

## **Die festliche Weinprobe**

**Es prüfen die kundigen Zungen  
den Wein, der zur Probe gestellt.  
Es wird nicht gezecht, nicht gesungen,  
nur Andacht beseelt diese Welt.**

**Gold strahlt aus den Gläsern, die blitzen.  
Die Blume steigt zart voller Duft  
hinauf zu den Nasenspitzen,  
die schnuppern die göttliche Luft.**

**Ein Schlückchen schlürft kullernnd bedächtig  
die Zunge entlang bis zum Schlund.  
in zweites noch-das ist verdächtig-  
schlüpft in den verlangenden Mund.**

**Gesprochen wird nichts, nur ganz stille  
erhebt sich ein Augenaufschlag.  
In ihm drängt der Köstlichkeit fülle  
sich schmunzelnd und himmelnd zu Tag.**

**Ein Leuchten geht stumm durch die Männer.  
Ganz leise nickt einer: „Ja, ja“.  
Kein Wort brauchen zünftige Kenner,  
ihr Urteil ist stillschweigend da.**

**Rudi vom Endt (1892-1966)**

# Herausragende Schweizer Weine

## Weisswein

75cl

|                           |     |  |             |          |
|---------------------------|-----|--|-------------|----------|
| <b>Bündner Herrschaft</b> | 455 | <b>Jeninser Riesling Sylvaner AOC</b>  | 456         | Fr. 45.— |
|                           |     | Jürg Obrecht, Jenins   | <b>1 dl</b> | Fr. 6.50 |
|                           |     | Ein klassischer Riesling – Sylvaner mit angenehmem Muskatton, unterstützt durch eine leichte Zitrusaromatik. Im Gaumen ausgewogen bei frischer Säure, fruchtiger Abgang – ein leichter und unbeschwingter, süffiger Wein. Passt hervorragend zum Apéro sowie auch zu Spargeln, Fisch und Käse.   |             |          |
| <b>La Côte</b>            | 457 | <b>Pinot Gris AOC</b>  | 458         | Fr. 45.— |
|                           |     | Cave Cidis Tolochenaz, Morges  | <b>1 dl</b> | Fr. 6.50 |
|                           |     | Diese Pinot Gris Trauben sind am Ufer des Genfersees gereift. Dieser spezielle Wein kommt in der Nase mit seinem reichhaltigen Bukett von guter Intensität und mit Aromen von eingemachten Früchten sowie Caramel zum Ausdruck. Im Mund wirkt er geschmeidig und sanft, der Wein erinnert an Backpflaumen, Aprikosen und reife Pfirsiche. Er passt ausgezeichnet zum Apéro oder nach dem Essen.  |             |          |
|                           | 459 | <b>Viognier Barrique AOC</b>   |             | Fr. 54.— |
|                           |     | Henri Cruchons, Echichens<br>Vor einigen Jahrzehnten musste man um den Viognier fürchten, der nur noch auf wenigen Hektaren in der nördlichen Côte du Rhône, genauer in Condrieu, angebaut wurde. Mittlerweile hat sich die Besorgnis gewandelt: Der Viognier ist zur gefragten Modersorte geworden und wird an allen möglichen und unmöglichen Orten angepflanzt. Dass diese Sorte mit ihrem spannenden aromatischen Profil in der Waadt qualitativ hochstehende Weine ergeben kann, belegen die Gewächse einiger Vorreiter. Er hat ein elegantes Bouquet mit Noten von Pfirsich, Aprikosen, weissen Blüten, Gewürzen und einer Spur Honig, im Gaumen geschmeidig, harmonisch, von seidiger Struktur und mit feiner Säure ausgestattet. Zweifellos auch für den Waadtländer Rebberg eine interessante Spielart. |             |          |
| <b>Lavaux</b>             | 308 | <b>Paradoxe „Vieilles Vignes“ AOC</b>  |             | Fr. 49.— |
|                           |     | Jean Vogel & fils, Grandvaux<br>Aus den ältesten Chasselas – Reben in der Appellation Lavaux werden die Trauben mit dem höchsten Reifegrad ausgewählt. Der „Paradoxe“ dieses Chasselas wurde nach der Hauptgärung stabilisiert und machte die später folgende Milchsäuregärung nicht durch, was ihm Frische, Frucht und Lebendigkeit verleiht.   |             |          |
|                           | 300 | <b>Saint Saphorin „Le Magistrat“ AOC</b>   |             | Fr. 47.— |
|                           |     | Jean François Neyroud-Fonjallaz, Chardonne<br>Dieser hervorragende Wein wird aus der bekannten Traubensorte Chasselas hergestellt. Im Gaumen wirkt er mit einem frischen und leicht fruchtigen Abgang. Ein sehr bekömmlicher Wein.   |             |          |

## Rotwein

75c

|                           |     |  |                  |                      |
|---------------------------|-----|--|------------------|----------------------|
| <b>Bündner Herrschaft</b> | 358 | <b>Jeninser Dornoir AOC</b><br>Jürg Obrecht, Jenins<br>Ein Cuvée bestehend aus Dornfelder und Blauburgunder. Der Dornfelder verleiht dem Cuvée die kräftige Farbe, Struktur und die würzige Komponente, währenddem der Blauburgunder mit seiner Eleganz und Fruchtigkeit beiträgt. Ein sechsmonatiger Ausbau in gebrauchten französischen Barriques, welcher dem Wein mit einem Hauch feiner Mokkanoten zusätzliche Komplexität verleiht, rundet den Dornoir ab. Dieser neuartige Assemblage verleiht dem Wein durch seine Ausserordentlichkeit einen Hauch Des Unbekannten.                                     | 2009             | Fr. 49.—             |
| <b>La Côte</b>            | 460 | <b>Expressis AOC</b><br>Henri Cruchons, Echichens<br>Dieser rubinrote Assemblage wird hergestellt aus Gamaret, Gamay und aus Blauburgunder Trauben. Die Gamay Traube kommt mit dem fruchtigen Geschmack zum Tragen, die Gamaret Traube ist für den würzigen Charakter des Weines verantwortlich und die Blauburgunder wirkt mit der ausgewogenen Eleganz. Alles in allem ein moderner Wein voll und elegant.   | 2010<br>461 1 dl | Fr. 49.—<br>Fr. 6.80 |
|                           | 328 | <b>Gamaret Barrique „Inspiration“ AOC</b><br>Cave Cidis Tolochenaz, Morges<br>Reiner Gamaret. Schön intensive rote Farbe. Düfte von Kirsche und Erdbeeren in denen ein Vanilleduft und milde Gewürz-Noten verschmelzen. Im Mund, sanfte Attacke und umhüllte Tannine. Tabak- und Schokoladenaromen. Harmonisches und Langes Finale, würzige Geschmacksrichtungen und warme Empfindungen!   | 2008             | Fr. 54.--            |
|                           | 462 | <b>Gamar'One AOC</b><br>Cave Cidis Expression, Morges<br>Hergestellt aus den Traubensorten Garanoir und Gamaret. Intensive Granatfarbe. Aromen von schwarzen Kirschen und von Pflaumen: ein Vergnügen zu welchen noch Düfte von Sauerkirschen, Wildbeeren und schwarze Johannisbeeren dazu kommen. Die Schweizer Antwort auf den Amarone.  | 2009             | Fr. 65.—             |
| <b>Chablais</b>           | 329 | <b>Aigle rouge „Chapelle“ AOC</b><br>Bernard Cavé, Ollon<br>Den Pinot noir oder Blauburgunder braucht man kaum mehr vorzustellen. Die grosse Blauburgundersorte steht auch in der Waadt auf der Beliebtheitsskala, nämlich hinter Chasselas und fast gleichauf mit Gamay an dritter Stelle. Was viele, geblendet vom Ruhm grosser Burgunder Weine und verführt durch seine Reife, vergessen: Der Blauburgunder ist eine höchst anspruchsvolle, schwierige zu kultivierende Rebe, die weder zu viel noch zu wenig Sonne erträgt und jeden Fehler der Weinmachers und jeden zu grossen Ertrag erbarmungslos rächt. | 2010             | Fr. 48.—             |
| <b>Neuenburg</b>          | 463 | <b>Magie Noire AOC</b><br>Cave du Prieuré, Cormondrèche<br>Hergestellt aus den Traubensorten Garanoir, Gamaret und Blauburgunder. Körperreich mit dunkler Farbe, ausgeprägter Charakter, gehaltvoll, erinnert an reife Heidelbeeren, Himbeeren und schwarze Johannisbeeren, würzig mit einer Note Nelkenaroma. Sehr weich und angenehm, perfekte Harmonie zwischen reifen Früchten und geschmeidigen Gerbstoffen, sehr liebenswürdig.  | 2009             | Fr. 55.—             |

# Schweiz

| <u>Flaschenweine weiss</u> |     | <u>70/75cl</u>   |           |
|----------------------------|-----|--|-----------|
| Lavaux                     | 301 | <b>St. Saphorin "La Redoute"</b><br>Obrist, Vevey  | Fr. 48.—  |
|                            | 300 | <b>St. Saphorin "Le Magistrat" AOC</b> <b>Tipp!</b><br>Jean-Fraçois Neyroud Chardonne<br>Ein ganz spezieller, frischer fruchtiger Weisswein.   | Fr. 49.—  |
|                            | 302 | <b>Cure d'Attalans</b><br>Obrist, Vevey  | Fr. 48.—  |
|                            | 303 | <b>Dézaley l'Arbalète Grand cru</b><br>Testuz, Cully   | Fr. 49.—  |
|                            | 304 | <b>Epesses "Coup de L'Etrier"</b><br>Testuz, Cully   | Fr. 47.—  |
|                            | 308 | <b>Paradoxe „Vieilles Vignes“ AOC</b> <b>Tipp!</b><br>Jean Vogel & fils, Grandvaux<br>Aus den ältesten Chasselas – Reben in der Appellation Lavaux werden die Trauben mit dem höchsten Reifegrad ausgewählt. Der „Paradoxe“ dieses Chasselas wurde nach der Hauptgärung stabilisiert und machte die später folgende Milchsäuregärung nicht durch, was ihm Frische, Frucht und Lebendigkeit verleiht. | Fr. 49.—  |
| Chablais                   | 305 | <b>Aigle "Les Murailles"</b><br>Henri Badoux, Aigle  | Fr. 48.—  |
|                            | 306 | <b>Aigle "Les Murailles"</b> <b>35cl</b><br>Henri Badoux, Aigle  | Fr. 24.—  |
| Wallis                     | 307 | <b>Johannisberg "Weidmannstrunk"</b><br>Adrian Mathier, Salgesch   | Fr. 47.-- |
|                            | 309 | <b>Molignon AOC du Valais</b><br>Adrian Mathier, Salgesch  | Fr. 45.—  |
|                            | 310 | <b>Cuvée Madame Rosmarie Mathier blanc AOC.</b><br>Adrian Mathier, Salgesch<br>Eine Komposition aus Arvine, Pinot Gris, Ermitage und Gros Rhin<br>Eine echte Walliser Spezialität  | Fr. 49.—  |
| Tessin                     | 311 | <b>Merlot Bianco del Ticino "Bianco Rovere"</b><br>Guido Brivio, Mendrisio<br>In Barrique ausgebaut. Weissgekelteter Merlot der Tessiner Spitzenklasse. Reiches Bouquet mit schöner Merlot-Frucht und Eichentönen. Kräftig und gaumenfüllend im Auftakt. Eleganter Weisswein mit harmonischem Charakter. Eine absolute Spezialität aus dem sonnigen Tessin. Sehr gut passend zu Fisch.               | Fr. 59.—  |
| Zug                        | 312 | <b>Rischer Solaris</b><br>Weinbau Risch GmbH<br>Solaris ist eine alte Traubensorte die in der Schweiz neu kultiviert wird. Dieser Wein ist etwa 500 Meter von hier, vor den Toren zu Meierskappel an der Kantonsgrenze Zug/Luzern aufgewachsen.  | Fr. 49.—  |

# Schweiz

## Flaschenweine rot

70/75cl

|                    |     |   |              |                  |          |
|--------------------|-----|---|--------------|------------------|----------|
| Lavaux             | 317 | <b>St. Saphorin rouge "Récolte"</b><br>Obrist, Vevey  |              |                  | Fr. 48.— |
|                    | 329 | <b>Aigle rouge "Chapelle"</b><br>Bernard Cavé Ollon   |              |                  | Fr. 48.— |
| Wallis             | 319 | <b>Antarès Assemblage rouge</b><br>Robert Gilliard, Sion<br>Goldmedaille an der Expovino 1998 in Zürich   | <b>Tipp!</b> |                  | Fr. 48.— |
|                    | 320 | <b>Pinot noir "Lucifer"</b><br>Adrian Mathier, Salgesch   |              |                  | Fr. 45.— |
|                    | 386 | <b>Humagne rouge "Les Pyramides"</b><br>Adrian Mathier, Salgesch  |              | <b>2009</b>      | Fr. 49.— |
|                    | 322 | <b>Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC.</b><br>Adrian Mathier, Salgesch<br>Eine Komposition aus Humagne, Syrah, Cabernet und Pinot noir   |              |                  | Fr. 49.— |
| Bündner-Herrschaft | 323 | <b>Maienfelder Blauburgunder „Kuoni Wii“ AOC</b><br>Von Salis AG, Maienfeld   |              | <b>2008</b>      | Fr. 47.— |
|                    | 324 | <b>Maienfelder Blauburgunder „Schloss Salenegg“</b><br>Schloss Salenegg, Maienfeld (Goldmedaille Expovino)  |              | <b>2007/2008</b> | Fr. 52.— |
|                    | 325 | <b>Malanser "Blauburgunder" Bio Zertifiziert</b><br>A. Boner, Malans  |              | <b>2008/2009</b> | Fr. 45.— |
|                    | 358 | <b>Dornoir AOC</b><br>Jürg Obrecht, Jenins<br>Ein Cuvée bestehend aus Dornfelder und Blauburgunder (Pinot Noir). Der Dornfelder verleiht dem Cuvée die kräftige Farbe, Struktur und die würzige Komponente, währenddem der Blauburgunder mit seiner Eleganz und Fruchtigkeit beiträgt. 6 Monate in französischen Barriques ausgebaut.                                       | <b>Tipp!</b> | <b>2009</b>      | Fr. 49.— |
| Neuchâtel          | 326 | <b>Château d'Auvernier rosé "Oeil de Perdrix"</b><br>Thierry Grosjean, Auvernier  |              |                  | Fr. 46.— |
| Tessin             | 327 | <b>Merlot "Baiocco"</b><br>Guido Brivio, Mendrisio. Durch die Assemblage von im Stahltank fermentiertem Wein mit solchem, der ungefähr acht Monate im Eichenfass ausreifte, entsteht der intensive Körper dieses rubinroten Weines mit violetter Schimmer. Ein Hauch reifer Früchte ist ihm inne. Dieser Merlot hat eine trockenere, sehr volles Aroma mit feinem Nachhall. |              | <b>2008</b>      | Fr. 49.— |
| Luzern             | 314 | <b>Schloss Heidegg „Cuvée Vigneron“ Barrique</b><br>Weingut Heidegg, Barbara und Peter Schuler, Gelfingen. Ein Assemblage aus fünf verschiedenen Rebsorten Pinot de Bourgogne, Cabernet Sauvignon, Diolinoir, Pinot Gris, und Pinot Blanc. Passt hervorragend zu Grilladen, Wild, Lamm oder Pasta   |              | <b>2009</b>      | Fr. 51.— |
| Zug                | 315 | <b>Rischer Léon Millot / Maréchal Foch Barrique</b><br>Weinbau Risch GmbH<br>Léon Millot / Maréchal Foch ist eine alte Traubensorte die in der Schweiz neu kultiviert wird. Dieser Wein ist etwa 500 Meter von hier, vor den Toren zu Meierskappel, an der Kantonsgrenze Zug/Luzern aufgewachsen  |              | <b>2009</b>      | Fr. 50.— |

# Frankreich

## Vin de Bourgogne

75cl

|  |     |  |                  |          |
|--|-----|--|------------------|----------|
| <b>Beaujolais</b>                        | 331 | <b>Fleurie A.C.</b><br>Marcel Brédon, Négociant, Meursault   | <b>2008</b>      | Fr. 44.— |
|  | 332 | <b>Moulin-à-vent A.C. Les Carquavels</b><br>Dussart Père et fils, Meursaults                                 | <b>2008</b>      | Fr. 44.— |
| <b>Côte du Rhône</b>                     | 333 | <b>Châteauneuf – du - Pape Grand crû d'Origine</b><br>Cave St. Benoit, Châteauneuf-du-Pape                   | <b>2001/2007</b> | Fr. 47.— |
|  | 341 | <b>Crozes – Hermitage A.O.C. Cuvée Christoph</b><br>Domaine des Remizières                                   | <b>2007</b>      | Fr. 53.— |
|  | 342 | <b>St. – Joseph A.C. "Septentrio"</b><br>Cave Saint Désirat  | <b>2004</b>      | Fr. 48.— |
| <b>Châlonnais</b>                        | 334 | <b>Mercurey A.C. "Clos des Montaigues" 1er Crû</b><br>Naigeon-Chaveau, Négociant Eleveur à Gevrey-Chambertin | <b>1995</b>      | Fr. 75.— |
| <b>Côte de Beaune</b>                    | 335 | <b>Beaune "Grèves" 1er Crû</b><br>Société Civile du Domaine du Château de Meursault                          | <b>1995</b>      | Fr. 85.— |
|  | 347 | <b>Beaune "Touissants" 1er Crû</b><br>Albert Morot, Château de la Creusette à Beaune                         | <b>2006</b>      | Fr. 75.— |
|  | 340 | <b>Pommard „Les Vignots„</b><br>Vincent Girardin   | <b>2004</b>      | Fr. 67.— |
|  | 338 | <b>Chambolle – Musigny A.C.</b><br>Château Génot-Boulanger   | <b>2001</b>      | Fr. 70.— |
| <b>Côte de Nuits</b>                     | 339 | <b>Gevrey-Chambertin A.C. „En Champs“</b><br>Vincent Girardin  | <b>2002</b>      | Fr. 72.— |
| <b>Côte - Rôtie</b><br>(immer beliebter) | 343 | <b>Côte – Rôtie „La Germine“ AC.</b><br>Domaine Benjamin et David Duclaux<br>Im Wine Spectator 90 Punkte     | <b>2007</b>      | Fr. 85.— |

# Frankreich

## Vin du Bordeaux

75cl

|                    |     |   |                    |          |
|--------------------|-----|---|--------------------|----------|
| <b>St. Emilion</b> | 350 | <b>Château Jean Faure Grand Crû</b><br>Olivier Decelle, Propriétaires   | <b>2006</b>        | Fr. 68.— |
|                    | 450 | <b>Château Bellefont – Belcier Grand Crû M.C.</b><br>J. Berrebi, D. Hébrard, A. Laguillaumie Propriétaires  | <b>2003</b>        | Fr. 68.— |
|                    | 349 | <b>Château Rocher Bellevue Figeac M.C. Grand Crû</b><br>Sté Civile du Château Rocher Bellevue   | <b>2000/2005</b>   | Fr. 70.— |
|                    | 345 | <b>Château Grand Barrail Lamarzelle Fiegeac Grand Crû</b><br>S.C.E.A. Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac   | <b>2000</b>        | Fr. 70.— |
| <b>Margaux</b>     | 451 | <b>Château Pouget Grand Crû classé</b><br>Société Château Pouget, Margaux   | <b>2004/2006</b>   | Fr. 68.— |
|                    | 351 | <b>Château du Tertre Grand Crû classé AOC</b><br>Schloss der Anhöhe, 5. grosser klassifizierter Jahrgang, AOC Margaux.<br>Eric Albada unterzeichnet im millésime 2002 alles in Feinheit und in Weisheit.<br>Auf dem Sablo-tonigen Boden mit starkem Gehalt von Graves, ist ein herrlicher Wein entstanden der eine ausgezeichnete Harmonie von Rauch-, Lakritzen-, Schokoladen-, Kaffeevermerken und fruchtigen Schwarzen Johannisbeeren ausweist. Die Zusammensetzung von millésime 2002: 35% Merlot, 40% Sauvignon-Roter Bordeauxwein, 20% offener roter Bordeauxwein, der in 40% neuen Fässern ausgebaut wird. | <b>2006</b>        | Fr. 72.— |
|                    | 355 | <b>Ségla A.C.</b><br>Deuzième Vin du Château Rauzan Ségla<br>Hat im Wine Spectator 90 von 100 Punkten geholt. Ségla besitzt eine gute Konzentration, Noten von guten Früchten und eine schöne Nachhaltigkeit, immer die Feinheit und Subtilität der Gerbstoffe von Margaux aufzeigend. Dieser Wein ist zugänglicher als der Grosse Wein: man trinkt ihn eher. Seine ausgezeichnete Struktur genügt für eine Lagerung von gut zehn Jahren.   | <b>2003/2005</b>   | Fr. 68.— |
| <b>Pauillac</b>    | 352 | <b>Château Tour du Roc Milon M.C. Crû Bourgeois</b><br>Pierre Peyronie Propriétaire à Pauillac  | <b>1990</b>        | Fr. 68.— |
|                    | 354 | <b>Château Batailley M.C. Grand Crû classé A.P.C.</b><br>Héritiers Casteja, Propriétaires à Pauillac  | <b>2001</b>        | Fr. 75.— |
| <b>Haut-Médoc</b>  | 344 | <b>Château de Lamarque M.C. Crû Bourgeois</b><br>S.C. Gromand d'Evry Lamarque   | <b>excpt. 1994</b> | Fr. 68.— |
|                    | 452 | <b>Château Coufran Crû Bourgeois Superieur</b><br>Château Coufran Propriétaires   | <b>2003</b>        | Fr. 68.— |
| <b>Pomerol</b>     | 356 | <b>Château Beauchêne A.C. Grand Crû</b><br>Charles Leymaire & fils, S.C.E.A. Mazeyres à Propriétaire  | <b>1998</b>        | Fr. 70.— |

# Italien

## Flaschenweine rot

75 cl

- |   |     |  |                   |           |
|---|-----|--|-------------------|-----------|
| <b>Südtirol</b>                         | 362 | <b>Perlhof Cuvée Crescendo Vino da Tavola</b>  | <b>2008</b>       | Fr. 49.—  |
|   |     | Weingut Ritterhof, Kaltern – Südtirol, Italien<br>Die Kombination von selektionierten Trauben von Vernatsch, Lagrein und Merlot verleihen diesem Wein Eleganz und einen samtigen Körper  |                   |           |
| <b>Toscana</b>                          | 360 | <b>Vino Nobile di Montepulciano "Avignonesi" D.O.C.G.</b>  | <b>2008</b>       | Fr. 55.—  |
|   |     | Cantina Avignonesi, Cortona  |                   |           |
|   | 361 | <b>Vino Nobile di Montepulciano "Avignonesi" D.O.C.G.</b>  | <b>2005 37 cl</b> | Fr. 32.—  |
|   |     | Cantina Avignonesi, Cortona  |                   |           |
|   | 363 | <b>Cabreo "Il Borgo" Vino da Tavola</b>  | <b>2006</b>       | Fr. 75.—  |
|   |     | 70% Sangiovese und 30% Cabernet Sauvignon Trauben. Er zeigt eine leuchtende, tiefe kaminrote Farbe und reiche, dichte Aromen der wilden Kirsche und eine Schwarze Johannisbeere, die mit Kräuter und Vanille versetzt wird. Auf dem Gaumen ist der Wein velvety und gut-strukturiert. Alle die weichen, reifen Gerbsäuren werden auf dem eleganten Ende wiederholt. Tenimenti Ruffino, Greve in Chianti  |                   |           |
|   | 364 | <b>Trasgaia Barrique IGT</b>   | <b>2007</b>       | Fr. 62.—  |
|   |     | Tenuta Villa Trasqua Castellina, Chianti<br>Einzigartiges Cuvée aus Cabernet und Sangiovese - Trauben in französischen Barriques zu diesem herrlichen Wein vereint. Seine Kraft, Tiefe und Vollmundigkeit widerspiegelt die ganze Schönheit und Fülle seiner Toscanischen Herkunft.  |                   |           |
|   | 365 | <b>Campaccio "Terrabianco"</b>   | <b>2006</b>       | Fr. 68.-- |
|   |     | Barriques-Ausbau, Vino da Tavola. Der sehr bekannte Wein eines ausgewanderten Schweizers.<br>Roberto Guldener, Radda in Chianti.   |                   |           |
|   | 366 | <b>Brunello di Montalcino "Castello Banfi"</b>   | <b>2005/2006</b>  | Fr. 75.—  |
|   |     | Proprietà G. ed E. Mariani<br>Spitzenwein mit Spitzenjahrgang  |                   |           |
| <b>Tip!</b><br>muss dekantiert werden ! | 367 | <b>Stielle "Rocca di Castagnoli" Vino da Tavola</b>  | <b>2001</b>       | Fr. 60.—  |
|   |     | Spitzencuvée im Barriqueausbau (Lieblingswein des Chefs)<br>Gaiole in Chianti (Goldmédaille an der Expovino in Zürich 1997)  |                   |           |
| <b>Piemont</b>                          | 368 | <b>Barbera d'asti Terra Felice superiore "Cru Montio"</b>  | <b>2008</b>       | Fr. 56.—  |
|   |     | Spitzengewächs vom Cascina Terra Felice in Castagnole Monferrato<br>Dieser Barbera erfüllt jene hohen Erwartungen, welche in ihn gesteckt werden. 12 Monate in kleinen französischen Barriques ausgebaut. Dichtes, intensives Rubin, feine Note nach dunkeln Beeren und reifen Kirschen, sehr komplex mit angenehmer Säure, lebendige schöne Frische. Passt sehr gut zu Wildgerichten und Rindfleisch.   |                   |           |
|   |     | <b>Barbera d'asti Terra Felice "Montio"</b>  | <b>2009</b>       | Fr. 49.—  |
|   |     | Cascina Terra Felice in Castagnole Monferrato<br>Die dominierende Rebsorte des Piemont hat viele Gesichter; Kraftvoll und robust, säurebetont und harmonisch. Über die Herkunft dieser auf der halben Rebfläche des Piemont angebauten Erfolgsrebe gibt es viele Versionen. Jedenfalls stammt sie aus dem Piemont, denn nirgends scheint sie sich wohler zu fühlen als dort. Ein Barbera d'Asti passt immer ausgezeichnet zu Wurstwaren, feinen Fleisch- und Wildgerichten sowie Käse. |                   |           |

- 369 **Barbera d'Alba superiore "Bramé"** 2008 Fr. 53.—  
 Azienda Agricola Carlo Deltetto, Canale  
 Der Barbera d'Alba Bramé reift ein Jahr in Barriques, was der von Natur aus tanninarmen Barbera-Traube gut bekommt. Das Gewächs ist von saftiger, weicher Art. Ein weiniger vollfleischiger Klasse Barbera mit einem fast unschlagbaren Preis-Genussverhältnis.
- 370 **Barbaresco Cascina Morassino D.O.C.G** 2006 Fr. 75.—  
 Roberto Bianco Emauro, Barbaresco - Piemont, Italien  
 Ein mitreissendes Bouquet von Sauerkirschen und süssen Erdbeeren und Brombeeren; im Gaumen saftig, pulsierend und sehr fruchtig; langer, frischer Abgang. Nicht strenge Struktur, lang; er hat Klasse, Harmonie und eine gefällige Lebendigkeit und präsentiert sich extrem vielseitig.
- 336 **Sito Moresco D.O.C.** 2008/2009 Fr. 85.—  
 Angelo Gaja, Barbaresco – Piemont, Italien  
 Er besteht aus dem Mischsatz Nebbiolo 35%, Merlot 35% und Cabernet 30% und ist Geprägt von geschmeidiger Eleganz, gepaart mit wunderbar ausgewogener Fülle und einer perfekten Balance zwischen Frucht und Tanninen. Der saftige, attraktive, elegante Wein ist von perfekter Harmonie und überzeugt mit einem tollen Preis-Leistungsverhältnis. Eben ein echter Gaja!
- 371 **Syrah "Bricco delle Conchiglie" D.O.C.** 2007 Fr. 49.—  
 Cascina Terra Felice, Castagnole Monferrato  
 Die kleinen kräftigen Beeren des Syrah leuchten in einem blau getönten Schwarz, das schon früh seine bezaubernde Sinnlichkeit verrät. Das Bukett entfaltet einen fruchtig-würzigen Geschmack. Auf dem Gaumen zeigt sich der Syrah gut strukturiert, gehaltvoll und doch elegant. Die geringe Produktion ist geprägt von höchster Qualität. Passt gut zu Pasta, delikaten Fleisch- und Käsespeisen.
- 372 **Merlot "Bricco delle Conchiglie"** 2009 Fr. 56.—  
 Cascina Terra Felice in Castagnole Monferrato  
 Ein sortenreiner Merlot von violett schillerndem, dunklem Rubinrot, einem Duft nach in Alkohol eingelegten Kirschen und schliesslich einem vollen, gut strukturierten Geschmack passabler Länge, der mit gefälligen und leicht süssen fruchtigen Äusserungen aufwartet. Dieser Merlot ist während 14 Monaten in neuen Barriques gereift. Ein Wein der keine Wünsche offen lässt.
- 337 **Merlot e Barbera "Bricco delle Conchiglie"** 2007 Fr. 60.—  
 Cascina Terra Felice in Castagnole Monferrato  
 Eine überaus gelungen Kombination von Merlot und Barbera 14 Monate in neuen Barriques ausgebaut. Gross an Eleganz und Kraft, ein Feuerwerk an Aromen, seidiges Tannin, unendlicher Abgang. Ein Weine der nur in kleinen Mengen verfügbar ist, ein beeindruckender und exklusiver Wein!
- Veneto**
- 573 **Amarone "Monte Masua" della Vallpolicella classico** 2007 Fr. 77.—  
 Il Sestante, Pietro Incariano  
 Pedemonte-Verona
- 374 **Valpolicella classico "Vigneti di Torbe" Ripasso sup.** 2009 Fr. 48.—  
 Domini Veneti, Negrar  
 Bestehend aus den Traubensorten Corvina Veronese 65%, Corvinone 15% und Rondinella 20%. Seine Farbe ist intensiv rubinrot mit violetten Nuancen. Das gute Verhältnis der Traubensorten wird als Blumenstrauss von Aromen empfunden. Das Bouquet ist komplex, an roter Früchte und Beeren erinnernd, weinig und würzig. Im Geschmack harmonisch, voll und samtig mit einem ausgeglichenen Verhältnis zwischen Tanninen und Säuregehalt. Passt gut zu allen Fleischarten, Käse. Ein ausgezeichnete Valpolicella Ripasso der im Preis - Leistungsverhältnis mehr als stimmt.

- Apulien**
- 377 **Primitivo di Manduria Santera D.O.C.** 2008 Fr. 45.—  
 Villa Santera, Leone de Castris, Apulien  
 Der aussergewöhnlicher Rotwein aus Italiens Süden. Manduria gehört zu den besten Weinregionen in Apulien – was dieser Primitivo eindrucksvoll bestätigt. Samtiger Gaumen mit angenehmer Fruchtsüsse und viel Druck, noch jugendliche Tannine und würziges Extrakt, verschwenderische Fruchtaromen, Backpflaumen, Korinthen und dezente Schokosüsse, gute Länge im samtigen Finale. Er passt bestens zu Antipasti oder Risotto con Funghi. Optimale Genussreife: jetzt bis 2012.
- 376 **Salice Salentino "Cantalupi Riserva" D.O.C.** 2007 Fr. 48.—  
 Agricola Conti Zecca, Leverando. Im Gambero Rossi mit 2 Bicchieri Ausgezeichnet. Vinifikation im Stahltank; anschliessende Reifung (ca. 12 Monate) in Eichenfässern. In der Nase Aromen von roten Beeren, begleitet von einer leicht rustikalen und würzigen Note. Geschmeidig und harmonisch der Auftakt im Gaumen, dann der reiche und stattliche Körper; lang anhaltend und feurig im Abgang. Gut zu Pasta mit verschiedenartigen Saucen, allgemein dunklen Fleischsorten, vor allem Rind - Wild und Käse.
- 375 **Salice Salentino "Donna Lisa" Riserva D.O.C.** 2005 Fr. 62.—  
 Leone de Castris, Salento - Apulien  
 Bestehend aus 90% Negroamaro und 10% Malvasia Trauben. Seine Farbe ist intensiv rubinrot. Komplexes Bouquet von Marmelade aus roten Früchten und süßen Gewürznuancen. Vollmundig im Geschmack, mit langanhaltendem Abgang und eleganten, samtigen Tanninen. Er ist 2 Jahre im Eichenfass herangereift. Die Weine von Leone de Castris wurden schon vielfach ausgezeichnet und sind weltweit sehr gefragt.
- Sizilien**
- 387 **Nero Ibleo "Gulfi"** 2006 Fr. 49.—  
 Ramada, Viagrande  
 Dieser 100% Nero d'Avola mit dem schönen Namen Nero Ibleo ist ein Gewächs von einer vielschichtigen Ausdruckskraft. Das Bouquet erinnert an Weichselkirschen und Brombeeren. Ein charaktvoller, grossartiger Rotwein gepaart mit subtiler Eleganz.

## Spanien

- Rioja**
- 383 **Baron de Ley Tinto D.O. Reserva** 2005 Fr. 47.—  
 Propiedad Baron de Ley S.A., Mendavia
- Navarra**
- 384 **Don Pascual Navarro tinto D.O. Bodegas Chivite** 2008 Fr. 44.—  
 Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon und Merlot-Trauben. Vielfältiges Bukett, warme Beerenfruchtnoten, Pflaumen, Dörrfrüchte, diskrete Röstaromen. Im Geschmack strukturvolle erfrischende Fruchtsäure, angenehmen trocknende Tannine.
- Ribera**
- 399 **Pesquera Ribera del Duero Crianza** 2007 Fr. 68.—  
 Pesquera del Duero, Valladolid, Bodegas Alejandro Fernandez.  
 Ein absoluter Spitzenwein, Spaniens Wein Nummer 1.
- Priorat**
- 353 **Anjoli D.O.** 2008 Fr. 48.—  
 Celler Ardèvol, Porrera – Spanien  
 Die Rebsorten Garantxa, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah wurden getrennt 16 Monate in französische Eichenfässer gelegt. Entstanden ist ein harmonischer, intensiv duftender Rotwein, voller betörender Noten nach Kirschen oder Erdbeere aber auch von Lebkuchen oder Orangen. Kräftige Farbe dennoch weich und geschmeidig im Mund, famoser Abgang.

# Österreich

75 cl

|                         |     |   |                |          |
|-------------------------|-----|---|----------------|----------|
| <b>Burgenland</b>       | 391 | <b>Zweigelt Rubin Caruntum Barrique</b><br>Weingut Glatzer, Göttlesbrunn<br>Fest strukturierter Sortenklassiker mit saftiger Kirschfrucht und kernigem Tannin - ein gebietstypischer Zweigelt von der Markengemeinschaft Rubin Carnuntum auserwählt. Das Weinbaugebiet Carnuntum, ist sandig und lehmige Böden – typisch für den Zweigelt. Nach der zweiwöchige Maischestandzeit ist er danach 12 Monate in einmal befüllten Barriques ausgebaut worden. Passt ausgezeichnet zu Gerichten mit dunklem Fleisch sowie zu Weichkäse. | <b>2008</b>    | Fr. 48.— |
| <b>Niederösterreich</b> | 313 | <b>St. Laurent Reserve Barrique Thermenregion</b><br>Leopold Aumann, Tribuswinkel<br>Die Lagerung vollzog sich in kleinen Fässern aus französischer Eiche. Der Wein hat eine kräftig rubinrote Farbe, fruchtig - würzig in der Nase. Dicht, intensiv mit viel Charme und guter Struktur, schlicht hervorragend.   | <b>2007</b>    | Fr. 52.— |
| <b>Neusiedlersee</b>    | 392 | <b>Scheurebe Trockenbeerauslese</b><br>Gsellmann & Gsellmann, Gols<br>Ein ausgezeichnete Dessertwein  | <b>37.5 cl</b> | Fr. 60.— |

# Kalifornien (U.S.A)

|                     |     |  |             |           |
|---------------------|-----|--|-------------|-----------|
| <b>Nappa Valley</b> | 388 | <b>Heitz Cabernet Sauvignon</b><br>"Martha's Vineyard" ist ein absolutes Spitzengewächs das jedes Weinherz höher schlagen lässt. | <b>1996</b> | Fr. 240.— |
|---------------------|-----|--|-------------|-----------|

# Australien

|                        |     |  |             |          |
|------------------------|-----|--|-------------|----------|
| <b>South Australia</b> | 389 | <b>Peter Lehmann Cabernet Sauvignon</b><br>Tanunda, Barossa Valley, South Australia<br>Dieser vielfach ausgezeichnete Wein ist wahrscheinlich zur Zeit der bekannteste Wein Australiens. | <b>2006</b> | Fr. 51.— |
|                        | 390 | <b>Rosemount Estate "Shiraz"</b><br>New South Wales, South Eastern Australia   | <b>2006</b> | Fr. 45.— |

# Chile

|                      |     |  |             |          |
|----------------------|-----|--|-------------|----------|
| <b>Lontue Valley</b> | 387 | <b>Castello Molina Cabernet Sauvignon Reserva</b><br>San Pedro S.A. Molina, Chile, unser ausgezeichnete Hauswein | <b>2008</b> | Fr. 47.— |
|----------------------|-----|--|-------------|----------|

| <u>Offene Weissweine</u>  | <u>1/10</u> | <u>2/10</u> | <u>3/10</u> | <u>5/10</u> |
|---|-------------|-------------|-------------|-------------|
| 1301 <b>Fendant</b> <i>Les Fils Maye, Riddes</i>                    | 3.90        | 7.80        | 11.70       | 19.50       |
| 1315 <b>Johannisberg</b> <i>Les Fils Maye, Riddes</i>               | 4.00        | 8.00        | 12.00       | 20.—        |
| 1305 <b>Mont sur Rolle</b> <i>Hammel, Rolle</i>                     | 3.90        | 7.80        | 11.70       | 19.50       |
| 1309 <b>Yvorne</b> <i>H. Badoux, Aigle</i>                          | 5.00        | 10.00       | 15.00       | 25.—        |
| 1313 <b>Epesses</b> <i>J.P. Testuz, Cully</i>                       |             |             |             | 25.—        |
| 1313 <b>Jeninser Riesling Silvaner</b> <i>Jürg Obrecht, Jeninsy</i> | 6.50        | 13.00       | 19.50       |             |
| 1313 <b>Pinot Gris</b> <i>Cave Cidis, Tolochenaz, Morges</i>        | 6.50        | 13.00       | 19.50       |             |

| <u>Offene Rotweine</u>  | <u>1/10</u> | <u>2/10</u> | <u>3/10</u> | <u>5/10</u> |
|---|-------------|-------------|-------------|-------------|
| 1321 <b>Kalterersee</b> <i>Cavit Sàrl, Trento</i>                         | 2.80        | 5.60        | 8.40        | 14.—        |
| 1325 <b>Chianti Classico</b> <i>"Cacciatore"</i>                          | 4.40        | 8.80        | 13.20       | 22.—        |
| 1329 <b>Dôle "Gordane"</b> <i>Les Fils Maye, Riddes</i>                   | 4.20        | 8.40        | 12.60       | 21.—        |
| 1333 <b>Salvagnin</b> <i>Association Viticole d'Aubonne</i>               | 3.90        | 7.80        | 11.70       | 19.50       |
| 1337 <b>Hallauer Pinot Noir „Harmonie“</b> <i>H. Schlatter</i>            |             |             |             | 19.50       |
| 1338 <b>Moulin-à-vent "La Meunière"</b> <i>Eugène Loron</i>               |             |             |             | 24.50       |
| 1339 <b>Barbera d'Asti 2008 Cit &amp; Bon</b> <i>Cascina Terra Felice</i> |             |             |             | 28.—        |

| <u>Offene Roséweine</u>  | <u>1/10</u> | <u>2/10</u> | <u>3/10</u> | <u>5/10</u> |
|--|-------------|-------------|-------------|-------------|
| 1351 <b>Rosé Château St. Cyrgues</b> <i>Vin de Pay de l'Aude</i> | 3.80        | 7.60        | 11.40       | 19.—        |

| <u>Offene Weine aus 7 dl Flasche</u>   | <u>1/10</u> | <u>2/10</u> | <u>3/10</u> | <u>5/10</u> |
|--|-------------|-------------|-------------|-------------|
| 1340 <b>Castello Molina Reserva 2007</b><br><i>Cabernet Sauvignon. San Pedro, Lontué Valley, Chile</i>               | 6.70        | 13.40       | 20.10       | 33.50       |
| 1317 <b>Château d'Auvernier Oeil de Perdrix rosé</b><br><i>Thierry Grosjean, Auvernier Neuchâtel</i>                 | 6.80        | 13.60       | 20.40       | 34.00       |
| 1371 <b>Valpolicella Vigneti di Torbe" Ripasso</b><br><i>Domini Veneti, Negrar</i>                                   | 6.80        | 13.60       | 20.40       | 33.50       |
| 1318 <b>Merlot Prà</b><br><i>Guido Brivio, Mendrisio - Tessin</i>  | 6.60        | 13.20       | 19.80       | 33.00       |
| 1373 <b>Don Pascual D.O. Ribera Baja Clasico 2007</b><br><i>Bodegas Julian Chivite, Cintrunegio Navarra, Spanien</i> | 5.80        | 11.60       | 17.40       | 29.00       |
| 1365 <b>Barbera d'Asti Montio 2009</b><br><i>Cascina Terra Felice, Castagnole Monferratod'Asti</i>                   | 6.70        | 13.40       | 20.10       | 33.50       |
| 1341 <b>Nero d'Avola Mandrarossa 2008</b><br><i>Cantine Settesoli S.C.A. Menfi - Sicilia, Italien</i>                | 6.20        | 12.40       | 18.60       | 31.00       |
| 461 <b>Expressis</b><br><i>Henri Cruchons, Echichens</i>   | 6.80        | 13.60       | 20.40       | 31.00       |

# Champagner/Schaumweine

75cl

|                |     |  |              |           |
|----------------|-----|--|--------------|-----------|
| <b>Epernay</b> | 393 | <b>Maxim's Brut</b>  |              | Fr. 80.—  |
|                | 394 | <b>Veuve Despierre, Cuvée Reservé Brut</b>   |              | Fr. 62.—  |
|                | 395 | <b>Veuve Despierre rosé Brut</b>   |              | Fr. 72.—  |
|                | 396 | <b>Môet et Chandon</b>   |              | Fr. 82.—  |
| <b>Reims</b>   | 397 | <b>Pommery et Greno Brut</b>   |              | Fr. 77.—  |
|                | 400 | <b>Taittinger brut</b>   |              | Fr. 77.—  |
|                | 380 | <b>Moscato d'Asti "Ca'Bianca"</b><br>Cantine di Alice Bel Colle (AL)<br>Zum krönenden Abschluss eines guten Essens |              | Fr. 45.—  |
|                | 381 | <b>Prosecco Spumante Superiore</b><br>Val d'Oca  |              | Fr. 45.—  |
| <b>Flûte</b>   | 398 | <b>Veuve Despierre, Cuvée Reservé Brut</b>   | <b>Flûte</b> | Fr. 11.50 |
|                | 382 | <b>Prosecco</b>  | <b>Flûte</b> | Fr. 7.70  |