Geflügel, Wild / Trinktemperatur 18 – 20°
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 11.60 hervorragendes Preis-/Leistungsverhältnis



Primitivo Salento Rosso IGT 2009 – Tenute SAN MARCO Apulien

REBSORTE:	Primitivo
PRODUKTIONSZONE:	Cellino San Marco, Apulien
FARBE und DUFT:	Dunkles Rubinrot. Reich duftendes Bouquet nach Kaffee und Himbeeren
GESCHMACK:	Intensives Aroma, rund und dicht, feinfruchtig nach Kirschen, langes Finale
VERBINDUNGEN:	rotes Fleisch, Wild und Käse
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 14.90



Primitivo Salento IGT 2010 – SENZA PAROLE Apulien

REBSORTE:	Primitivo
PRODUKTIONSZONE:	Apulien (Puglia)
DUFT:	intensive Aromen nach Brombeerfrucht und gut integrierte Noten von Unterholz.
GESCHMACK:	Im Gaumen elegante Nuancen nach Dörrzweitschen. Voll und geschmeidig im Abgang – ein wahrer Genuss.
VERBINDUNGEN:	hervorragend Begleiter in lockerer, ungezwungener Atmosphäre
FLASCHE / PREIS	75cl Fr. 9.80



Rinero Rosso IGT 2008 – Tenuta DESMONTA di Bixio Emilio

REBSORTE:	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
PRODUKTIONSZONE:	Az. Desmontà, Provinz Verona Italien
FARBE und DUFT:	intensives rubinrot, in der Nase nach reifen Pflaumen, Gewürze, Brombeeren und Johannisbeere
GESCHMACK:	Weichselkirsche und Pflaume packen die Eiche harmonisch ein, sehr gutes Preis-/Leistungsverhältnis
VERBINDUNG:	perfekt zu Wild und Grilladen, Braten und reifem Käse
FLASCHE / PREIS	75cl Fr. 13.80



Nero d'Avola Sicilia IGT 2008 - Terre di GENESTRA Sizilien

REBSORTE:	Nero d'Avola
PRODUKTIONSZONE:	Weingut Calatrasi, Sizilien
DUFT:	Süsse Aromen reifer, roter Früchte
GESCHMACK:	Intensiver, anhaltender Geschmack, volle Kirschnoten und angenehme Tannine im Finale. Die Reifung in Barriques veredelt die Struktur des Weines, die sich raffiniert und angenehm am Gaumen entfaltet.
VERBINDUNG:	Rotes Fleisch, Fisch, saucenreichen Gerichten und leicht würzigen Suppen. Geeignet zu fast allen Vorspeisen.
FLASCHE / PREIS	75cl Fr. 15.50



Nero d'Avola Sicilia IGT 2010 - Casa BARONCELLI Süditalien

REBSORTE:	Nero d'Avola
PRODUKTIONSZON:	Sizilien
FARBE:	Dichtes Rubinrot
GESCHMACK:	frische, leicht fruchtige Blume, ausgewogen, gut eingebundene Tannine, anhaltend.
VERBINDUNG:	Passend zu Nudelgerichten, Fleisch, Geflügel, Wild, Käse
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 7.80 50cl Fr. 5.80



SPANIEN rot

FAGUS Garnacha Barrica DO 2006 – Bodegas Aragonesas Coto de Hayas

REBSORTE: Garnacha
PRODUKTIONSZONE: Bodegas Aragonesas, Campo de Borja - im Ebro-Tal, westlich von Zaragoza
Höhenlage, Klima und Bodenbeschaffenheit bieten alle Voraussetzungen für ausgezeichnete Qualitätsweine

DUFT: Reife Früchte, sowie Noten von exotischen Gewürzen, Karamell und Vanille – sehr facettenreich !
GESCHMACK: Tiefer Ernteertrag und rigorose Selektion ergaben einen herrlichen Wein, der durch Dichte und Körper zu überzeugen weiss. Samtig elegante Gerbstoffe und die fruchtige Struktur sorgen für Tiefgründigkeit. Im Finale lässt er seine Muskeln spielen und erfüllt die hohen Erwartungen.

VERBINDUNG: Wildgerichte, Fleischspiesse, Lamm, Käse

FLASCHE / PREIS: 75cl **Fr. 29.50**



EGOMEI Rioja DOCa 2007 – Finca Egomei Alfaro

REBSORTE: Tempranillo / Graciano
PRODUKTIONSZONE: Region Rioja Spanien

VINIFIKATION: Lese erfolgt von Hand und der Jungwein reift während 14 Monaten in französischer Eiche
DUFT: In der Nase leicht mineralische Noten und ein intensiver Duft nach süssen, schwarzen Früchten
GESCHMACK: Gute Fülle, samtene Tannine, saftig und aromatisch, mit viel Finesse und Eleganz
Gold Expovina

FLASCHE / PREIS 75cl **Fr. 27.50**



EL COTO Rioja Crianza DOCa 2007 – Bodega El Coto Rioja

REBSORTE: Tempranillo
PRODUKTIONSZONE: Rioja Alta und Rioja Alavesa, Spanien

DUFT: Fruchtiger Auftakt mit Noten nach roten Beeren, Gewürze und einer Nuance Vanille
GESCHMACK: harmonisch, geschmeidig und einem fruchtbetonten würzigen Abgang – ein Bestseller in seiner Preisklasse !

VERBINDUNG: Pizza, Fleisch, Grilladen, Wild, Käse

FLASCHE / PREIS 75cl **Fr. 12.50** 50cl **Fr. 9.70**



ALCORTA Rioja Crianza DOCa 2007 – Bodega Campo Viejo Logrono

REBSORTE:	Tempranillo
PRODUKTIONSZONE:	Bodega Campo Viejo, Logrono Spanien
DUFT:	Ausdrucksvolle Nase mit feinen Barriquenoten, feine Düfte nach Vanille und Gewürzen
GESCHMACK:	Im Gaumen rund und samtig, sehr harmonisch mit angenehmen Tanninen. Komplexer, langer Abgang
VERBINDUNG:	Grilladen, kräftige Fleischgerichte und spanische Spezialitäten
FLASCHE / PREIS:	50cl Fr. 7.90



MARQUES DE TOSOS reserva DO 2006 – Bodegas San Valeros Carinena

REBSORTE:	Garnacha, Tempranillo, Cabernet-Sauvignon
PRODUKTIONSZONE:	Aragonien Spanien
DUFT:	eine gelungene Kombination aus reifer, beeriger und sehr würziger Frucht
GESCHMACK:	Seidenweicher und sehr ausgewogener Geschmack - Ein unwiderstehlicher Charmeur
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 11.50



IRACHE Castillo Crianza DO 2006 – Castillo Irache Navarra

REBSORTE:	Cabernet Sauvignon, Merlot
PRODUKTIONSZONE:	Navarra Spanien
VINIFIKATION:	Der Jungwein reift während 2 Jahren in den Kellern von Irache, davon mindestens 12 Monate in französischer Eiche
DUFT:	Intensives Fruchtaroma im Einklang mit feinen Holznoten
GESCHMACK:	Mild am Gaumen, viel Struktur und Körper, herrlich lang im Abgang
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 13.90



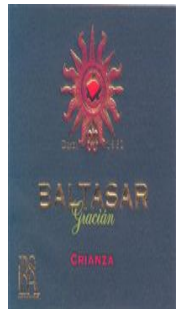
SOLAZ Tempranillo Cabernet Castilla VdiT 2008 - Osborne

REBSORTE:	Tempranillo, Cabernet Sauvignon
PRODUKTIONSZONE:	Castilla Plateau in Zentralspanien Osborne gehört zu den modernsten und beeindruckendsten Kellereien Europas
DUFT:	Feine Fruchtaromen mit Nuancen nach Himbeeren und passende Eichenholzaromen
GESCHMACK:	Im Gaumen sehr ausgeglichen und gut strukturiert. Fruchtige und würzige Aromen, komplex und elegant, langer Abgang
VERBINDUNG:	Grilladen, Huhn und Nudelgerichten
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 9.50



BALTASAR Crianza 2008 – Bodegas San Alejandro Calatayud

REBSORTE:	Garnacha, Tempranillo, Syrah
PRODUKTIONSZONE:	Bodegas San Alejandro. Calatayud ist die heisseste und trockenste Region im oberen Ebrothal Spaniens.
DUFT:	Komplexe Aromatik mit Gewürzen und Früchten, etwas Vanille
GESCHMACK:	Fleischiger und kräftiger Körper, welcher gut ausbalanciert ist. Die Rösttöne sind wunderschön eingebaut.
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 15.90 Hervorragendes Preis-/Leistungsverhältnis



RIVOLA VDT Sardon de Duero 2008 – Abadia Retuerta Castilla-Leon

REBSORTE:	Tempranillo, Cabernet Sauvignon
PRODUKTIONSZONE:	Abadia Retuerta, Sardon de Duero Spanien
DUFT:	intensiver Sinneseindruck in der Nase, ein Mix von Gewürzen und Fruchtaromen
GESCHMACK:	Der Rivola präsentiert sich kräftig mit reifen Gerbstoffen und einer fruchtigen Struktur die anhält und im Finale nachklingt. Ein bemerkenswerter Wein, der sein Geld mehr als Wert ist.
VERBINDUNG:	Tapas, Grilladen, vegetarische Küche
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 16.20



ABSUM Tempranillo-Merlot DO 2008 – Bodegas Irius Somontano

REBSORTE:	Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon
PRODUKTIONSZONE:	Bodegas Irius, Somontano In den Ausläufern der Pyrenäen in Aragon, Spanien
DUFT:	Komplexe Aromatik, ausgewogen und elegant
GESCHMACK:	Fülliger, gut strukturierter Rotwein, 4 Monate ausgebaut in französischer Eiche
VERBINDUNG:	Rotes Fleisch, Hartkäse und Pilzgerichte
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 16.90



NEUE WELT rot

PENFOLD's Koonunga Hill Shiraz/Cabernet 2007 Barossa Valley AUS

REBSORTE:	Shiraz / Cabernet
PRODUKTIONSZONE:	Barossa Valley, South Eastern Australien
VINIFIKATION:	Traditionelle Kelterung und Reifung während 10 Monaten in amerikanischer und französischer Eiche
DUFT:	Bouquet von fleischigen, reifen Zwetschgen und dunklen Kirschen
GESCHMACK:	Fruchtiger von gut integrierter Eiche geprägter Geschmack mit einem warmen, langen Abgang. Kraftvoller, sehr harmonischer, runder und ausgesprochen frischer Wein Weltweit der Erfolgswein von Penfolds, optimales Preis-/Leistungsverhältnis
FLASCHE / PREIS	75cl Fr. 16.50



JACOB'S CREEK Shiraz Cabernet 2008, Barossa Valley AUS

REBSORTE:	Syrah, Cabernet Sauvignon
PRODUKTIONSZONE:	gegründet 1847 im Barossa Valley Australien Jacob's Creek ist eine der erfolgreichsten Weinmarken des Kontinents
DUFT:	Saubere, reintonige Aromen von Holunder- und Johannisbeere, eine Spur Eukalyptus
GESCHMACK:	Im Gaumen sehr weich und vollmundig mit rundem Körper, sehr feine Tannine und milde Säure, mittlere Länge und angenehme Fruchtnoten im Nachhall.
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 9.90 Ein überaus gelungener „Massenwein“ zu einem sehr fairen Preis!



GEYSER PEAK Cabernet Sauvignon 2005 Alexander Valley USA

REBSORTE:	Cabernet Sauvignon
PRODUKTIONSZONE:	Alexander Valley, Kalifornien USA Geyser Peak Winery investiert viel in die nachhaltige Produktion und in die kontinuierliche Optimierung der natürlichen Ressourcen.
DUFT:	Delikate Aromen von Cassis, Waldbeeren und schwarze Kirschen sowie dezente Noten von Vanille und Röstaromen verbinden sich zu einer harmonischen Einheit.
GESCHMACK:	Die mächtige Gerbstofftextur und Fruchtstruktur ist das grosse Plus dieses sehr attraktiven Cabernet. Lang anhaltendes Finale
VERBINDUNG:	Grilladen, Wildgerichte, asiatische Küche
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 19.50



CANYON ROAD Cabernet Sauvignon 2008 Sonoma County USA

REBSORTE:	Cabernet Sauvignon
PRODUKTIONSZONE:	Canyon Road Winery, Sonoma County Kalifornien 5 Mal in Serie „Value Brand of the Year“ für bestes Preis-/Leistungsverhältnis
DUFT:	Typische Cabernet-Aromatik, fruchtige Cassis-Noten und feine Gewürze
GESCHMACK:	Im Gaumen machen sich Weichheit und Ausgewogenheit bemerkbar. Ein sehr gelungener Wein für jeden Anlass.
VERBINDUNG:	Barbeque, Tex-Mex Küche, Steak mit Pommes
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 14.20



VELVET DEVIL Merlot 2008 - Charles Smith Walla Walla Valley USA

REBSORTE:	Merlot
PRODUKTIONSZONE:	Walla Walla Valley Washington State USA Charles Smith „Winemaker of the year 2009“ hat die Philosophie, dass der Wein genau nach der Rebsorte und Rebberg schmecken soll, wo er gewachsen ist.
DUFT:	Fruchtiges Bouquet nach einem Korb voller reifen Waldbeeren mit einer feinen Schokoladenote.
GESCHMACK:	Weicher, eleganter Auftakt; sehr fruchtig und harmonisch mit teuflisch samtigen Tanninen im Abgang.
VERBINDUNG:	Würzige Gemüsespeisen, Grilladen und einfach so...
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 15.90



BOOM BOOM Syrah 2008 – Charles Smith Walla Walla Valley USA

REBSORTE:	Syrah
PRODUKTIONSZONE:	Walla Walla Valley Washington State USA Charles Smith „Winemaker of the year 2009“ hat die Philosophie, dass der Wein genau nach der Rebsorte und Rebberg schmecken soll, wo er gewachsen ist.
DUFT:	Intensives Bouquet nach Brombeeren mit einer pfeffrigen Note.
GESCHMACK:	Dicht und stoffig am Gaumen mit intensiven Brombeeraromen, eleganter Trinkfluss und reife Tannine im anhaltenden Abgang.
VERBINDUNG:	Rotes Fleisch, Lamm, Wild
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 20.50



OJO de Agua Cuvée 2007 - Dieter Meier Mendoza ARG

REBSORTE:	Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
PRODUKTIONSZONE:	Mendoza bestes Weinbaugebiet Argentiniens - Biologische Bekämpfung von Pilzkrankheiten möglich
DUFT:	Intensives und vielschichtiges Bouquet
GESCHMACK:	Am Gaumen zeigt sich ein sehr schöner und fruchtdominierter Wein und der Körper zeigt sich sehr ausgewogen und konzentriert. Ein toller Wein für wenig Geld!
VERBINDUNG:	einfach so! kalte Fleischplatten, Grilladen
FLASCHE / PREIS	75cl Fr. 11.50



CASILLERO DEL DIABLO Merlot 2010- Concha y Toro CHILE

REBSORTE:	100% Merlot
PRODUKTIONSZONE:	Central Valley, Chile
DUFT:	Aromen nach Brombeeren und Pflaumen mit einem Hauch von Pfeffer, Vanille und Röstaromen
GESCHMACK:	voller Körper, mild und gut strukturiert
VERBINDUNG:	weichem Käse, Grilladen und Pasta
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 10.90



PORTUGAL rot

RAMOS Tinto Reserva 2010 – J.Portugal Ramos Vinhos Alentejo PORTUGAL

REBSORTE:	Trincadeira, Aragonez, Syrah
PRODUKTIONSZONE:	J. Portugal Ramos Vinhos SA, Alentejo
DUFT:	Aromen nach roten Beeren
GESCHMACK:	robust, weich mit komplexen Tanninen, Würzig mit einem lang anhaltenden Abgang
VERBINDUNG:	passt bestens zu jeglicher Art Fleisch und Käse Lagerfähigkeit bis 6 Jahre – gutes Preis-/Leistungsverhältnis
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 11.—



SCHWEIZ rot

Pinot Noir MATTMANN 2007 – Cicero Weinbau Zizers

REBSORTE:	Pinot Noir
PRODUKTIONSZONE:	Graubünden, 500 – 600 m ü.M. niederschlagsarmes Klima Steinige und tiefgründige Bündler Schieferstein-Böden
VINIFIKATION:	Gärung wird mit rebergeigener Hefeflora durchgeführt. Während der alkoholischen Gärung werden die aufsteigenden Traubenhäute immer wieder von Hand in den Saft gestossen. Reifung in franz. Eiche
DUFT:	nuancenreiches Bouquet von roten Beeren und dezenten Würznoten
GESCHMACK:	Mittelgewichtiger Körper, schöne und filigrane Fruchtaromatik, harmonische Tannine, saftige Säure und langer Nachhall „Das bisher wohl beste Mattmännchen“....
FLASCHE / PREIS	75cl Fr. 25.50



Pinot Noir DER MATTMANN 2008 – Cicero Weinbau Zizers

REBSORTE:	Pinot Noir
PRODUKTIONSZONE:	Graubünden, 500 – 600 m ü.M. niederschlagsarmes Klima Steinige und tiefgründige Bündler Schieferstein-Böden
VINIFIKATION:	Die Maischegärung mit Spontanhefe dauerte bis 22 Tage, danach ging der trübe Jungwein in die Barriques, wo sich der biologische Säureabbau relativ lange hinzog.
DUFT:	Duftiges, kräftiges, pfeffriges Bouquet nach Beeren, Leder und Cassis
GESCHMACK:	Fruchtiger, samtener Gaumen mit kräftiger, frischer Frucht, guter Säure und üppiger doch eleganter Struktur. Frischer, langer Abgang - Kompromisslos!
	Mattmann: „extreme Erntebedingungen, kompromisslos am Limit gearbeitet, aber ich bin sicher, in ein paar Jahren wird er den bisher besten überflügeln (2004)“
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 38.—



No Pino MATTMANN 2008 – Cicero Weinbau Zizers

REBSORTE:	Kein Pinot Noir ! dunkler Cuvée aus Merlot, Dornfelder, Cabernet Sauvignon, Dakapo
PRODUKTIONSZONE:	Graubünden, 500 – 600 m ü.M. niederschlagsarmes Klima Steinige und tiefgründige Bündler Schieferstein-Böden
DUFT:	Lakritze, Bitterschokolade, Veilchen und ein Hauch Teernoten
GESCHMACK:	tief und kraftvoll wirkend, dichte und satte Struktur, kompakt verwobenes Tannin, saftige Säure, schwarzkräuterig, langer und kraftvoller Abgang, sollte sich bestens entwickeln - Beeindruckend !
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 29.80



HASENBERGLER Blauburgunder 2010 – Wehrli Weinbau Küttigen

REBSORTE:	Blauburgunder
PRODUKTIONSZONE:	Wehrli Weinbau Küttigen AG
FARBE und DUFT:	Intensives rubinrot, in der Nase Waldbeerenaromatik
GESCHMACK:	lang anhaltende Gerbstoffe, Strukturen, fruchtiger Abgang
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 15.20

HASENBERGLER Stierebluet Tank 2010 – Wehrli Weinbau Küttigen

REBSORTE:	Blauburgunder
PRODUKTIONSZONE:	Wehrli Weinbau Küttigen AG
FARBE und DUFT:	sehr kräftige, rubinrote Farbe; volles, tiefes Bouquet nach schwarzen Waldbeeren mit Gewürzaromen
GESCHMACK:	vielschichtige Strukturen, voluminös und samtiger Abgang
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 18.40



HASENBERGLER Stierebluet barrique 2008 – Wehrli Weinbau Küttigen

REBSORTE:	Blauburgunder
PRODUKTIONSZONE:	Wehrli Weinbau Küttigen AG
FARBE und DUFT:	dunkle Farbe, das Barrique verleiht kräftige Strukturen mit Röstaromen in der Nase
GESCHMACK:	Vanillearomen im Gaumen, kräftig, geröstete Haselnüsse, Harmonie, lang anhaltender Abgang
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 24.50

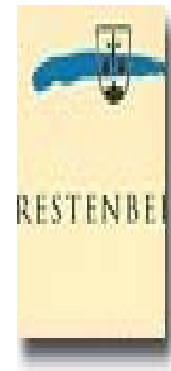


HASENBERGLER Malbec 2009 – Wehrli Weinbau Küttigen

REBSORTE:	Malbec
PRODUKTIONSZONE:	Wehrli Weinbau Küttigen AG
FARBE und DUFT:	schöne rubinrote Farbe, im Bouquet Holunder und Dörrzwetschgen
GESCHMACK:	weich auf der Zunge, kräftig im Gaumen, lang anhaltender Abgang
VERBINDUNG:	kräftiges Fleisch und rezenter Rohmilchkäse
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 26.50

HASENBERGLER Blanc de Noir 2010 – Wehrli Weinbau Küttigen

REBSORTE:	Blauburgunder
PRODUKTIONSZONE:	Wehrli Weinbau Küttigen AG
FARBE und DUFT:	Goldene Farbe mit schönem Glanz; honigartiges, vielschichtiges Bouquet erinnert an frischen Waldhonig
GESCHMACK:	weich und geschmeidig auf der Zunge, doch rassig und frisch dank eingebundener Säure; nachhaltig kräftiger Körper
VERBINDUNG:	passend zu Apéro mit Häppchen oder einfach zur Freude des Tages
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 17.20



GHELD WY Bibersteiner Assemblage 2009 – Wehrli Weinbau Küttigen

REBSORTE:	Tannat, Cabernet, Malbec und mehrheitlich Blauburgunder
PRODUKTIONSZONE:	Wehrli Weinbau Küttigen AG, Reben in Biberstein
FARBE und DUFT:	tiefrote Farbe, vielschichtige Aromen mit Komponenten von Waldkirschen und Waldbeeren
GESCHMACK:	kräftiger, voller Körper und gehaltvoller, samtiger Abgang
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 17.50

GHELD WY Bibersteiner Assemblage Barrique 2007 – Wehrli Weinbau Küttigen

REBSORTE:	Tannat, Cabernet, Malbec und mehrheitlich Blauburgunder
PRODUKTIONSZONE:	Wehrli Weinbau Küttigen AG, Reben in Biberstein
DUFT:	Das Barrique verleiht im vielschichtige Aromen mit Holzkomponenten
GESCHMACK:	Im Körper befinden sich kräftige Gerbstoffe, schöne Struktur und jugendlich anhaltender Abgang
VERBINDUNG:	rotes Fleisch
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 24.50

PINOT NOIR Sierre AOC Valais 2009 – Caves du Paradis Sierre

REBSORTE:	Pinot Noir
PRODUKTIONSZONE:	Caves du Paradis Wallis
VINIFIKATION:	Der Pinot Noir ist eine der edelsten und erlesensten Rebsorten der Welt. Dieser Pinot stammt ausschliesslich aus Sierre und zwar aus den Gebieten Bernunes und Planzette.
DUFT:	Feine doch gehaltvolle Nase mit sortentypischen Aromen
GESCHMACK:	Auf dem Gaumen vollmundig und sehr harmonisch. erinnert an Himbeeren und schwarze Johannisbeeren.
VERBINDUNG:	Walliserteller, rotes Fleisch und Weichkäse.
FLASCHE / PREIS	75cl Fr. 15.40



SCHWEIZ weiss

HASENBERGLER Riesling & Sylvaner 2010 – Wehrli Weinbau Küttigen

REBSORTE:	Riesling & Sylvaner
PRODUKTIONSZONE:	Wehrli Weinbau Küttigen AG
DUFT:	Im Bouquet Citrusfruchtaromen
GESCHMACK:	rassige und breite Struktur, eleganter Abgang
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 13.80

HASENBERGLER Gewürztraminer 2010 – Wehrli Weinbau Küttigen

REBSORTE:	Gewürztraminer
PRODUKTIONSZONE:	Wehrli Weinbau Küttigen AG
FARBE und DUFT:	leicht gelbliche Farbnuancen; intensive Litschi- und Nelkenaromen
GESCHMACK:	kräftiger Körper, fruchtiger und weicher Abgang
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 21.00

HASENBERGLER Sauvignon Blanc 2010 – Wehrli Weinbau Küttigen

REBSORTE:	Sauvignon Blanc
PRODUKTIONSZONE:	Wehrli Weinbau Küttigen AG
FARBE und DUFT:	frische, gründgoldene Farbe, Citrusfruchtaromen
GESCHMACK:	Grapefruit im Gaumen, frisch und knackig im Abgang – ein absoluter Topwein
VERBINDUNG:	eignet sich für Apéros und Hauptmahlzeiten
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 21.00



HUMAGNE Blanche AOC Valais 2008 – Caves du Paradis Sierre

REBSORTE:	Humagne blanche
PRODUKTIONSZONE:	Caves du Paradis Wallis
VINIFIKATION:	Humagne Blanche ist eine einheimische Rebe, aus der ein sehr seltener Weisswein gekeltert wird. Die Rebe liebt leichte und kieselhaltige Böden am rechten Rhoneufer des Wallis.
DUFT:	Hellgelb, erinnert das Bouquet an Lindenblüten
GESCHMACK:	Auf der Zunge erweckt der Wein etwas rustikales, trockenere. Frisch und fruchtig hat er eine gewisse Herbe. Mit den Jahren wird dieser Wein weicher und geschmeidiger; seine Aromen erinnern ein wenig an Harz.
VERBINDUNG:	In der Geschichte des Wallis als Wöchnerinnenwein bekannt ! Passt super zu einem Apéro, zu Fisch oder Alpkäse
FLASCHE / PREIS	75cl Fr. 18.80



Riesling & Sylvaner MATTMANN „alte Reben“ 2009 – Cicero Weinbau Zizers

REBSORTE:	Riesling & Sylvaner und ein kleiner Prozentsatz Sauvignon Blanc
PRODUKTIONSZONE:	Graubünden, 500 – 600 m ü.M. niederschlagsarmes Klima steinige und tiefgründige Bündler Schieferstein-Böden
VINIFIKATION:	Kelterung im Edelstahltank ohne Zugabe von Kohlensäure. Reifung ohne biologischen Säureabbau auf seiner Hefe
DUFT:	frisches, feines Bouquet mit Grapefruit und Minze
GESCHMACK:	Mittelkräftiger, feinherber Gaumen mit gutem Extrakt, feiner Aromatik und herbem Abgang. Gemäss Urteil des Winzers Mattmann - Sein dichtester, nachhaltigster und komplexester R&S
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 17.80 ciceroweinbau.ch – wenn das Hobby zum Beruf wird !



YVORNE AOC 2010 – Devinière Waadt

REBSORTE:	Chasselas
PRODUKTIONSZONE:	Devinière, Chexbres Waadt
DUFT:	Ein Wein in perfektem Gleichgewicht, mit frischen Fruchtnoten in der Nase und perfekter Struktur.
GESCHMACK:	Die Stärke dieses Weissweines basiert auf Tradition, Traubensorte und Terroir. Im mittellangen Abgang klingen die Aromen nochmals nach und verleihen dem Yvorne seine Typizität.
VERBINDUNG:	Crevettencocktail, asiatische Küche, Wok-Gerichte
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 16.50



LA RIONDE St. Saphorin 2009 – P. Fonjallaz Lavaux

REBSORTE:	Chasselas
PRODUKTIONSZONE:	Patrick Fonjallaz Lavaux Waadt
DUFT:	Fruchtiges Aroma mit mineralischen Noten seines Terroirs
GESCHMACK:	Vollmundig und fein, vornehm, kräftig und bekömmlich
VERBINDUNG:	Apéritiv und leichte Gerichte
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 15.80



MONT-SUR-ROLLE AOC 2010 – Devinière Waadt

REBSORTE:	Chasselas
PRODUKTIONSZONE:	Devinière, Chexbres Waadt
DUFT:	FrISCHE, verlockende Duftnoten und die feine Aromatik wird durch dezente, nussige Hefenoten abgerundet
GESCHMACK:	Im Gaumen präsentiert er sich frisch, ausgewogen und reintönig. Ein sehr zugänglicher und harmonischer Weisswein
VERBINDUNG:	Apéritiv, Fischgerichte, Käse und Gemüse
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 9.80



LES MURAILLES Aigle 2010 - Henri Badoux Aigle

REBSORTE:	Chasselas
PRODUKTIONSZONE:	Henri Badoux, Aigle Waadt
DUFT:	Der Eidechsl-Wy überzeugt durch seine sortentypische, reintönige Aromatik
GESCHMACK:	Im Gaumen brilliert er durch eine kompakte, seidenweiche Textur und eine schmeichelnde, ausgewogene Struktur. Sehr harmonisches und intensives Finale.
VERBINDUNG:	Apéro-Häppchen, Fischgerichte, Käseplatte
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 20.80



LA REPUBLIQUE Epesses 2010 – P. Fonjallaz, Lavaux

REBSORTE:	Chasselas
PRODUKTIONSZONE:	Patrick Fonjallaz Lavaux Waadt
DUFT:	In der Nase Zitruston, Lindenblüten, Quitten und frisches Brot
GESCHMACK:	Im Gaumen feine Kohlensäure, Aromen von Limette und Hefengebäck. Spritziges Finale - Lagerfähigkeit 3 – 4 Jahre
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 15.90



L'EVEQUE Grand Cru Dézaley 2009 – P. Fonjallaz, Lavaux

REBSORTE:	Chasselas
PRODUKTIONSZONE:	Patrick Fonjallaz Lavaux Waadt
DUFT:	Dieser Chasselas verbindet Körper und Rasse mit seiner eigenständigen Würze. Gelbe Frucht und raffinierte Gewürznoten.
GESCHMACK:	Wie andere Top-Weine aus dieser Gemeinde gewinnt er mit zunehmender Reife an Komplexität. In diesem Stadium erweist er sich als ausgesprochen harmonischer Essensbegleiter.
VERBINDUNG:	Apéritiv, Eglifilets, Hartkäse
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 19.70



HEIDA du Valais Grand Métral 2010 – Provins Valais

REBSORTE:	Heida
PRODUKTIONSZONE:	Provins Valais – Die Grand Métral Linie von Madame Gay steht ein für sofortiges und unkompliziertes Trinkvergnügen
DUFT:	frische Südfrüchte und Mangoaromen in der Nase
GESCHMACK:	saftiger Weisser mit rassiger Mineralität, am Gaumen von lebhaft fruchtigem Geschmack
VERBINDUNG:	Als Apéritiv und bestens zu Fischterrinen, Sushis, sautierten Jakobsmuscheln sowie Alpkäse
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 15.80



EUROPA weiss

FEDERSPIEL Grüner Veltliner Terrassen 2010 - Domäne Wachau AUT

REBSORTE:	Grüner Veltliner
PRODUKTIONSZONE:	am westlichsten gelegenes Rebbaugelände in Oesterreich Die Domäne Wachau ist tief mit dem Weltkulturerbe-Region Wachau verbunden. Zählt zu den zehn besten Weissweinproduzenten des Landes.
FARBE und DUFT:	Frisches Strohgelb mit dezenter Schlierenbildung. _Ausgeprägte Nase mit Aromen von weissem Pfeffer, Stachelbeere und gelbem Apfel.
GESCHMACK:	Im Gaumen mittlere Fülle, lebendige Säure, harmonisch, mit fruchtbetontem und würzigem Abgang.
VERBINDUNG:	Apéro. Süsswasserfisch. Geflügel, Kalbfleisch. Asiatische Speisen. Hartkäse.
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 15.90



GROS MANSENG Sauvignon blanc 2010 - Alain Brumont Gascogne FRA

REBSORTE:	Gros Manseng, Sauvignon blanc
PRODUKTIONSZONE:	Südwest-Frankreich, Gascogne, Baskenland
DUFT:	Bouquet nach exotischen Früchten, vor allem Grapefruit und Mango
GESCHMACK:	Aromenbestätigung im Gaumen, harmonische Säurestruktur mittellanger Abgang Ein unkomplizierter, erfrischender Weisswein !
Flasche / Preis:	75cl Fr. 11.80



Verdejo RUEDA DO blanco 2010 - Bodegas Aura ESP

REBSORTE:	Sauvignon blanc, Verdejo
PRODUKTIONSZONE:	Domecq Bodegas sind ein Zusammenschluss von renommierten Kellereien. Die Rueda ist ein historischer spanischer Weissweibereich, benannt nach einer schlichten Stadt zwischen Madrid und Leon.
DUFT:	Intensive Aromen von Grapefruit und tropischen Früchten.
GESCHMACK:	Auch im Gaumen viel Frucht, sehr ausgewogen, gute Länge und frischer Säure. Silbermedaille Expovina 2010
VERBINDUNG:	Apéro, weisses Fleisch, Spargeln
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 13.50



CAPITEL AL PIGNO classico Superiore DOCG – Bixio Poderi Soave ITA

REBSORTE:	Garganega
PRODUKTIONSZONE:	Bixio, Gemeinde Soave, Region Veneto Italien
DUFT und FARBE:	leuchtendes strohgelb; intensiv und fruchtig mit starken Noten von Aprikosen und exotischen Früchten
GESCHMACK:	weiche und voluminöse Struktur, harmonisch und elegant mit Ananas und Honignuancen
VERBINDUNG:	Primi auf der Basis Fisch und Krustentieren; Suppen sowie Käse mit mittelfristiger Reife
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 12.30



Pinot Grigio IGT 2010 - BIXIO Produttori Veneto ITA

REBSORTE:	100% Pinot Grigio.
PRODUKTIONSZONE:	Hügelstreifen im Gebirgsvorland der Region Veneto.
FARBE	hell, strohgelb mit goldenen Reflexen
DUFT	frische Früchte mit feinen , an Jasmin erinnernden geblühten Nuancen und einem zart aromatischem Abgesang
GESCHMACK	frisch, angenehm, von bemerkenswerter Eleganz und Balance, schmeichelnd weich im langen Finale
VERBINDUNGEN:	Ideal als Aperitif oder als Begleiter von leichten, typisch sommerlichen Gerichten. Passend auch zu traditionellen italienischen Frischkäse-Spezialitäten. Trinktemperatur: 10-12 °C.
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 10.50



Pinot Grigio COLLIO DOC 2009 – Conti Formentini Friuli ITA

REBSORTE:	Pinot Grigio
PRODUKTIONSZONE:	Conti Formentini, Friuli Italien
DUFT:	Eine Kombination von Fruchtaromen, von grünlichen, mineralischen Noten und von feinen Hefetönen, aber auch von Honig, Salbei und anderen Kräutern und Gewürzen
GESCHMACK:	Im Gaumen besticht er durch seinen vollen Körper und das richtige Quantum an Fruchtstruktur, das im Finale lange anhält.
VERBINDUNG:	Apéro-Häppchen, Fisch, vegetarische und asiatische Küche
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 14.40



Re MANFREDI bianco 2009 - Terre degli Basilicata ITA

REBSORTE:	Müller-Thurgau, Gewürztraminer
PRODUKTIONSZONE:	Weingut Terre Degli, Svevi in der Region Basilicata Italien Im Süden zwischen Napoli und Bari
DUFT:	Klima und Terroir sind einzigartig und so auch der Wein – eine sehr breite Aromapalette offenbart sich in der Nase
GESCHMACK:	Die nicht alltägliche, aber sehr gelungene Assemblage präsentiert eine leckere, fruchtige Struktur mit einem lang anhaltenden, harmonischen Finale
VERBINDUNG:	Antipasti, Charcuterie, Salzgebäck, Weichkäse und Toast
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 14.90



NEUE WELT weiss

CANYON ROAD Chardonnay 2009 Sonoma County USA

REBSORTE:	Chardonnay
PRODUKTIONSZONE:	Canyon Road Winery, Sonoma County Kalifornien 5 Mal in Serie „Value Brand of the year“ für bestes Preis-/Leistungsverhältnis
DUFT:	Exzellente Aromatik – sehr intensiv, kompakt und lecker
GESCHMACK:	Breite, ausgewogene und gehaltvolle Struktur im Gaumen, die sich in einem langen, weichen Abgang fortsetzt. Dieser Wein hat Eleganz und Finesse.
VERBINDUNG:	Apéro-Häppchen, Geflügel und vegetarische Küche
Flasche / Preis	75cl Fr. 11.90



KUNG FU GIRL Riesling 2008 – Charles Smith Walla Walla Valley USA

REBSORTE:	Riesling
PRODUKTIONSZONE:	Walla Walla Valley Washington State USA Charles Smith „Winemaker of the year 2009“ hat die Philosophie, dass der Wein genau nach der Rebsorte und Rebberg schmecken soll, wo er gewachsen ist.
DUFT:	Intensives blumiges und fruchtiges Bouquet nach Zitronen und Aprikosen und einer feinen Mineralität.
GESCHMACK:	Eleganter, knackiger Riesling nach deutschem Vorbild, mit dezentem Alkohol, saftiger Säure und fruchtig, mineralischer Säure.
VERBINDUNG:	Asiatische Gerichte, Apéro, Fisch und Geflügel
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 15.90



EVE Chardonnay 2007 – Charles Smith Walla Walla Valley USA

REBSORTE:	Chardonnay
PRODUKTIONSZONE:	Walla Walla Valley Washington State USA Charles Smith „Winemaker of the year 2009“ hat die Philosophie, dass der Wein genau nach der Rebsorte und Rebberg schmecken soll, wo er gewachsen ist.
DUFT:	Fruchtiges Bouquet nach Zitronen, Bananen und Ananas, unterlegt mit einer feinen Vanillenote.
GESCHMACK:	Weicher, cremiger Auftakt; dezente Röstaromen, feine Säure und langer, fruchtiger Abgang.
VERBINDUNG:	Asiatische Gerichte, Fisch und Geflügel
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 15.90



ROSE-WEINE

Pinot Grigio Ramé IGT 2010 - BIXIO Produttori Veneto ITA

REBSORTE:	Pinot Grigio 100%.
PRODUKTIONSZONE:	Ausläufern des Veneto
FARBE und DUFT:	kupferrot. Trockene Früchte mit Noten von Birnen, Rosen und mit einem würzigen Ende
GESCHMACK:	elegant, frisch, mit fruchtigen Noten
VERBINDUNGEN:	ideal als Aperitif oder als Begleiter von leichten, typisch sommerlichen Gerichten. Passenauch zu traditionellen italienischen Frischkäse-Spezialitäten. Trinktemperatur: 10-12°C.
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 10.50



OEIL-DE-PERDRIX 2010 - Caves du Paradis Sierre

REBSORTE:	Pinot Noir (nur kurz auf der Maische vergoren und somit den roséfarbigen Charakter annimmt)
PRODUKTIONSZONE:	Caves du Paradis, Familie Roten Sierre VS, Rebberge in Salgesch und Sierre
DUFT und FARBE:	Blassrot in der Farbe erinnert er an das Auge des Rebhuhnes (Oeil-de-Perdrix!); recht voll in der Nase
GESCHMACK:	Mild und fein auf der Zunge, sein Abgang lässt auf einen sehr harmonischen Wein mit wenig Gerbstoffen schliessen
VERBINDUNG:	Apéritivwein zu Käse, weissem Fleisch, Geflügel und verschiedenen Nachspeisen
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 15.40



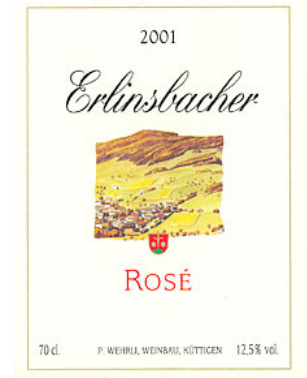
OEIL-DE-PERDRIX Maraudeur AOC 2009 – Cordonier & Lamon Wallis

REBSORTE:	Pinot Noir
PRODUKTIONSZONE:	Cordonier & Lamon Wallis
DUFT und FARBE:	Zarte Himbeernoten, die mit exotischen Aromen bereichert werden
GESCHMACK:	Fruchtig spritzige Note, der Wein überzeugt durch einen guten Einklang von Süsse und Fruchtsäure im langen Abgang
VERBINDUNG:	Apéro-Häppchen, Charcuterie, Süswasserfisch à la meunière, Weichkäse
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 12.90



Erlinsbacher Rosé 2009 – Wehrli Weinbau Küttigen

REBSORTE:	Blauburgunder
PRODUKTIONSZONE:	Wehrli Weinbau Küttigen AG, Reben in Erlinsbach
FARBE und DUFT:	leuchtendes Himbeerrot, im Bouquet Himbeeraroma
GESCHMACK:	frische, fruchtige Säureharmonie mit anhaltendem Abgang
FLASCHE / PREIS:	50CL Fr. 8.90



SCHAUMWEINE

PROSECCO di Valdobbiadene Extra Dry DOCG - Elisabet

REBSORTE:	100% Prosecco
PRODUKTIONSZONE:	Hügelzone Conegliano-Valdobbiadene. Region Veneto.
FARBE:	Glanzklar, hell strohgelb
DUFT:	Feinfruchtig mit Noten von grünen Äpfeln und Birnen im Verbund mit floreal nuancierten Agrumen-Akzenten.
GESCHMACK:	delikat, weich, harmonisch, sehr finessenreich und frisch
VERBINDUNGEN:	Als Aperitif; zu Meeresfrüchten, Hülsenfrüchte-Suppen, Nudeln mit leichten Fleischsaucen, Frischkäse und Obstkuchen. Trinktemperatur 8-10°C.
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 10.90



PROSECCO di Valdobbiadene frizzante DOC - De Faveri

REBSORTE:	Glera
PRODUKTIONSZONE:	De Faveri, Veneto Italien
DUFT:	Im Bouquet frisch-fruchtige Primäraromen
GESCHMACK:	Die Leichtigkeit und Frische im Gaumen entfaltet sich voll, gestützt durch eine feine Perlage. Unkompliziert und fruchtig – jung genießen!
VERBINDUNG:	Apéro-Häppchen, gegrilltes Gemüse, italienische Charcuterie
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 11.90



CHAMPAGNER

Champagner MUMM Cordon Rouge Brut

REBSORTE:	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
PRODUKTIONSZONE:	Champagne
DUFT und GESCHMACK:	Gut strukturierte, lebendige, elegante und langlebige Cordon Rouge
VERBINDUNG:	zu jeder Gelegenheit !
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 44.—



Champagner DE SOUSA Tradition Brut

REBSORTE:	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
PRODUKTIONSZONE:	Avize, Champagne
DUFT und GESCHMACK:	Sehr komplexes Bouquet nach reifen Äpfeln, Birnen und Brioche. Im Gaumen ein sehr angenehmes Schäumen, gute Balance und Aromatik – eine Trouvaille für Kenner und Geniesser
VERBINDUNG:	zu jeder Gelegenheit
FLASCHE / PREIS:	75cl Fr. 42.—

