



PETITE ARVINE 2023/22 | Les Crêtes Italien | Aostatal

Valle d'Aosta dop | 14% | 75 cl

WARUM ER: Dieser herrliche Weisswein des berühmten Weinguts Les Crêtes im Aostatal kommt von den höchsten Lagen und überzeugt mit seiner Frische und den kräftigen mineralische Noten, die abgerundet werden durch Noten nach Mandeln und etwas Eukalyptus. Dieser Alpen-Petite Arvine ist ein Hochgenuss! In der Schweiz wird die gleiche Traubensorte häufig etwas "fetter" angebaut. Im Aostatal hingegen setzt man auf einen klaren, fadengeraden und sehr frischen Weinstil.

PASST ZU: Apero, Fisch, Poulet- und Kalbfleisch.

AUSZEICHNUNG: Parker 91/100



*Preis

CHF 23.80



PINOT NOIR 2022 | Les Crêtes Italien | Aostatal

Valle d'Aosta dop | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Ein rubinroter, unglaublich zarter Pinot Noir aus dem Hause Les Crêtes mit Noten nach hellen, roten Früchten und einem Hauch von Unterholz. Die Duftigkeit dieses Weins ist auf die Cryomazeration zurückzuführen. Das Traubengut wird vor der Pressung angefroren. Nur der dichteste Traubenteil gibt dabei seinen Saft frei. Die Tannine sind präsent, dabei aber samtig-weich.

LAGERUNG: bis 2024

PASST ZU: Fisch, Salami, Fleisch, frisch - bis mittelgereiftem Käse.

AUSZEICHNUNG: Robert Parker 93/100

DER PRODUZENT: Das Weingut Les Crêtes ist ziemlich angesagt. Mit dem Bau des neuen Kellers und einem schlichten, aber architektonisch hochwertigen Besucherteil gehört Les Crêtes zu den Magneten in der Weinwelt des Aostatal.



*Preis

CHF 24.80



SYRAH 2020 | Les Crêtes Italien | Aostatal

Valle d'Aosta dop | 13% | 75 cl

Warum er: Dieser Berg-Syrah von Les Crêtes im Aostatal überzeugt mit seiner Dichte, seiner Mineralität und den dunklen Fruchtnoten - ein herrlicher Essensbegleiter.

Lagerfähig: - 2027

Passt zu: Braten, Aufschnitt, Grillade, gereiftem Käse, Gemüsesuppe



*Preis

CHF 28.80



ROERO ARNEIS GARBLET SUÉ 2021 | G. Sordo Italien | Piemont

Roero Arneis docg | 13 % | 75 cl

WARUM ER: Er ist frisch und fruchtig und weist Akazien- und Apfelnoten auf. Seine Säure ist tempiert. Ein Klasse-Roero aus seiner Heimat Piemont.

PASST ZU: Er ist ein idealer Aperobegleiter, passt aber auch zu Fisch, hellem Fleisch und jungem Käse.

LAGERUNG: 4 Jahre

DER PRODUZENT: Giorgio Sordo ist Barolo-Spezialist. Kein anderer Produzent hat so einen grossen Keller mit alten Barolo wie er - und die verkauft er auch. Auch bei seinen Weissweinen wendet er grösste Sorgfalt an.



*Preis
CHF 17.80



BARBERA D'ALBA 2022 | G. Sordo Italien | Piemont

Barbera d'Alba doc | 14% | 75 cl

WARUM ER: Ein Barbera, der zeigt, was in ihm steckt: Frische Frucht mit viel Tiefe und Struktur sowie eine schöne Säurestruktur. Der lange und heisse Sommer 2022 geben diesem Barbera noch mehr Power. Typisch für den Barbera: Er hat wenig Tannine. Diese Flasche aus dem Hause G. Sordo im Piemont weist ein optimales Preis-Leistungsverhältnis auf.

PASST ZU: leicht gekühlt als Aperitiv, gut gewürzter Pasta, Risotto.

LAGERZEIT: 5 Jahre.



*Preis
CHF 15.80



BARBERA D'ALBA MORASSINA 2016 | Giuseppe Cortese Italien | Piemont

Barbera d'Alba doc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Weil seine Säure viel Frische bringt, die von einem ganzen Bouquet an Noten nach dunklen Beeren und Anzeichen von Schokolade ausgeglichen wird. Wie alle Weine von G.Cortese aus dem Piemont war auch er nur im grossen Eichenfass.

PASST ZU: italienischen Antipasti (z.B. getrocknete Tomaten, Oliven, in Oel eingelegte, gebratene Auberginen), Spaghetti bolognese (was es in Italien nie gibt, nur bei uns :-), Lasagne, Ziegenkäse.

LAGERUNG: 10 Jahre.



*Preis
CHF 22.80



DOLCETTO D'ALBA 2021 | G.B. Burlotto Italien | Piemont

Dolcetto d'Alba doc | 13% | 75 cl

WARUM ER: Sein klares rubinrot lockt, er ist trocken, mit gut eingebundenen Tanninen, fruchtiger Note nach Lavendel und Mandeln.

PASST ZU: Grillade, mittlereiftem Käse, Salami, Pasta mit roter Sauce.

DER PRODUZENT: Vor 20 Jahren interessierte sich niemand für das Weingut G.Burlotto. Heute sind vor allem die Barolo aus dem Hause Burlotto im Piemont gesucht.



*Preis

CHF 18.80



LANGHE NEBBIOLO 2022 | G.B. Burlotto Italien | Piemont

Langhe doc | 14% | 75 cl

WARUM ER: In der Nase ist dieser Nebbiolo intensiv und hat einladende Noten nach Rosen, Veilchen sowie Kirschen. Am Gaumen treten feine Beeren- und Kirschnoten auf. Im Vergleich zu vielen anderen Nebbioli ist er beinahe weich und samtig.

PASST ZU: Pasta mit roter Sauce, schnell gebratenes Fleisch, gekühlt auch als Aperowein.

DER PRODUZENT: G.B. Burlotto ist ein alteingesessenes, piemontesisches Weingut.



*Preis

CHF 22.80



BARBERA D'ALBA 2022 G.B. BURLOTTO | G.B. Burlotto Italien | Piemont

Barbera d'Alba doc | 14% | 75 cl

WARUM ER: Der Barbera ergibt in aller Regel einen sehr ordentlichen Tischwein, der zu fast allem passt. Dieser Barbera d'Alba des Weinguts G.B. Burlotto fällt durch alle Raster: Er ist von mittlerer Schwere, überaus fruchtig und vor allem extrem elegant und langanhaltend - ein Meister, der hier zu Werke ging. Typisch G.B. Burlotto.

LAGERUNG: 2027

PASST ZU: asiatischen Gerichten, Pasta, frischem Käse, Gemüsegerichte.



*Preis

CHF 19.80



LANGHE NEBBIOLO DOC 2021 VENTISEI | Massimo Rattalino Italien | Piemont

Langhe Nebbiolo doc | 14% | 75 cl

WARUM ER: Weil er einfach gestrickt ist ohne viel Brimborium: eher helles rot, in der Nase duftet er nach Veilchen und etwas Kirschen. Im Mund fühlt er sich weich, beinahe leicht süsslich an. Nicht zu verwechseln mit dem nachgesüssten lieblich. Ein schöner Essbegleiter für alle Tage.

LAGERPOTENTIAL: 8 Jahre

PASST ZU: Aufschnitt, gekochtes oder gegrilltes Gemüse, chinesische Küche, schnell zubereitetes Fleisch, Pasta rossa.



*Preis
CHF 20.80



BAROLO MONPRIVATO 2016 | G. Sordo Italien | Piemont

Barolo docg | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Einer der elegantesten Barolo von DER Spitzenlage. Nur zwei Produzenten dürfen ihren Barolo mit dem Spitzenlagennamen "Monprivato" schmücken. Dieser von G.Sordo ist einer der beiden.

Eher helles rot. Der Gaumen wird zuerst eingepackt mit zarten Noten nach Preisel- und Himbeeren, dann reifem Granatapfel. Er weist kräftige Tannine auf, die aber extrem weich und rund sind und dem ganzen Wein eine ungewöhnliche Samtigkeit verleihen.

Alle Barolo von G. Sordo zeichnen sich durch wenig Holzeinsatz aus. Sie lagen nur im grossen Eichenfass und kennen keine Barriquelagerung, was sie fruchtiger macht als viele Artgenossen. Und typischer für einen Wein aus dem Piemont.

PASST ZU: Braten, Wild, gereiftem Käse, Salami. Pasta mit Fleischsauce.

Auzeichnungen: James Suckling (93/100)

LAGERPOTENTIAL: 10 Jahre und mehr.

Piemont



*Preis
CHF 76.81



BAROLO SERRALUNGA D.O.C.G. 2019 | Giovanni Rosso Italien | Piemont

Barolo docg | 14% | 75 cl

WARUM ER: Ein dichter, fruchtiger und balsamischer Barolo mit Noten von Waldbeeren, Menthol, Lakritze, Teer und getrockneten Blüten. Der Wein weist kraftvolle Tannine und eine präsenste Frische auf.



*Preis

CHF 44.80



BAROLO D.O.C.G. 2023 (AB FRÜHJAHR 2025) | G.B. Burlotto Italien | Piemont

Barolo docg | 14% | 75 cl

WARUM ER: Dieser Barolo wird aus Trauben aus verschiedenen Lagen komponiert, die zum Weingut G.B.Burlotto in Verduno im Piemont gehören. Er ist der einfachste Barolo von G.B.Burlotto und kann schon in relativ jungen Jahren getrunken werden. Gleichwohl trumpft er mit merklichem Tannin auf, das aber bereits rund ist. Im Mund fühlt er sich zuerst etwas rau an, doch nach einer Stunde in der offenen Weinflasche ist er sehr zugänglich und überzeugt mit seiner Komplexität.

PASST ZU: Fleisch, üppigem Mahl, ein Winterwein.

DER PRODUZENT: G.B.Burlotto ist ein Weingut, das von einem italienischen Militär vor langer Zeit gegründet wurde.



*Preis

CHF 0.00



BAROLO 2020 ACCLIVI (AB FRÜHJ. 25) | G.B. Burlotto Italien | Piemont

Barolo docg | 14% | 75 cl

WARUM ER: Dieser Barolo kommt aus der Gemeinde Verduno im Piemont, wo auch das Weingut G.B.Burlotto seinen Sitz hat. In jungen Jahren ist er nicht einfach zugänglich, zugegeben. Nach einigen Reifung (empfohlen sind sieben und mehr Jahre) finden Sie aber in ihrem Glas einen Barolo von unglaublicher Eleganz und Raffinesse, dessen feine Tannine dem Wein die nötige Struktur geben. Er wird im grossen Eichenfass ausgebaut, die Rebstöcke gedeihen auf weichem, lehmigem Boden.

PASST ZU: Fleisch, üppigem Mahl, ein Winterwein.

DER PRODUZENT: G.B.Burlotto ist ein Weingut, das von einem italienischen Militär vor langer Zeit gegründet wurde.



*Preis
CHF 0.00



BAROLO 2020 CANNUBI (AB FRÜHJAHR 25) | G.B. Burlotto Italien | Piemont

Barolo docg | 14% | 75 cl

WARUM ER: Dieser Barolo kommt aus der gleichnamigen Gemeinde Barolo im Piemont. Die Barolo-Lage Cannubi gilt als eine der besten. Wie für die meisten Barolo gilt aber auch für den Cannubi: In jungen Jahren ist er nicht einfach zugänglich, das ist so. Nach einigen Reifejahren (rund sieben Jahre sollten Sie sich gedulden) finden Sie aber in ihrem Glas einen Barolo von unglaublicher Eleganz und Raffinesse, dessen feine Tannine dem Wein die nötige Struktur geben und der im Abgang ungeheuer lang ist. Er wird im grossen Eichenfass ausgebaut, die Rebstöcke gedeihen auf sandigem Boden, im Gegensatz zu seinem Bruder Barolo Acclivi.

PASST ZU: Fleisch, üppigem Mahl, ein Winterwein.

DER PRODUZENT: G.B.Burlotto ist ein Weingut, das von einem italienischen Militär vor langer Zeit gegründet wurde.



*Preis
CHF 0.00



BARBARESCO PAJORÉ 2019 | Bel Colle Italien | Piemont

Barbaresco docg | 14,5% | 75 cl

WARUM ER: Kalkig und lehmig sind die Böden in der Spitzenlage Pajoré, auf der die Trauben für diesen Barbaresco des Weinguts Bel Colle gedeihen. Die Bodenzusammensetzung sorgt dafür, dass die rauhe Nebbiolo-Traube einen Saft abgibt, der zu einem schlanken, aber eher samtigen Barbaresco führt. Die Tannine sind präsent, aber sehr schön eingebunden und kratzen nicht. Ein wunderbares Gewächs mit Lakritze- und balsamischen Noten, der Körper ist gewichtig, im Abgang ist der Wein dicht und langanhaltend.

LAGERFÄHIG: 2026

PASST ZU: Wild, gereiftem Käse, Grillade.



*Preis

CHF 33.80

CHF 27.80



BARBARESCO RABAJA' 2018 | Giuseppe Cortese Italien | Piemont

Barbaresco docg | 14% | 75 cl

WARUM ER: Weil das einer der frischesten und fruchtigsten Barbaresco ist, den ich kenne. Auch das Haus Giuseppe Cortese baut seine Weine kaum im Barrique aus, sondern nur in grossen Eichenfässern. Die Pflege der Reben, die Vinifizierung und die Lage der Parzelle in einem hufeisenförmigen Amphitheater ergeben diesen grossen Barbaresco mit Noten von Unterholz, Leder und roten Früchten, was ausgeglichen wird mit einer guten Säure. Ein grosser Piemontese aus einem kleinen Dorf!

PASST ZU: gut gewürztem Fleisch, kräftigen Würsten, gealtertem Käse, Parmiggiano, aber auch einer üppigen Pasta.

AUSZEICHNUNG: Wine Enthusiast (95/100)



*Preis

CHF 49.80



BARBARESCO BOSCHI DEI SIGNORI 2020 | Bel Colle Italien | Piemont

Barbaresco docg | 14% | 75 cl

WARUM ER: Trotz junger Jahre ist dieses Barbaresco aus dem Hause Bosio/Belcolle bereits trinkbereit. Er hat eine eher dichte Textur, Noten nach reifen Kirschen, Leder und im Abgang etwas Gewürz runden ihn ab.

LAGERFÄHIG: - 2026



*Preis

CHF 18.80



FARA 2017 DOC | Il Chiosso Italien | Piemont

Fara doc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Ein kerniger Nebbiolo aus dem Nordpiemont bei Novara. Er ist fruchtig und weist eine kräftige Säure auf, die Tannine sind präsent. Das kleine Weingut Il Chiosso setzt ganz bewusst auf maximalen Terroirausdruck.

PASST ZU: Aufschnitt, einfache Fleischgerichte, fettige Speisen.

LAGERUNG: 8 Jahre



*Preis

CHF 22.80



GATTINARA DOCG 2018 | Il Chiosso Italien | Piemont

Gattinara docg | 14% | 75 cl

WARUM ER: Ein komplexer Gattinara docg des kleinen Weinguts Il Chiosso. Der Wein weist die typischen Nebbiolo-Noten nach Kirschen und Unterholz auf. Verstärkt wird der Wein durch den Ausbau im grossen Fass und die lange Lagerung, bevor er in den Verkauf gelangte.

PASST ZU: Fleisch, gereifter Käse, kräftige Gemüsesuppe, Salami.

LAGERUNG: 10 Jahre



*Preis

CHF 34.80



CAPO BORGO 2023 IGT | Abbadia Ardenga Italien | Toskana

Toscana IGT | 14,5% | 75 cl

WARUM ER: Er hat mich sofort erobert: Seine betörende Tiefe, die Noten nach dunklen, leicht süsslichen Früchten, gepaart mit einer schönen Säure, die ihn nicht ins Plumpe abgleiten lässt. Ein einfacher Tischwein, sagen die Toskaner. Aber einer, der sich vor nichts verstecken muss. Und das bei diesem Preis.

PASST ZU: Wild, Braten, Aufschnitt, Grillade.

LAGERUNG: Er könnte länger liegen, aber er wird nicht, das verspreche ich ihnen. Sonst: - 2028.



*Preis

CHF 15.80



ROSSO DI MONTALCINO 2022 | Abbadia Ardenga Italien | Toscana

Rosso di Montalcino doc | 14% | 75 cl

WARUM ER: Liebhaber klassischer Rosso di Montalcino kommen bei ihm voll auf die Kosten: Ein eher helles rot funkelt im Glas, die Noten nach frischen, hellen Früchten und dem würzigen Wind, der in der Toscana um diese Jahreszeit weht, begrüßen uns. Der Wein ist pure Freude - 100% Sangiovese, Ausbau nur im grossen Eichenfass und acht Monate auf der Flasche, bevor sie in den Verkauf gelangt.

PASST ZU: mittelgereiftem Käse, Pasta mit roter Sauce, Geflügel, schnell gebratenes Fleisch, asiatische Speisen.

LAGERUNG: - 2030



*Preis

CHF 22.80



BRUNELLO DI MONTALCINO 2019 | Abbadia Ardenga Italien | Toscana

Brunello di Montalcino docg | 14,5% | 75 cl

WARUM ER: Ein Brunello, der berührt. Er ist dunkel und fassig, obwohl er nur im grossen Eichenfass reifte. Im Abgang ist er lange, süssliche Noten nach Pflaumen und reifen Brombeeren - typisch Brunello. Gleich nach dem Öffnen ist er noch eckig, doch schon nach einer Stunde atmen entströmen ihm Düfte, die Lust auf noch viele Gläser machen, auch wenn man nicht sollte.

PASST ZU: Gereiftem Käse, gut gewürzten Fleischgerichten, Schokolade-Desserts.

LAGERUNG: - 2032



*Preis

CHF 34.80



ROSSO DI MONTALCINO 2020 | Quercecchio Italien | Toscana

Montalcino rosso doc | 14,5% | 75 cl

WARUM ER: Er ist trinkig und süffig oder beides zusammen. Im Mund ist er samtig-weich, besonders nach 1 Stunde in der Karaffe. Dunkle Noten nach Brombeeren und frischen Pflaumen machen sich breit. Ein toller Wein für alle Tage aus dem herrlichen Weingut Quercecchio in der Toscana.

PASST ZU: allen roten Speisen, auch Poulet an Sauce, mittelreifem Käse.

LAGERPOTENTIAL: 3 - 5 Jahre.



*Preis

CHF 20.80



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017 | Quercecchio Italien | Toscana

| Brunello di Montalcino docg | 14,5% | 75 cl

WARUM ER: Weil er zu jenen Brunello gehört, die nicht so mastig sind. Er ist fassig-frisch, die Noten nach dunklen Früchten und reifen Pflaumen geben Lust auf mehr. Das Holz ist hervorragend eingebunden. Man merkt, dass nur gebrauchte Fässchen zum Einsatz kommen, da die Vanille- und Toastnoten fehlen. Die Handschrift der Winzerfamilie von Quercecchio in der Toscana ist spürbar.

PASST ZU: Fleisch, Linsen, gereiftem Käse.

AUSZEICHNUNG:

LAGERPOTENTIAL: 8 - 10 Jahre - so lange überlebt er selten...



*Preis

CHF 34.80



BRUNELLO DI MONTALCINO SALVIONI 2017 DOCG | Salvioni Italien | Toscana

Brunello di Montalcino docg | 14,5% | 75 cl

WARUM ER: Weil er beeindruckend elegant ist mit Noten nach ultrafeiner, reifer Kirsche und feinen Gewürzen sowie einer Spur Süßholz. Er ist sehr komplex. Daher gibt er immer immer neue Schichten frei. Im Abgang ist eine kräftige Mineralität wahrnehmbar, gepaart mit einem tollen Säurespiel.

PASST ZU: festlichem Essen.

DER PRODUZENT: Das Weingut Salvioni ist ein Mini-Betrieb. Rund 3 Hektaren Wein bewirtschaftet die Familie. Sie produziert nur zwei Weintypen: Den Brunello und den Rosso. In manchen Jahren gelingt es uns, ein paar Flaschen direkt ab Hof zu ergattern. Dann liefern wir gerne. Bitte den Jahrgang erfragen.



*Preis

CHF 128.00



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017 | C. Ferrero Italien | Toscana

Brunello di Mont. docg | 14,5% | 75 cl

WARUM ER: Ein fassig-frischer Brunello mit würzigen Noten nach Salbei und dunklen Früchten. Die zwei Jahre im Barriquefass geben ihm die nötige Tiefe.

PASST ZU: gut gewürztem Braten, Wild, reifem Käse.

LAGERUNG: 10 Jahre.

DIE PRODUZENTIN: Das Weingut Ferrero wurde von einem Schweizer gegründet, der bei den grössten Brunello-Weingütern gearbeitet hatte. Nach seinem frühen Tod übernahm seine Frau Claudia Ferrero den Betrieb.



*Preis

CHF 36.80



CASOLE 2022, VINO BIANCO IGT TOSCANA | I Fabbri Susanna Grassi Italien | Toscana

Toscana IGT | 13,0 % | 75 cl

WARUM ER: Er hat schon beim ersten Schluck überzeugt – schnörkellos und frisch mit zarten Hefenoten und Aromen nach weissen Blumen aus der Toscana. Dabei ist er trocken und überhaupt nicht süss.

Diese Art Weisswein ist beinahe verschwunden. Denn bis vor rund 40 Jahren musste dem Chianti Classico Weisswein beigemischt werden. Seit es diese Auflage nicht mehr gibt, sind die Weissweingärten für diese Art Weinzusatz beinahe verschwunden. Susanna Grassi vom Weingut I Fabbri hat ihren Garten behalten und keltert diesen einzigartigen Weissen mit grosser Sorgfalt.

LAGERFÄHIG: -2025

PASST ZU: Apero, Charcuterie, einfachen Suppen, Spargeln.



*Preis

CHF 20.80

CHF 14.80



CHIANTI CLASSICO LAMOLE 2021 BIO | I Fabbri Italien | Toscana

Chianti Classico docg | 13% | 75 cl

WARUM ER: Herrliche Veilchen- und Kirschnoten, die Säure ist gebündelt und gibt Struktur. Dieser Chianti Classico kommt aus der höchstgelegenen Chianti-Gemeinde Lamole. Die grossen Tag-/Nacht-Temperaturunterschiede ergeben einen leichtfüssigen Chianti von hellroter Farbe.

PASST ZU: Spiesschen, toskanischer Brotsuppe, rotem Fleisch.

LAGERPOTENTIAL: für den baldigen Genuss bestimmt (2025).

AUSZEICHNUNGEN: Tre Bicchieri im Gambero Rosso; Slow Wine, Besprechung Peter Keller in NZZ am Sonntag.



*Preis

CHF 21.80



CHIANTI CLASSICO RISERVA 2016 BIO | I Fabbri Susanna Grassi Italien | Toscana

Chianti Classico docg | 14,5% | 75 cl

WARUM ER: Es erwartet uns ein dunkelroter Chianti Classico Riserva, der 12 Monate im grossen Eichenfass gereift ist. Daher duftet er nach frischen roten Früchten, aber auch nach Eichenfass. Er ist mundfüllend, sprich strukturiert. Im Abgang ist er langanhaltend.

PASST ZU: Braten, Wild, Schokolade.

LAGERUNG: 8 - 10 Jahre.

DIE PRODUZENTIN: Susanna Grassi kommt aus der Tradition der schweren Chianti Classico-Produzenten. Die Weine konnten ihr nicht wuchtig genug sein. Doch im Laufe der Zeit hat sich ihr Schwerpunkt auf die ziselierteren Weine verlegt. Mit dem vorliegenden Exemplar zeigt sie noch immer, dass sie sich beim Einsatz des Holzfasses auskennt. Aber ihre Weine bleiben trotzdem vielerschichtig und interessant.

AUSZEICHNUNG: Besprechung durch Peter Keller in NZZ am Sonntag.



*Preis

CHF 33.80



CHIANTI CLASSICO RISERVA 2019 BIO | I Fabbri Italien | Toscana

Chianti Classico docg | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Für einen Riserva ist er eher hell, mittelschwer. Die Reifung im grossen Holzfass hat ihm Struktur gegeben, ohne dass er überschwer wäre. Noten nach frischen Brombeeren, etwas Lakritze, wenig Tabak prägen diesen Chianti Classico Riserva, der Freundinnen und Freunde von nicht überschweren Weinen begeistern wird. Das Weingut I Fabbri von Susanna Grassi steht für zarte Chianti-Weine.

PASST ZU: Wild, rotem Fleisch, eingelegtem Braten.



*Preis

CHF 33.80



CHIANTI CLASSICO 2018 BIO | Villa di Geggiano Italien | Toscana

Chianti Classico docg | 14,5% | 75 cl

WARUM ER: Ein Chianti Classico aus der Tiefebene bei Florenz. Von hier kommen die dichten bis schweren Chianti Classici. Das Weingut Villa di Geggiano - in dem Visconti schon seine Filme drehte - verwendet für den Ausbau nur das grosse Eichenfass - und verhindert damit, dass der Wein unharmonisch wird. Wir haben es hier mit einem rubinroten, mittelschweren Wein zu tun, dessen samtene Tannine und Noten nach Kirschen, Veilchen und etwas Pfeffer Dichte im Gaumen vermitteln. Er ist sehr trinkig.

PASST ZU: Rindsbraten, Lamm, gut gereiftem Käse.

LAGERPOTENTIAL: mindestens 7 Jahre.



*Preis

CHF 22.80

CHF 19.80



BANDINELLO 2020 BIO | Villa di Geggiano Italien | Toscana

Toscana IGT | 14% | 75 cl

WARUM ER: Rubinrot in der Farbe, Noten nach frisch gekochten Früchten und kaum wahrnehmbaren Tanninen - der ideale Alltagswein. Am Gaumen wirkt er weich. Kundinnen und Kunden nannten ihn schon einen "lustigen Wein", da er irgendwo zwischen schwer und leicht hin und herpendelt. Der Bandinello ist der Basiswein des Weingut Villa di Geggiano in der Toscana.

PASST ZU: jungem Käse, Apéro, gut gewürztem Grillfleisch.

LAGERPOTENTIAL: für den baldigen Genuss.



*Preis

CHF 17.80

CHF 12.80



BOLGHERI ROSSO GRATTAMACCO 2020 | Podere Grattamacco Italien | Toscana

Bolgheri doc | 14,5% | 75 cl

WARUM ER: Weil er ein hervorragender Rosso ist. Der Bolgheri Rosso von Grattamacco ist fruchtig und hat Aromen von roten und blauen Beeren. Er ist gleichzeitig auch würzig. Seine Tannine sind rund. Er ist angenehm frisch und ein ausgezeichnete Begleiter der klassischen italienischen Küche.

PASST ZU: roter Pasta, Braten, mittelreifem Käse, Wurst und Salami, toller Aperobegleiter.

LAGERFÄHIG: 4 - 6 Jahre nach der Ernte

DER PRODUZENT: Der Podere Grattamacco wurde 1977 gegründet und produziert heute voll biologisch. Das Weingut gehört heute zu ColleMassari, einem andern Vorzeigegut im Bolgheri.



*Preis

CHF 28.80



BOLGHERI ROSSO 2020 BIO | Satta Italien | Toscana

Bolgheri doc | 14% | 75 cl

WARUM ER: Der Wein weist ein mittleres rot auf und ist ein mittelschwerer Vertreter aus dem Bolgheri mit Noten nach reifen Brombeeren und Pflaumen.

PASST ZU: Wild, gereiftem Käse, leichten Süssspeisen.

LAGERUNG: 5 Jahre



*Preis

CHF 22.80



VENEROSO 2017 "SUPERTOSKANER" BIO | Tenuta di Ghizzano Italien | Toscana

Terre di Pisa Rosso doc | 14% | 75 cl

WARUM ER: Ein typischer Vertreter eines sogenannten "Supertoskaner". Die Sangiovese-Traube gibt die Würze und die Frucht, der Cabernet Sauvignon die Tiefe und Fülle - ein herrlich-mittelschwerer Supertoskaner! Das Weingut Tenuta di Ghizzano produziert zu 100 Prozent biologisch.

PASST ZU: Wild, Braten, gereiftem Käse.

LAGERUNG: 10 Jahre nach Abfüllung.

AUSZEICHNUNG: Falstaff 90/100



*Preis

CHF 29.80



SASSICAIA 2019 | Tenuta San Guido Italien | Toscana

Sassicaia doc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Weil er ein historischer Wein Italiens ist. Und weil er von einer kaum zu überbietenden Zartheit ist. Wer aufgrund der Trauben einen schweren, bordeauxähnlichen Tropfen erwartet, liegt falsch. Vielmehr dominieren leichte Fruchtnoten und Anklänge Noten nach Unterholz und Johannisbeeren liegen vor, auch Salbei und Ginster. Im Abgang ist er lang.

LAGERFÄHIGKEIT: bis 2040

PASST ZU: zu eher leichten Speisen.

DER PRODUZENT: Der "Sassicaia" ist mehr ein Zufallsprodukt. Gegen Ende des 2. Weltkrieges dürstete es einen toskanischen Adligen nach einem Bordeaux, der wegen der Kriegswirren aber nicht zu haben war. Also pflanzte er im Bolgheri in der Toscana den Cabernet Sauvignon, die Hauptrebe für elegante Bordeaux-Weine. Und kreierte damit eine italienische Legende, eben den "Sassicaia". Der Name stammt übrigens vom steinigen Boden ("sassi" = Steine), auf dem die Bordeaux-Reben gedeihen.



*Preis

CHF 268.00



LE DIFESE 2021 | Tenuta San Guido Italien | Toscana

Toscana Igt | 14,0 % | 75 cl

WARUM ER: "Le Difese" ist der kleine Bruder des weltberühmten und kaum zählbaren "Sassicaia". "Le Difese" ist innerhalb weniger Jahre nach seiner Lancierung zu einem kleinen Weinstar aufgestiegen. Produziert aus jungen Reben ist er von einer tollen Geschmeidigkeit und weist Noten nach Beeren und reifen Kirschen auf. Im Abgang sind zarte Schokolade-Noten wahrnehmbar. Die Tannine sind samtig-weich.

LAGERFÄHIGKEIT: 2025

DER PRODUZENT: Die Tenuta San Guido ist die Produzentin des weltberühmten "Sassicaia". Hier erfahren Sie mehr zur Geschichte des "Sassicaia".



*Preis

CHF 21.90



GUIDALBERTO 2019 | Tenuta San Guido Italien | Toscana

Toscana Igt | 14,5% | 75 cl

WARUM ER: Intensives Rubinrot. Dieser elegante Toskaner weist in der Nase Noten von dunklen Beeren, Cassis, Kirschen und Pflaumen auf. Im Hintergrund sind dezente Röstnoten wahrnehmbar, die von der Barriquereifung herrühren. Im Gaumen weist der Wein viel schmelz und seidige Tannine auf. Im Abgang ist er sehr lang.

LAGERFÄHIG: - 2028

PASST ZU: Gebratenem Gemüse, Fleisch, aber auch Wild.

DER PRODUZENT: Die Tenuta San Guido ist Produzentin des weltberühmten "Sassicaia". Der "Guidalberto" ist aber nicht einfach ein Zweitwein, sondern ein eigenständiges Gewächs.



*Preis

CHF 38.80



VILLA SARDINI 2020 | Pieve Santo Stefano Italien | Toscana

Colline Lucchesi doc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Dieser Wein vom Familiengut Pieve di Santo Stefano im Hinterland von Lucca in der Toscana ist ein dunkelroter, frischer Wein mit Noten nach reifen Brombeeren und Himbeeren sowie runden Tanninen. Sein gutes Preis-Leistungsverhältnis macht ihn zu einem herrlichen Alltagsbegleiter. Zudem passt er zu ziemlich allen Anlässen. Der Ausbau erfolgte im Stahltank, weshalb er eher auf der zarten Seite ist.

LAGERUNG: - 2024

PASST ZU: leicht gekühlt als Aperio, sonst als Fleischbegleiter und zu mittlereiftem Käse.



*Preis

CHF 16.80



LUDOVICO SARDINI 2015 | Pieve Santo Stefano Italien | Toscana

Colline Lucchesi doc | 14% | 75 cl

WARUM ER: Dieser Wein zeigt, dass es auch hervorragende Tropfen aus eher unbekannten Weingegenden in der Toscana gibt wie beispielsweise aus dem Hinterland von Lucca. Hier ist auch das Weingut Pieve di Santo Stefano. Ein dunkler Rotwein mit Noten nach Waldbeeren und Gewürzen, die von der 1jährigen Reifung im grossen Eichenfass herrühren. Die Tannine sind präsent, aber nicht mehr rau, sondern zart und rund.

PASST ZU: Fleisch, gereiftem Käse, roter Pasta mit Fleischsauce.

LAGERUNG: bis 2025



*Preis

CHF 26.80



LIPPO SARDINI 2017 | Pieve Santo Stefano Italien | Toscana

14% | Toscana IGT | 75 cl

WARUM ER: Der Supertoskaner Lippo aus dem Weingut Pieve di Santo Stefano bei Lucca in der Toscana hat die Schwere, wofür die Supertoskaner auch geliebt werden. Zuständig dafür ist die Merlot-Traube und die knapp sechs Monate im Barrique-Fässchen. Der Cabernet Franc lockert den Wein wieder auf und gibt ihm den nötigen Schwung, damit man sich auf jedes Glas von Neuem freut.

LAGERUNG: 2025

PASST ZU: gut gewürztem Fleisch, gut gereiftem Käse, Minestrone.



*Preis

CHF 24.80



FRANCIACORTA EXTRA BRUT | Faccoli Italien | Lombardei

Franciacorta docg | 12,5% | 75 cl

WARUM ER: Dieser hellgelbe Franciacorta lag 20 Monate auf der Hefe. Er ist trocken. Seine Perlage ist kräftig, es sind Noten nach Agrumen vorhanden, im Abgang kommt zartes Brioche zum Vorschein, was die Frische aber nicht schmälert.

LAGERFÄHIG: 5 Jahre.

PASST ZU: Als Apéro, Fisch, helle Pasta, Geflügel.

DER PRODUZENT: Die Azienda Agricola ist ein kleiner Familienbetrieb im Herzen der Franciacorta. Mit Francesca und Giorgio wird die dritte Generation eingeführt. Vater Claudio ist für die Vinifikation zuständig.

WISSEN: Kennen Sie den Unterschied zwischen Franciacorta, Champagner und Prosecco? Hier lesen.



*Preis

CHF 32.80



FRANCIACORTA ROSÉ BRUT | Faccoli Italien | Lombardei

Franciacorta docg | 12,5% | 75 cl

WARUM ER: Fruchtig aber trocken, unendlich zarte Perlage, die das ganze Bouquet in den Gaumen hebt. Ein Top-Franciacorta von der rosa Sorte!

LAGERFÄHIG: 5 Jahre

PASST ZU: Fleisch, Grillade, Aperio

DER PRODUZENT: Die Azienda Faccoli produziert nur gerade 60 000 Flaschen im Jahr und gehört damit zu den Kleinen. Mit Francesca und Giorgio ist die dritte Generation am Kommen, Vater Claudio kümmert sich um die Vinifikation.

WISSEN: Kennen Sie den Unterschied zwischen Franciacorta, Champagner und Prosecco? Hier lesen.



*Preis

CHF 32.80



FRANCIACORTA EXTRA BRUT ZERO TRE 2015 | Faccoli Italien | Lombardei

Franciacorta docg | 12,5% | 75 cl

WARUM ER: Dieser Franciacorta hat einen unglaublich langen Abgang. Die 24 Monate Reifung auf der Hefe geben ihm kräftige Noten nach Brioche, ohne die herrliche Frucht zu zerstören. Die Perlage ist fein.

Diesen Wein produzieren die Faccoli nicht regelmässig. Nur in Jahren, in denen die Vergärung für den knochentrockenen Extra Brut zum Stoppen kommt, gibt es diesen herrlichen Flaschengärer. Der leicht erhöhte Zuckergehalt gegenüber dem Extra Brut gibt ihm die Finesse.

LAGERFÄHIG: 10 Jahre

PASST ZU: Als Essensbegleiter für alle Gänge,

DER PRODUZENT: Die Azienda Faccoli wurde in den 60er Jahren gegründet. Mit Francesco und Giorgio ist heute die dritte Generation am Kommen. Vater Claudio kümmert sich um die Vinifikation.

WISSEN: Kennen Sie den Unterschied zwischen Franciacorta, Champagner und Prosecco? Hier [lesen](#).



*Preis
CHF 43.80



BUTTAFUOCO SOLINGHINO 2021 | Andrea Picchioni Italien | Lombardei

Buttafuoco doc | 14% | 75 cl

WARUM ER: Ein eher unbekannter Wein ist dieser Buttafuoco. Dabei so himmlisch schön! Dunkle Fruchtnoten, Zwetschge, Kirsche, alles. Und das eingerahmt von einer wunderbaren Säure! Ein Glas folgt dem Nächsten. Winzer Andrea Picchioni hat es wirklich im Griff.

PASST ZU: Salami, Aufschnitt, roter Pasta.

LAGERUNG: 5 Jahre



*Preis
CHF 19.80



ROSSO D'ASIA 2019 | Andrea Picchioni Italien | Lombardei

14,5% | 75 cl

WARUM ER: Dieser Wein ohne jegliche geographische Ursprungsbezeichnung ist eine Wucht: dicht, dunkel, fruchtig, würzig und mit wunderschön runden Tanninen.

PASST ZU: Wild, Risotto mit Würsten, Salami.

LAGERUNG: 10 - 12 Jahre.



*Preis

CHF 28.80



GRUMELLO ROCCA DE PIRO 2015 | Ar.pe.pe. Italien | Lombardei

Valtellina superiore docg | 13,0 % | 75 cl

WARUM ER: Ein echter Alpen-Nebbiolo: Die Säure ist präsent, die Tannine sind reif, wir nahmen etwas Pfeffer wahr, Tabak, Veilchen und reife Kirschen. Das alles kombiniert sich zu einem sehr langanhaltenden Nebbiolo aus grösser Höhe.

LAGERFÄHIG: - 2030

PASST ZU: Pizzoccheri, Bresaola, gut gereiftem Käse, dicker Wintersuppe.



*Preis

CHF 36.80



SASSELLA ROCCE ROSSE RISERVA 2013 | Ar.pe.pe Italien | Lombardei

Valtellina Superiore docg | 13% | 75 cl

WARUM ER: Der Sassella Rocce Rosse des Vorzeige-Weingutes Arpepe im Veltlin ist für mich ein perfekter Nebbiolo. Die Lebendigkeit und Frische der schwierigen Traube sind präsent, aber eingebunden in ein perfektes Zusammenspiel von Fruchtigkeit und runden Tanninen. Das grosse Holzfass von 5000 Litern, in dem der Wein während fast 40 Monaten reifte, gibt dem Wein Tiefe, Würzigkeit und einen kleinen Schuss Süsse, der ihn perfekt erscheinen lässt.

PASST ZU: Fleisch, Wild

DER PRODUZENT: Arpepe gehört im Veltlin zu den Vorzeigeunternehmen. Einst war das Veltlin die Weinbschüttli für die Schweiz. Tempi passati. Heute kommen von hier die herrlichsten Alpen-Nebbiolo.



*Preis

CHF 69.90



SOAVE DOC 2021 | Sandro de Bruno Italien | Venetien

Soave doc | 12,5% | 75 cl

WARUM ER: Soave – das klingt meist eher nach Billigfusel. Dass dem nicht immer so ist, zeigt zum Beispiel das Weingut Sandro de Bruno. Es produziert einen sehr frischen Soave mit mineralisch-vulkanischen Noten, die ihm die dunkle Erde des Gebietes verleiht. Die Garganega-Traube gibt die Frische, mit herzhaften Noten nach Zitrusfrüchten.

PASST ZU: Als Aperobegleiter, aber auch zu Fisch und hellem Fleisch.



*Preis

CHF 16.80



PROSECCO BRUNEI BRUT VALDOBBIADENE | La Tordera Italien | Venetien

Valdobbiadene Prosecco Brut docg | 11,5% | 75 cl

WARUM ER: Ein Prosecco mit weiß-goldener Farbe und anhaltender Perlage. In der Nase sind kräftige Noten nach Apfel und Litschi wahrnehmbar, im Mund frische Aromen von grünen Früchten.

PASST ZU: Meeresfrüchten, Fisch, Apero.

WISSEN: Kennen Sie den Unterschied zwischen Franciacorta, Champagner und Prosecco? Hier lesen.



*Preis

CHF 14.80



LESSINI DURELLO DOC SUPERIORE 2008 | Sandro de Bruno Italien | Venetien

Lessini Durello doc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Dieser Wein ist eine Rarität. Nur in hervorragenden Jahren produziert Sandro de Bruno einen stillen Durello-Weisswein. Damit sich die enorme Säure der Durello-Traube abbaut, braucht es viel Zeit, daher ist dieser Weisswein auch schon weit über 10 Jahre alt. Keine Sorge: Seine Frische, seine Mineralität und die zarten Holznoten werden ihm noch lange bewahrt bleiben.

PASST ZU: Hellem Fleisch, Fisch mit Sauce.



*Preis

CHF 22.90



PROSECCO ALNÉ EXTRA DRY | La Tordera Italien | Venetien

Treviso doc | 11,5% | 75 cl

WARUM ER: Weil er unendlich frisch ist und zarte Noten nach Äpfel und Birnen aufweist. Im Gegensatz zu einem Prosecco Brut ist dieser Extra Dry etwas üppiger. Ein prima Apero- und Essensbegleiter. Sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis.

LAGERPOTENTIAL: zum baldigen Genuss bestimmt

PASST ZU: Apéro, Pasta mit heller Sauce, Fisch.

WISSEN: Kennen Sie den Unterschied zwischen Franciacorta, Champagner und Prosecco? Hier [Lesen](#).



*Preis

CHF 12.80



RIPASSO VALPOLICELLA I LASI SUP. 2019 | Villa Canestrari Italien | Venetien

Valpolicella Ripasso doc | 14,2% | 75 cl

WARUM ER: Ein eleganter Ripasso, der eher auf der mittelschweren Seite ist. Er ist dunkel und würzig und weist die typischen süsslichen Amarone-Noten auf.

Der Valpolicella Ripasso ist der kleine Bruder des Amarone. Die kostbare Maische des Amarone wird dabei noch einmal verwendet, in dem sie dem fertigen Valpolicella, einem einfacheren Wein aus den gleichen Traubensorten wie für den Amarone, beigegeben wird ("ripassare - noch einmal durchlassen"). Dadurch übernimmt der Ripasso die süsslichen und schweren Noten des Amarone. Er ist deswegen sehr beliebt - und kostet einiges weniger als ein "echter" Amarone.

PASST ZU: rotem Fleisch, Grilladen, roter Pasta

LAGERUNG: 8 Jahre und mehr.

DER PRODUZENT: Villa Canestrari ist ein altes Weingut, entstanden aus der Fusion zweier Familien. Da nicht mehr alle Gebäude genutzt werden, haben die Besitzer das eine in ein Museum mit viel Geschmack verwandelt.



*Preis

~~CHF 21.80~~

CHF 18.00



VALPOLICELLA SUPERIORE 2018 | Villa Canestrari Italien | Venetien

Valpolicella Superiore doc | 14,5 % | 75 cl

WARUM ER: Ein rubinroter, dichter Valpolicella, der seine Kraft aus angetrockneten Trauben und frischem Most zieht. Die Trauben wuchsen auf Schwemmböden und Tuffstein. Das gibt ihm eine gewisse Mineralität und Frische. Er ist im Geschmack intensiv und langanhaltend. Die runden Tannine lassen ihn rund erscheinen. Noten nach Waldfrüchten, Himbeeren und Amaretto runden ihn ab.

LAGERFÄHIG: - 2026

PASST ZU: Ragout, dicken Wintersuppen, gereiftem Käse.



*Preis

CHF 24.80



AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO 2015 | Mizzon Italien | Venetien

Amarone della Valpolicella docg | 15% | 75 cl

WARUM ER: Dieser Amarone ist ein Traum: Trotz angetrockneter Trauben ist er nicht zu üppig geraten, riecht und schmeckt nach gekochten Früchten, Gewürzen, Noten von angetrockneten Kirschen und Amaretti-Gutzi. Das Weingut Mizzon legt grossen Wert darauf, seinen Amarone im eigenen Keller mehr als die gesetzlichen 3 Jahre reifen zu lassen, bevor es ihn zum Verkauf frei gibt.

Kennen Sie den Unterschied zwischen Valpolicella, Ripasso und Amarone? Hier wirds erklärt (nach dem Click nach unten scrollen).

PASST ZU: stark gewürztem Braten, eingelegtem Fleisch, Wild, Schokolade.

LAGERPOTENTIAL: 10 Jahre und mehr.



*Preis

CHF 33.80



AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2018 | Villa Canestrari Italien | Venetien

Amarone docg | 15% | 75 cl

WARUM ER: Bei diesem Amarone aus dem Hause Villa Canestrari handelt es sich um einen Wein "di facile beva", wie es heisst. Gemeint ist damit ein Wein, der Weinkennerinnen und Weinamateure gleichermassen begeistern dürfte. Er ist würzig und dunkel, weist aber auch eine erfreuliche Frische auf. Er passt damit auch zu leichteren Speisen.

LAGERFÄHIG: 2028

PASST ZU: Passt zu allen gekochten Speisen sowie Käse.



*Preis

CHF 33.80



AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2018 0,5 LIT | Villa Canestrari Italien | Venetien

Amarone docg | 15% | | 50 cl

WARUM ER: Bei diesem Amarone aus dem Hause Villa Canestrari handelt es sich um einen Wein "di facile beva", wie es heisst. Gemeint ist damit ein Wein, der Weinkennerinnen und Weinamateure gleichermassen begeistern dürfte. Er ist würzig und dunkel, weist aber auch eine erfreuliche Frische auf. Er passt damit auch zu leichteren Speisen.

LAGERFÄHIG: 2028

PASST ZU: Passt zu allen gekochten Speisen sowie Käse.



*Preis

CHF 19.80



AMARONE DELLA VALPOLICELLA PHANOS 2020 | Villa Canestrari Italien | Venetien

Amarone docg | 15% | | 75 cl

WARUM ER: Bei diesem Amarone aus dem Hause Villa Canestrari handelt es sich um einen Wein "di facile beva", wie es heisst. Gemeint ist damit ein Wein, der Weinkennerinnen und Weinamateure gleichermassen begeistern dürfte. Er ist würzig und dunkel, weist aber auch eine erfreuliche Frische auf. Er passt damit auch zu leichteren Speisen.

LAGERFÄHIG: 2028

PASST ZU: Passt zu allen gekochten Speisen sowie Käse.



*Preis

CHF 33.80



AMARONE DELLA VALPOLICELLA PHANOS 2021 | Villa Canestrari Italien | Venetien

Amarone docg | 15% | | 75 cl

WARUM ER: Bei diesem Amarone aus dem Hause Villa Canestrari handelt es sich um einen Wein "di facile beva", wie es heisst. Gemeint ist damit ein Wein, der Weinkennerinnen und Weinamateure gleichermassen begeistern dürfte. Er ist würzig und dunkel, weist aber auch eine erfreuliche Frische auf. Er passt damit auch zu leichteren Speisen.

LAGERFÄHIG: 2028

PASST ZU: Passt zu allen gekochten Speisen sowie Käse.



*Preis

CHF 26.81



AMARONE RISERVA PLENUM 2016 | Villa Canestrari Italien | Venetien

Amarone docg | 16% | 75 cl

WARUM ER: Ein dunkler Amarone aus dem Hause Villa Canestrari, würzig und wuchtig - beides hält sich in Balance, ein Schuss Säure gibt die nötige Frische, damit man ihn lieben wird. Die verlängerte Fassreife hat ihm Tiefe gegeben.

LAGERFÄHIG: bis 2031

PASST ZU: Währschäften Fleischspeisen, manche mögen ihn zu Schokolade.



*Preis

CHF 59.80



AMARONE RISERVA "DIECI ANNI" 2010 | Villa Canestrari Italien | Venetien

Amarone doc | 17% | 75 cl

WARUM ER: Dieser Amarone reifte 10 Jahre im Fass, bevor er auf die Flasche kam. Für ihn verwendet Villa Canestrari nur perfektetestes Traubengut - Hauptgrund dafür, dass es diesen Wein nur alle paar Jahre gibt. Trotz seiner Wucht ist er in erster Linie elegant, beinahe zart. In der Nase dominieren Schokolade und überreife Früchte - ein Wein für ausgesprochen ausgewählte Momente.

PASST ZU: Schokolade, Zigarre, gut gewürztem Wildbraten mit Beeren.

AUSZEICHNUNGEN: best wine of Italy 2010, Hong Kong Wine Competition

LAGERPOTENTIAL: bis 2040



*Preis

CHF 148.80



PROSECCO ROSÉ TOR SÈ BRUT | La Tordera Italien | Venetien

Treviso doc | 11,0% | 75 cl

WARUM ER: Zarteste Noten nach Rosen und roten Früchten, die vom Pinot Nero stammen, die Mineralik kommt vom Boden. Rosé-Prosecco sind erst seit Kurzem zugelassen und finden grossen Anklang.

PASST ZU: sehr schöner Aperobegleiter



*Preis

CHF 13.80



WEISSBURGUNDER VINSCHGAU 2021 FALKENSTEIN | Weingut Falkenstein Italien | Südtirol

Vinschgau doc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Ein herrlicher Weissburgunder aus dem Vinschgau in Südtirol. Er gedeiht auf einer Höhe von etwa 400 Metern und ist daher frisch und kühl. Der Boden gibt ihm einen Schuss Mineralität. Das Dominierende sind aber Noten nach Apfel, Birne und Zitrusfrucht. Das alles gepaart mit der sanften Säure gibt einen wunderbaren Essens- und Aperobegleiter. Mit Schraubverschluss.

PASST ZU: Apero, Fisch, asiatische Küche.

LAGERUNG: 3 Jahre



RIESLING VINSCHGAU DOC FALKENSTEIN | Weingut Falkenstein Italien | Südtirol

Vinschgau doc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Die Trauben für diesen Riesling des Weinguts Falkenstein im Südtiroler Vinschgau gedeihen auf 600 - 900 Meter Höhe - klar. Die grossen Unterschiede der Tag- und Nachttemperaturen ergeben einen komplexen, aber zarten Wein mit Noten nach Aprikose, Birne und Zitrusfrucht. Die kargen Böden ergänzen den Wein mit ihrer Mineralik. Ein bezaubernder Alpen-Riesling! Mit Schraubverschluss.

PASST ZU: Apero, Fisch, heller Pasta.

LAGERUNG: 3 - 4 Jahre.



*Preis

CHF 23.80



SAUVIGNON BLANC VINSCHGAU DOC 2021 FALKENSTEIN | Weingut Falkenstein Italien | Südtirol

Vinschgau doc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Dieser Sauvignon blanc aus grosser Höhe im Südtiroler Vinschgau ist sehr zart, seine exotische Frucht legt sich wie ein Hauch ins Glas und wird umrahmt von einer leichten Mineralik.

Passt zu: Apero, Fisch, Frischkäse.

Lagerung: 2 - 3 Jahre.



*Preis

CHF 22.80



PINOT NOIR VINSCHGAU DOC 2021 FALKENSTEIN | Weingut Falkenstein Italien | Südtirol

Vinschgau doc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Ein überaus eleganter und runder Pinot Noir aus grosser Höhe im Vinschgau in Südtirol. Das Weingut Falkenstein baut ihn 12 Monate im Fass aus und ein halbes Jahr auf der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt. Das ergibt einen feinen Pinot Noir mit Waldbeeraromen und feinen Kirschnoten, die Tannine sind fein strukturiert.

PASST ZU: hellem Fleisch, heller Pasta, frischem Käse.

LAGERUNG: 5 Jahre



*Preis

CHF 25.80



PASSIONE 2020 ETNA DOC | Theresa Eccher Italien | Süditalien

Etna doc Rosso | 14% | 75 cl

WARUM ER: Ein würziger Rotwein von den Hängen des Ätna auf Sizilien. Sie werden Noten nach Kirschen, roten Früchten, aber auch etwas Salbei wahrnehmen. Er ist rubinrot, von mittlerer Schwere, weich und elegant, die Tannine sind rund.

PASST ZU: rotem Fleisch, Aufschnitt, Fisch, Frischkäse.



*Preis

CHF 23.80



CONTESSA DEL VENTO 2021 ETNA DOC | Teresa Eccher Italien | Süditalien

12,5% | Etna doc Bianco | 75 cl

WARUM ER: ein intensiv fruchtiger Weisswein von den Hängen des Ätna auf Sizilien. Die vulkanischen Böden geben ihm das mineralische Gerüst.

PASST ZU: Aperio, hellem Fleisch, Risotto, Fisch.



*Preis

CHF 22.80



PASSOROSSO 2018 | Passopisciaro Italien | Süditalien

Etna doc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Wer Sizilien sagt, denkt an dunkle, schwere Weine aus Süditalien. Dieser hier kommt aber von den Hängen des einzigen, noch aktiven Vulkans Europas, dem Ätna. Die grossen Tag-Nacht-Temperaturschwankungen lassen hier sehr zarte Weine gedeihen. Noten nach Granatapfel und Himbeere sind zu riechen. Die Tannine fühlen sich wie Samt auf der Zunge an. Dem Haus Passopisciaro gefällt das alles. Es lässt den Wein daher kein überflüssiges Bad im Barrique nehmen. Nur das grosse Holzfass kommt zum Zug, was den Wein abrundet, aber nicht nach Vanille riechen lässt. Die Fachzeitschrift Merum hat ihn mit dem Maximum von 3 Herzen ausgezeichnet.

PASST ZU: leicht gewürztem Fleisch, Suppenfleisch, Pizza, mittelgereiftem Käse.

LAGERPOTENTIAL: 8 - 10 Jahre.



*Preis

CHF 34.80



VADANTICO IRPINIA AGLIANICO DOC 2020 | Colli di Castelfranci Italien | Kampanien

Irpinia Aglianico doc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Dieser Aglianico aus den irpinischen Bergen bei Neapel ist ein typischer Vertreter: Gleich nach dem Öffnen strömen einem fruchtige Noten entgegen, im Mund ist er zuerst noch eckig und kantig, die Säure präsent. Nach wenigen Minuten fügt sich alles zu einem harmonischen Geschmackserlebnis. Das Weingut Colli di Castelfranci ist in Familienbesitz.

PASST ZU: roter Pasta, Grillade, Gemüsesuppe.



*Preis

~~CHF 15.80~~

CHF 12.00



CANDRIANO IRPINIA CAMPI TAURASINI DOC 2018 | Colli di Castelfranci Italien | Kampanien

Campi Taurasini doc | 14% | 75 cl

WARUM ER: Die Aglianico Traube ist sehr anspruchsvoll, ergibt sie bei schlechter Pflege sehr aggressive Rotweine. Das Weingut Colli di Castelfranci zähmt die aggressive Seite beim Candriano, in dem sie den Wein recht lange auf der Maische belässt. Danach kommt er in gebrauchte Fässer und ruht danach erneut in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt. Das Resultat ist ein elektrisierender Wein, die kräftige Frucht und würzigen Aromen vermählen sich sehr schön mit den präsenten, aber runden Tanninen zu einem schönen Ensemble.

PASST ZU: Braten, Fisch mit Sauce, kräftigem Käse.

LAGERUNG: 6 Jahre



*Preis

CHF 19.80



ALTA VALLE TAURASI DOCG 2017 | Colli di Castelfranci Italien | Kampanien

Taurasi docg | 14,5% | 75 cl

WARUM ER: Ein herrlicher Taurasi - dunkles Holz, würzig, Noten nach Lakritze und reifen Waldbeeren. Trotzdem aber behält er sich die typische Frische der Aglianico-Traube, die ihm Struktur und Halt gibt - ein wunderbarer Wein aus dem Hinterland von Neapel.

PASST ZU: Braten, Wild, Zigarre rauchen.

LAGERUNG: mind. 10 Jahre



*Preis

CHF 27.80



BÉCHAR FIANO DI AVELLINO DOCG 2022 | Antonio Caggiano Italien | Kampanien

Fiano di Avellino docg | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Dieser Fiano di Avellino ist beinahe goldgelb. Er besticht durch zarte floreale Noten wie Akazie, aber auch etwas Aprikose. Ein zartes Säuregerüst hält ihn zusammen und macht ihn sehr trinkig.

PASST ZU: Fisch, Aperio, hellem Fleisch.

LAGERUNG: 3 Jahre





IRPINIA AGLIANICO DOC CAMPI TAURASINI SALAE DOMINI 2021 | Antonio Caggiano Italien | Kampanien

Irpinia Campi Taurasini doc | 14% | 75 cl

WARUM ER: Ein dichter, konzentrierter Aglianico vom Weingut Antonio Caggiano. Der Unterschied zum grossen Bruder, dem Taurasi, liegt darin, dass der Salae Domini noch etwas eckiger ist, weil er weniger lang im Eichenfass reifte. Zudem geben die Böden der Campi Taurasini etwas von ihren vulkanisch-mineralischen Noten ab.

Passt zu: Fleisch, roter Pasta, asiatischen Speisen, mittelgereiftem Käse.
Lagerung: 5 Jahre



*Preis
CHF 26.80



TAURASI DOCG VIGNA MACCHIA DEI GOTI 2019 | Antonio Caggiano Italien | Kampanien

Taurasi docg | 14% | 75 cl

WARUM ER: Ein wunderschöner Taurasi des Weinguts Il Caggiano im Hinterland von Neapel. Der Wein ist dicht, dunkel, gleichzeitig aber auch weich. Die zarte Säure gibt ihm Halt. Er ist sehr lang anhaltend mit Vanillenoten und Anklängen von dunklen Waldbeeren.

PASST ZU: Wild, Braten, gereiftem Käse, Zigarre rauchen.
LAGERUNG: 8 - 10 Jahre.



*Preis
CHF 34.80



PRIMITIVO PUGLIA ELÉ 2020 BIO | Tenute Chiaromonte Italien | Süditalien

Puglia IGT | 14% | 75 cl

WARUM ER: Er trägt die Sonne Apuliens in sich. Dunkles rot, aromatisch-intensive Fruchtnoten mit würzigem Finale. Ein Prachtskerl für alle Tage - und erst noch ein Bio-Primitivo.

LAGERUNG: bis 2025

PASST ZU: Salami, gut gereiftem Käse, Fleisch

DER PRODUZENT: Wir haben fast 300 verschiedene Primitivo aus Apulien verkostet. Und dann alle noch einmal. Immer blindverkostet. Beide Male landete die Tenute Chiaromonte mit ihren Weinen ganz zu oberst auf unsern Bewertungsblöcken. Kein Wunder: Nicola Chiaromonte, der Weingutsbesitzer, ist sparsam mit dem Einsatz von Barrique. Das belässt dem von Natur aus ohnehin schon eher schweren Primitivo seine würzig-kraftigen Fruchtnoten. 15% Aglianico geben ihm die nötige Schwere.



*Preis

CHF 19.80



CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT GEORGES JOILLLOT | Georges Joillot Frankreich | Elsass

Crémant de Bourgogne aoc | 12% | 75 cl

WARUM ER: Dieser Crémant hat mich sehr beeindruckt. Er ist recht konzentriert, weist kräftige Noten nach frischen und grünen Früchten auf. Das Säuregerüst ist präsent, was ihn sehr saftig macht. Im Abgang scheinen zarte Toastnoten auf, was entfernt an den grossen Bruder aus der Champagne erinnert. Die Trauben stammen von steilen Hängen in der Gemeinde Pommard. Die Böden sind steinig und lehmhaltig, was in der Regel rundere Weine ergibt.

LAGERFÄHIG: - 2027

PASST ZU: Hervorragend als Aperobegleiter, zu Früchtewähen oder auch Käsekuchen.

AUSZEICHNUNG: Die US-Fachzeitschrift WineEnthusiast gab ihm 91/100 Punkten.



*Preis

CHF 21.80



GEVREY CHAMBERTIN 2021 | Domaine Taupenot-Merme Frankreich | Burgund Côte de Nuits

Gevrey Chambertin aoc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Das Weinjahr 2021 war klimatisch äusserst schwierig, geprägt von grossen Ausfällen. Trotzdem ist es der Domaine Taupenot-Merme erneut gelungen, einen sehr zarten Gevrey-Chambertin Village auf die Flasche zu bringen. Die fruchtigen Noten nach Kirschen und dunkler Johannisbeere, Resultat einer sorgfältigen, trotzdem aber bestimmten Pressung, machen im langen Abgang einer zarten Mineralität Platz. Die Domaine ist beim Einsatz von neuen Barrique-Fässern zurückhaltend. Nur etwa 30% der Fässchen sind neu. Der Winzerfamilie gelingt durch das, die Holznoten gekonnt einzubinden, so dass sie die Frucht- und mineralischen Noten dieses exzellenten Gevrey Chambertin betonen.

PASST ZU: Kalb, Rind, Wild, mittlereiftem Käse.

DER PRODUZENT: Das Weingut Taupenot-Merme in Morey-St.Denis im Burgund hat sich in den vergangenen Jahren hinaufgearbeitet. Heute zählt es zu den renommierten Gütern in der Côte de Nuits.

Weitere Weine von Taupenot-Merme [hier](#).



*Preis

CHF 76.81



CORTON ET ROGNET GRAN CRU 2018 | Taupenot-Merme Frankreich | Burgund Côte de Nuits

Corton aoc | 13,5 | 75 cl

WARUM ER: Die Rotweine vom Hausberg von Beaune, dem etwa 500 Meter hohen Hügel Corton, sind häufig eher etwas verschlossen und kantig. Der Corton et Rognet von der Domaine Taupenot-Merme weist schon in jungen Jahren kräftige Noten nach Pflaumen und Cassis auf. Er hat einen reichhaltigen Körper und ist im Abgang sehr lang.

LAGERUNG: Weit über 2033, er kann jetzt schon getrunken werden, gewinnt aber stark ab etwa 2025.

PASST ZU: rotem Fleisch, Braten, gereiftem Käse.

DER PRODUZENT: Die Domaine Taupenot-Merme ist stark im Kommen. Die Weine sind meist schnell vergriffen.

Weitere Weine von Taupenot-Merme [hier](#).



*Preis

CHF 168.80



CHARMES-CHAMBERTIN 2019 GRAN CRU | Taupenot Merme

Frankreich | Burgund Côte de Nuits

Charmes-Chambertin aoc | 14,5% | 75 cl

WARUM ER: Dieser Wein ist wunderbar präzise. Sie nehmen die Fruchtnoten wahr, die Mineralität und die ziselierten Tannine. In einer zweiten Runde vermählt sich alles zu einer einzigen perfekten Komposition mit sehr langem Abgang. Ein Prachtswerk der Domaine Taupenot-Merme.

LAGERUNG: ab 2025 trinkreif bis 2033.

PASST ZU: Fleisch, warum nicht roter Pasta mit nur Gemüse drin?, mittlereiftem Käse.

DER PRODUZENT: Virgnie und Romain Taupenot, die beiden Geschwister, haben ihre Domaine ganz weit nach oben in der Hitparade der Côte de Nuits gebracht. Weitere Weine von Taupenot-Merme [hier](#).



*Preis

CHF 175.80



MAZOYÈRES-CHAMBERTIN 2018 GRAN CRU | Taupenot-Merme

Frankreich | Burgund Côte de Nuits

Mazoyères-Chambertin aoc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER. Obwohl ganz nah bei Charmes-Chambertin gelegen, unterscheidet sich dieser Mazoyères-Chambertin stark von seinem Nachbarn. Denn der Mazoyères gedeiht in einer kleinen Senke, die ein ganz anderes Mikroklima aufweist.

Produziert aus mehr als 50jährigen Pinot Noir-Reben haben wir es hier mit einem sehr zarten Gewächs zu tun. Die Noten nach Brombeeren und Kirschen sind ausgeprägt, ebenso die Mineralität und Tannine. Doch insgesamt ist der Mazoyères einiges feiner als sein Nachbar Charmes-Chambertin.

LAGERUNG: ab 2025 trinkbereit, bis 2033 und mehr.

PASST ZU: Fleisch, Braten, mittlereiftem Käse.

DER PRODUZENT: Die Domaine Taupenot-Merme produziert den Mazoyères auf einem kleinen Fleckchen Erde von nur 85 Aaren. Viele Produzenten machen keinen Unterschied zwischen dem Charmes-Chambertin und dem Mazoyères. Die Taupenots wagen es hingegen immer wieder auf's Neue.

Weitere Weine von Taupenot-Merme [HIER](#).



*Preis

CHF 193.80



FONTAINE SAINT MARTIN MONOPOLE 2020 MICHEL GROS | Frankreich | Burgund Côte de Nuits

Hautes Côtes de Nuits aoc | 14% | 75 cl

WARUM ER: Dieser elegante Pinot Noir aus dem Hause Michel Gros überzeugt mit seinen eleganten Noten nach Beerenfrüchten und Obst, seiner ausgewogenen Säure und den runden Tanninen. Er fühlt sich recht füllig an, ohne zu erschlagen.

LAGERUNG: - 2029

DER PRODUZENT: Michel Gros gehört zu einer grossen Weindynastie in der Côte de Nuits im Burgund.



*Preis
CHF 31.80



VOSNE-ROMANÉE 2021 | Dom. Michel Gros Frankreich | Burgund Côte de Nuits

Vosne Romanée aoc | 75 cl

WARUM ER: Bereits bei der Fassprobe Anfang Jahr zeigte er seine verführerischen Noten nach hellen, roten Früchten und Rosenblättern. Im Mund ist er saftig und kraftvoll. Er ist sehr elegant, ein typischer Vertreter aus Vosne, braucht aber noch bis Mitte 2024, bis er an seinem Platz ist.

LAGERUNG: - 2030

PASST ZU: Lamm, Grilliertem, mittelgereiftem Käse.

DER PRODUZENT: Die Domaine Michel Gros gibt es in 7. Generation. Sie baut ihre Pinot Noir-Weine eher extraktreich aus, ohne auf die typische Burgunder-Finesse zu verzichten.



*Preis
CHF 78.80



CHAMBOLLE MUSIGNY 2018 | Dom. Michel Gros Frankreich | Burgund Côte de Nuits

Chambolle Musigny aoc | 13% | 75 cl

WARUM ER: Dieser Chambolle Musigny von der Domaine Michel Gros hat Potential. War er anfänglich noch verschlossen, öffnet er sich mit jedem Jahr mehr. Seine delikate Fruchtstruktur, die Mineralität und Kraft sind vorhanden. Ein herrlicher Wein für Liebhaber der typischen Burgunderweine.

LAGERUNG: bis 2030 und mehr.

PASST ZU: Simplen Spaghetti mit roter Sauce, einem Stück gereiften Käse, Grillgut und Meeresfrüchten.

DER PRODUZENT: Die Domaine Michel Gros wird in siebter Generation geführt und ist im Burgund ein sicherer Wert.



*Preis
CHF 68.79



CHAMBOLLE MUSIGNY 2020 | Dom. Michel Gros Frankreich | Burgund Côte de Nuits

Chambolle Musigny aoc | 14% | 75 cl

WARUM ER: Dieser Chambolle Musigny von der Domaine Michel Gros ist trotz seiner Jugend trinkbereit. Im Vergleich zum 2018 ist er dunkler und hat mehr Körper, ist somit strukturierter. Die Fruchtstruktur ist nach wie vor delikate, die Mineralität und Kraft machen aus ihm einen grossen Wein. Vielleicht sind sie aber ein Liebhaber eher heller Chambolle-Musigny-Weine. Dann greifen Sie beim 2018er zu.

LAGERUNG: bis 2030 und mehr.

PASST ZU: Simplen Spaghetti mit roter Sauce, einem Stück gereiften Käse, Grillgut und Meeresfrüchten.

DER PRODUZENT: Die Domaine Michel Gros wird in siebter Generation geführt und ist im Burgund ein sicherer Wert.



*Preis

CHF 68.79



CHAMBOLLE MUSIGNY 2021 | Dom. Michel Gros Frankreich | Burgund Côte de Nuits

Chambolle Musigny aoc | 75 cl

WARUM ER: Das Weinjahr 2021 war im Burgund sehr schwierig. Hagel und langanhaltende Kälte im Frühling setzten den Produzenten und ihren Reben zu. Die verfügbare Weinmenge ist daher sehr gering ausgefallen. Trotzdem haben wir von Michel Gros ein paar wenige Flaschen erhalten.

Dieser Chambolle Musigny von der Domaine Michel Gros hat trotz - oder vielleicht gerade wegen des schwierigen Jahres grosses Potential. Er ist wie der 2018er noch etwas verschlossen. Doch schon in wenigen Jahren wird er sein Potential voll ausspielen. Seine delikate Fruchtstruktur, die Mineralität und Kraft sind jedenfalls jetzt schon vorhanden. Vielleicht sind sie aber ein Liebhaber junger Weine. Dann bereitet er jetzt schon viel Freude - einfach etwas karaffieren und nicht zu kühl servieren.

LAGERUNG: bis 2033 und mehr.

PASST ZU: Simplen Spaghetti mit roter Sauce, einem Stück gereiften Käse, Grillgut und Meeresfrüchten.

DER PRODUZENT: Die Domaine Michel Gros wird in siebter Generation geführt und ist im Burgund ein sicherer Wert.



*Preis

CHF 78.80



NUITS SAINT GEORGES 2018 | Dom. Michel Gros Frankreich | Burgund Côte de Nuits

Nuits Saint Georges aoc | 13% | 75 cl

WARUM ER: Die leicht reduktiven Noten zu Beginn verflüchtigen sich schnell. Die Fruchtaromane sind reif, der Wein ist kraftvoll. Seine leichte Rustikalität hat Charme, lockert sie doch das gehaltvolle Aromenspektrum auf. Im Abgang ist er sehr lang.

LAGERUNG: bis 2028.

PASST ZU: mittlereiftem Käse, Wild, Spaghetti mit roter Sauce und Fleisch.

DER PRODUZENT: Die Domaine Michel Gros im malerischen Vosne-Romanée im Burgund gehört zu den sicheren Werten in der Côte de Nuits.



*Preis

CHF 56.80



NUITS SAINT GEORGES "LES CHALIOTS" 2020 | Dom. Michel Gros Frankreich | Burgund Côte de Nuits

Nuits-Saint-Georges aoc | 14% | 75 cl

WARUM ER: Ein grossartiger Nuits-Saint-Georges von der Parzelle "Les Chaliots" von Michel Gros. Der Tropfen weist kräftige Noten nach dunklen Früchten auf, das Holz ist zart, aber präsent, die Tannine sind rund und angenehm. Ein Wein, der viel Freude bereitet.



*Preis

CHF 53.80

CHF 43.80



NUITS SAINT GEORGES "LES CHALIOTS" 2021 | Dom. Michel Gros Frankreich | Burgund Côte de Nuits

Nutis-Saint-Georges aoc | 14% | 75 cl

WARUM ER: Trotz schwierigem Jahr ist Michel Gros auf seiner Parzelle "Les Chaliots" in Nuits-Saint-Georges ein grosser Wein gelungen. Es ist eher ein dunkler Nuits-Saint-Georges, das Holz ist präsent, aber feingliedrig, die Tannine sind rund und angenehm. Ein Wein, der Freude bereitet - und bereits trinkreif ist.



*Preis

CHF 53.80

CHF 43.80



VOSNE ROMANÉE 1 CRU CLOS DES RÉAS MONOPOLE 2018 | Dom. Michel Gros

Frankreich | Burgund Côte de Nuits

Vosne Romanée aoc | 13% | | 75 cl

WARUM ER: Die konzentrierte Frucht begeistert schon im ersten Moment und ist sehr lang anhaltend. Der Wein ist für einen Clos des Réas nicht einfach elegant, aber seine Kraft und die klare Struktur dieses Weins begeistern. Ein Mitverkoster meinte: Es lohnt sich, für diesen Wein zurückzukehren. Dem ist nichts beizufügen.

LAGERUNG: über 2030 hinaus.

PASST ZU: einem sehr eleganten Abendessen mit Braten an einer köstlichen Sauce.

DER PRODUZENT: Die Domaine Michel Gros hat sich im Laufe der Jahrhunderte immer wieder Erbteilungen erlebt. Trotzdem ist das Monopol Clos des Réas intakt geblieben.



*Preis

CHF 128.80



VOSNE ROMANÉE 1 CRU CLOS DES RÉAS MONOPOLE 2020 | Dom. Michel Gros

Frankreich | Burgund Côte de Nuits

Vosne-Romanée 1Cru aoc | 14% | | 75 cl

WARUM ER: Das Aushängeschild von Michel Gros im Burgund: Der Clos des Réas Monopole ist fassig und würzig zugleich und betört mit seiner Komplexität. Die Noten nach reifen Pflaumen und Menthol runden diesen edlen Tropfen ab. Lagerfähig: - 2030



*Preis

CHF 119.80



NUITS SAINT GEORGES PREMIER CRU "LES VAUCRAINS" 2013 | Alain Michelot Frankreich | Burgund Côte de Nuits

Nuits-St.Georges aoc | 13,0% | 75 cl

WARUM ER: Weil er kräftig, komplex und sehr ausgewogen ist. Am Gaumen nahmen wir Aromen von Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und auch etwas Gewürz wahr. Der Wein hat trotz seiner Jahre Kraft, die Tannine sind robust, werden aber an der Luft sehr schnell rund. Er ist geeignet für eine wirklich lange Lagerung.

Die Weine aus der Gemeinde Nuits-St.Georges sind bekannt für ihre Langlebigkeit. Das Weingut Alain Michelot produziert sogenannte altmodische Weine, d.h. einzelne Premier Cru-Weine sind nicht für den schnellen Konsum gedacht. "Les Vaucrains" gehört dazu, dafür ist das Trinkvergnügen um so grösser.

LAGERUNG: - 2033

PASST ZU: Fleischgerichten an Sauce, Wild, gut gereiftem Käse.



*Preis
CHF 75.80



NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU "LES CAILLES" 2018 | Alain Michelot Frankreich | Burgund Côte de Nuits

Nuits-Saint-Georges Premier Cru aoc | 13,0 % | 75 cl

WARUM ER: Die Lage für den Premier Cru "Les Cailles" von Alain Michelot liegt gleich unterhalb der Lage "Les Vaucrains". Von "Les Vaucrains" kommen die extrem langlebigen Burgunderweine. "Les Cailles" hingegen ist wie der kleine Bruder - etwas schneller trinkbereit, aber immer noch komplex mit langem Abgang und Noten nach frischen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren, was ihn sehr saftig macht. Sie werden ihre Freude an diesem Prachtskerl haben.

LAGERFÄHIG: - 2035

PASST ZU: Geflügel, gereiftem Käse, rotem Fleisch, Gemüsesuppe.



*Preis
CHF 73.80



NUITS SAINT GEORGES PREMIER CRU "LA RICHEMONE" 2017 | Domaine Alain Michelot

Frankreich | Burgund Côte de Nuits

Nuits-Saint-Georges Premier Cru aoc | 13,0% | 75 cl

WARUM ER: Weil er intensiv ist und die Würzigkeit und fruchtige Noten optimal miteinander verbindet. Die Tannine sind zart und machen aus diesem Wein einen eleganten, gehaltvollen Burgunder, der perfekt zu einer Mahlzeit passt. Im Vergleich zu den Premier Cru "Les Cailles" oder "Les Vaucrains" ist er der zugänglichere Wein, der aber durchaus auch Lagerpotential hat wie alle Weine von der Domaine Alain Michelot.

LAGERFÄHIG: - 2027

PASST ZU: Gemüsesuppe, leichteren Fleischspeisen, mittelgereiftem Käse.



*Preis

CHF 73.80



MOREY-SAINT-DENIS PREMIER CRU "LES CHARRIÈRES" 2018 | Domaine Alain Michelot

Frankreich | Burgund Côte de Nuits

Morey-Saint-Denis Premier Cru aoc | 13,0% | 75 cl

WARUM ER: Die Weine aus der Burgundergemeinde Morey-Saint-Denis sind meist eher weich und zugänglich. Dieser verströmt wunderbare Aromen nach Himbeeren und Kirschen, um im Finale dann einen Hauch Röstaromen abzugeben. Er ist im Barrique ausgebaut, doch bei der Domaine Alain Michelot ist man mit dem Einsatz von neuen Barrique-Fässern eher zurückhaltend.

LAGERFÄHIG: - 2028

PASST ZU: Geflügel, Charcuterie, mittelgereiftem Käse, asiatischer Küche.



*Preis

CHF 73.80



CLOS VOUGEOT GRAN CRU 2013 | Domaine Alain Michelot

Frankreich | Burgund Côte de Nuits

Clos Vougeot Gran Cru aoc | 13,5 % | 75 cl

WARUM ER: Dieser Clos Vougeot ist tiefrot, harmonisch, rassig und elegant zugleich. Ein wahres Aromenpanorama empfängt die Geniessenden: konzentrierte Düfte von roten und schwarzen Früchten, aber auch Unterholz, Veilchen und zarte Moschusnoten (die aber nicht stören, sondern Tiefe geben!). Der Paradewein von Alain Michelot ist vollmundig, muskulös und sehr langanhaltend, die Tannine sind fein.

LAGERFÄHIG: - 2033

PASST ZU: Braten, köstlich- dicker Wintersuppe mit oder ohne Fleisch, Ragout, gereiftem Käse.



*Preis

CHF 176.80



ALIGOTÉ BOURGOGNE AOC 2022 | Domaine Lejeune Frankreich | Burgund Côte Beaune

Bourgogne blanc aoc | 12,0 % | 75 cl

WARUM ER: Einst war der Aligoté vor allem bekannt als eher saurer Weisswein. Die Franzosen setzten ihn vorwiegend für ihren beliebten "Kir" ein, ein typisch burgundisches Apérogetränk, bestehend aus Aligoté und Cassis-Sirup. Dieser Apéro ist noch heute sehr beliebt.

Einige Winzer erkannten aber, dass auch aus dem Aligoté sein sehr schöner Weisswein produziert werden kann, vorausgesetzt, der Wein wird im Fass ausgebaut, in dem seine Ecken und Kanten etwas abgerundet werden. Das hier so ein Exemplar aus dem Hause Lejeune in Pommard: Zarte Röstaromen und Noten nach Zitrusfrüchten ergeben einen wunderbar frischen Weisswein.

LAGERFÄHIG: bis 2025

PASST ZU: Apéro, Fisch ohne viel Sauce, hellem Fleisch, Spargeln.



*Preis

CHF 22.80

CHF 17.40



BOURGOGNE ROUGE GRANDES CARELLES 2022 | Domaine Lejeune Frankreich | Burgund Côte Beaune

AOC Bourgogne Rouge | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Rubinrot, frisch-fruchtiger Pinot Noir aus verschiedenen Lagen aus der 1a-Rotwein-Lage Pommard. Die Ganztraubenvergärung gibt ihm die nötige Würze. Sehr süffig.

PASST ZU: Apéro ohne nichts, einfach trinken und geniessen. Grillade, frischem Hartkäse, Pasta mit roter Sauce.

LAGERFÄHIG: 5 Jahre.



*Preis

CHF 29.80

CHF 23.80



SAINT ROMAIN BLANC 2021 | Taupenot-Merme Frankreich | Burgund Côte Beaune

Saint Romain blanc aoc | 13% | 75 cl

WARUM ER: Herrlich! Die Trauben für diesen Weisswein der Domaine Taupenot-Merme gedeihen in der etwas höher gelegenen Gemeinde Saint Romain in der Côte de Beaune. Dort ist auch der Kalksteinanteil höher. Gepaart mit den kühleren Temperaturen ergibt dies einen frischen Weisswein mit einem lebendigen Auftakt, blumigen Aromen und einem runden, opulenten Abgang. Der strukturierte Abgang ist auf den Ausbau im Barrique-Fass zurückzuführen.

LAGERUNG: ohne Probleme bis 2027.

PASST ZU: Meeresfrüchten, Apéro, hellem Fleisch, jungem Käse.



*Preis

CHF 38.80



CÔTE DE BEAUNE BLANC LES MONSNIÈRES 2018 | Domaine Lejeune

Frankreich | Burgund Côte Beaune

Beaune aoc | 13% | | 75 cl

WARUM ER: Ein bezaubernder Chardonnay aus dem Hause Lejeune mit leichten Rauch- und Vanillenoten, die an den Fassausbau erinnern. Dazu gesellen sich Zitrusnoten und eine mittlere Säure, die den Wein in die Balance stellen. Alles in allem ein sehr gelungener Burgunder!

PASST ZU: Fisch, weissem Fleisch, jungem Käse.



*Preis

CHF 26.80



POMMARD VIEILLES VIGNES 2021 | Georges Joillot

Frankreich | Burgund Côte Beaune

Pommard aoc | 13% | | 75 cl

WARUM ER: Weil er sehr saftig ist, die Säure und Fruchtnoten stehen in einem harmonischen Spiel und geben Lust auf mehr. Die Reben sind mindestens 55 Jahre alt. Das merkt man, weil der Wein sehr tiefgründig ist. Die 10 Monate im kleinen Eichenfass, höchstens ein Viertel davon ist neu, packen Tannine, Fruchtnoten und Säure in einen wunderschönen Wein.

LAGERUNG: locker bis 2030

PASST ZU: alle Fleischarten, Pasta mit Sugo oder nur Tomatensauce, chinesisch süss-saures.



*Preis

CHF 48.30



POMMARD PREMIER CRU LES ARGILLIÈRES 2018 | Domaine Lejeune

Frankreich | Burgund Côte Beaune

Pommard 1 Cru aoc | 13% | | 75 cl

WARUM ER: Auch aus diesem Jahrgang ist ein feingliedriger Pommard entstanden. Im Vergleich zum 2018er ist dieser etwas fruchtiger und dichter. Schon in jungen Jahren ist dieser Premier Cru finessenreich. Die Vergärung mit ganzen Trauben - eine Spezialität der Domaine Lejeune - gibt ihm Komplexität.

LAGERFÄHIG: 5 - 10 Jahre.

PASST ZU: lang geschmortem Braten, gut gereiftem Käse.



*Preis

CHF 59.80



POMMARD PREMIER CRU LES ARGILLIÈRES 2019 | Domaine Lejeune Frankreich | Burgund Côte Beaune

Pommard 1Cru aoc | 14% | | 75 cl

WARUM ER: Auch aus diesem Jahrgang ist ein feingliedriger Pommard entstanden. Im Vergleich zum 2018er ist dieser etwas fruchtiger und dichter. Schon in jungen Jahren ist dieser Premier Cru finessenreich. Die Vergärung mit ganzen Trauben - eine Spezialität der Domaine Lejeune - gibt ihm Komplexität.

LAGERFÄHIG: 5 - 10 Jahre.

PASST ZU: lang geschmortem Braten, gut gereiftem Käse.



*Preis

CHF 59.80



POMMARD PREMIER CRU LES POUTURES 2017 | Domaine Lejeune Frankreich | Burgund Côte Beaune

Pommard aoc | 13% | | 75 cl

WARUM ER: Ein kräftiger Pommard. Wegen seiner Jugend weist er noch Ecken und Kanten auf, die sich im Laufe der Zeit abrunden werden. Er weist komplexe Noten nach frischen Kirschen und Cassis auf. Er ist sehr lang im Abgang. Ein weiteres, gelungenes Beispiel für einen biodynamischen Wein ohne Fehltöne!

LAGERPOTENTIAL: 20 Jahre und mehr

PASST ZU: rotem Fleisch, mittlereiftem Käse.



*Preis

CHF 47.80



POMMARD PREMIER CRU LES POUTURES 2020 | Domaine Lejeune Frankreich | Burgund Côte Beaune

Pommard 1Cru aoc | 14% | | 75 cl

WARUM ER: Ein kräftiger Pommard. Wegen seiner Jugend weist er noch Ecken und Kanten auf, die sich im Laufe der Zeit abrunden werden. Er weist komplexe Noten nach frischen Kirschen und Cassis auf. Er ist sehr lang im Abgang. Ein weiteres, gelungenes Beispiel für einen biodynamischen Wein ohne Fehltöne!

LAGERPOTENTIAL: 20 Jahre und mehr

PASST ZU: rotem Fleisch, mittlereiftem Käse.



*Preis

CHF 47.80



MEURSAULT BLANC 2022 | Jean-Michel Gaunoux Frankreich | Burgund Côte Beaune

AOC Meursault | 13% | 75 cl

WARUM ER: Ein mineralisch und unendlich eleganter Weisswein aus Meursault im Burgund, dem angesagtesten Weisswein-Dorf Frankreichs. Produzentin ist die altehrwürdige Domaine Jean-Michel Gaunoux. Der Barrique-Ausbau bringt Finesse und ein zartes Aromenbouquet.

PASST ZU: Fisch, mittelgereifte Hart- und Weichkäse, Apérobegleiter.

LAGERPOTENTIAL: ca. 7 Jahre.



*Preis

CHF 73.80



MEURSAULT PREMIER CRU GOUTTES D'OR 2021 | J.M. Gaunoux Frankreich | Burgund Côte Beaune

Meursault 1 Cru aoc | 12,7% | 75 cl

WARUM ER: Die zart-butterigen Noten stammen von der sorgfältigen Bâtonnage, die Kraft und der lange Abgang vom Ausbau im Barriquefass. Winzer Jean-Michel Gaunoux ist ein Künstler seines Fachs, sein 1 Cru Goutte d'Or entführt Chardonnay-Liebhaber in ungeahnte Weinwelten und adelt jedes Essen.

PASST ZU: Fisch mit Sauce, Fleisch an weisser Sauce.



*Preis

CHF 98.60



MEURSAULT LES CRIOTS 2018 | Jean-Michel Gaunoux Frankreich | Burgund Côte Beaune

AOC Meursault | 13% | 75 cl

WARUM ER: Meursault ist DIE Gegend für delikate und sehr teure Weissweine. Rotweine sind EXTREM selten - nur auf gerade 5% der Anbaufläche gedeiht der Pinot Noir. Hier haben wir so ein seltenes Exemplar. Auf der Parzelle "Les Criots" baut die Domaine Jean-Michel Gaunoux ihren Pinot Noir an. Sie keltert daraus einen dichten, aber nicht wuchtigen, fruchtig-mineralischen Rotwein an, der wie nichts die Kehle runterrutscht.

LAGERFÄHIG: 5 - 8 Jahre.

PASST ZU: rotem Fleisch, asiatischer Küche.



*Preis

CHF 42.80



VOLNAY PREMIER CRU CLOS DES CHÊNES 2019 | Jean-Michel Gaunoux Frankreich | Burgund Côte Beaune

Volnay aoc | 12,7% | 75 cl

WARUM ER: Dieser Volnay von Jean-Michel Gaunoux wird Sie mit seiner Finesse und seiner fruchtigen Tiefe überzeugen. Im Glas finden Sie harmonische Noten nach reifen, roten Früchten, eingepackt in sehr schön integrierte Fassnoten. die Tannine sind präsent, stören aber keineswegs, da sie unglaublich rund sind.

Auszeichnung: Parker 93/100

LAGERUNG: - 2031

PASST ZU: Wild, Pastete, roten Braten.

DER PRODUZENT: Zur Domaine Jean-Michel Gaunoux in Meursault gehören 6 Hektaren Reben in den Gemeinden Meursault, Pommard und Volnay.



*Preis

CHF 82.80



PULIGNY MONTRACHET PREMIER CRU LES FOLATIÈRES 2020 | Sebastien Magnien Frankreich | Burgund Côte Beaune

Puligny Montrachet Premier Cru aoc | 13,5 % | 75 cl

WARUM ER: Dieser Weisswein von Sebastien Magnien aus der Premier Cru Lage Les Folatières weist eine komplexe Aromatik auf. Im Mund ist er frisch und elegant, sein Abgang ist sehr lang und komplex. Puligny Montrachet ist zusammen mit Meursault DIE Weissweingemeinde im Burgund.

PASST ZU: Blanquette de Veau, Fisch, gereifter Käse. belle

complexité aromatique, bouche élégante et puissante à la fois présentant beaucoup de longueur. belle

complexité aromatique, bouche élégante et puissante à la fois présentant beaucoup de longueur. belle

complexité aromatique, bouche élégante et puissante à la fois présentant beaucoup de longueur.



*Preis

CHF 98.80



HAUTES CÔTES DE BEAUNE CLOS DE LA PERRIÈRE 2020 | Sebastien Magnien

Frankreich | Burgund Côte Beaune

Hautes Côtes de Beaune aoc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Ein dichter Pinot Noir aus den höheren Lagen bei Beaune. Er überzeugt mit seiner Üppigkeit, die nicht plump ist und den präsenten, aber runden Tanninen. Die Fruchtigkeit macht ihn zu einem Begleiter zu fast allen Speisen. Und warum nicht auch als Aperero.

PASST ZU: Fleisch, Pasta mit roter Sauce, Fisch.



*Preis

CHF 26.80



BEAUNE PREMIER CRU LES AIGROTS ROUGE 2020 | Sebastien Magnien

Frankreich | Burgund Côte Beaune

Beaune Premier Cru aoc | 14% | 75 cl

WARUM ER: In der Nase vermählen sich frische Noten nach roten Früchten mit einer kräftigen Mineralität und würzigen Noten. Präsent Tannine, die durch die 15monatige Fassreifung rund und schmeichelnd sind. Winzer Sebastien Magnien ist ein Genie.

PASST ZU: Braten, gereiftem Käse, Pasta an roter Sauce.



*Preis

CHF 43.80



POMMARD LES PETITS NOIZONS 2019 | Sebastien Magnien

Frankreich | Burgund Côte Beaune

Pommard aoc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Ein überaus komplexer Pommard, der aber schon in jungen Jahren durchblicken lässt, wohin die Reise geht: Er ist würzig und fruchtig, die Mineralität gibt ihm die Klasse, die ungestümen Tannine sind eingebunden.

PASST ZU: Fleisch, Braten, gereiftem Käse.



*Preis

CHF 53.80



CHABLIS AOC 2021 | Domaine Antoine & Laurent Robin Frankreich | Chablis

Chablis aoc | 13% | 75 cl

WARUM ER: Ein mineralischer Chablis mit präsenter, aber nicht überschüssender Frische - Grund dafür ist, dass der Wein aus über 60jährigen Reben produziert wird, die eher fruchtig-mineralische Weine ergeben denn solche mit markanter Säure. Wer diesen aufischt, kann sicher sein, dass sich die Gäste immer gerne nachschenken lassen.

PASST ZU: Apero, Fisch, hellem Fleisch.



*Preis

CHF 22.80



CHABLIS PREMIER CRU VAILLONS 2021 | Domaine Antoine & Laurent Robin Frankreich | Chablis

Chablis aoc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Ein extraktreicher, mineralisch-fruchtiger Chablis. Noten nach Feuerstein widerspiegeln die Typizität der Chablis-Region. Er passt auch zu einem Menü, dem man normalerweise eher einen mittelschweren Rotwein zur Seite stellen würde. Im Abgang ist er sehr langanhaltend.

PASST ZU: rotem und weissem Fleisch, Geflügel, Kaninchen, gereiftem Käse.



*Preis

CHF 29.80



CHABLIS GRAN CRU BLANCHOT 2021 | Domaine Antoine & Laurent Robin Frankreich | Chablis

Chablis aoc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Der Gran Cru spielt hier seine ganze Kraft des Terroirs aus: Intensiv mineralisch, kräftig floreale Noten, eingepackt in eine kräftige Säure - ein Chablis so richtig zum gerne haben. Und immer wieder davon kosten.

PASST ZU: Fisch, hellem rotem Fleisch, Krustentieren an Sauce, gereiftem Käse.



*Preis

CHF 54.80



CONDRIEU LES CAILLETS 2022 | Domaine Duclaux Frankreich | Côte du Rhône Nord

Condrieu aoc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Wieder ist den Duclaux-Brüdern ein Traum gelungen: Dieser Condrieu aus dem nördlichen Rhonetal ist schlank, zart und trotzdem sehr lang im Abgang. Feine Noten nach Honig und Aprikosen umspielen die Säure. Im Abgang ist eine wundervolle Mineralität wahrnehmbar, die lange anhält.

LAGERFÄHIG: - 2028

PASST ZU: Geflügel an Sauce, die Franzosen lieben ihn zu Fois Gras.



*Preis

CHF 42.80



CÔTE RÔTIE LA CHANA 2021 | Domaine Duclaux Frankreich | Côte du Rhône Nord

Côte Rôtie aoc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Frisch-fruchtig, gleichzeitig aber auch dunkel kommt dieser Côte Rôtie von der Domaine Duclaux daher. Von Hand gepflückte Trauben aus steilsten Hanglagen an der Côte du Rhône Nord sind hier zu einem süffigen Rotwein aus dieser Spitzen-AOC zusammenkomponiert worden. Etwa 7 Prozent Weisswein aus der heimischen Viognier-Traube sorgen für Leichtigkeit.

PASST ZU: jungem Hartkäse, asiatischer Küche, Aperio mit Antipasti.

LAGERFÄHIGKEIT: 5 - 7 Jahre.



*Preis

CHF 39.80



CÔTE RÔTIE LA GERMINE 2018 | Domaine Duclaux Frankreich | Côte du Rhône Nord

Côte Rôtie aoc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Eleganter Syrah mit typischen Brombeernoten aus der Heimat des Syrah, der Côte Rôtie im nördlichen Rhonetal (Côte du Rhône Nord). Ein Schuss Viognier sorgt für Frische. Dieser Côte Rôtie ist dicht, ohne wuchtig zu sein. Der 2018 ist trinkbereit.

Die Gebrüder David und Benjamin Duclaux führen das Gut in 4.Generation. Sie verwenden vorwiegend gebrauchte Barrique-Fässer, was den Weinen die Leichtigkeit belässt.

AUSZEICHNUNG: Guide Hachette "Coup de Coeur"

LAGERFÄHIG: 5 - 10 Jahre.

PASST ZU: Lammfleisch, Rindsbraten, Schokolade!



*Preis

CHF 39.80



CÔTE RÔTIE LA GERMINE 2021 | Domaine Duclaux Frankreich | Côte du Rhône Nord

Côte Rôtie aoc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Das 2021 war schwierig - mit Hagel, Hitze und phasenweise viel zu viel Wasser. Trotzdem ist den Gebrüdern Duclaux wieder ein schöner Wurf gelungen. Der Gernine 2021 ist sehr elegant herausgekommen, mit den typischen Brombeernoten des Syrah, dessen Heimat die Côte Rôtie im nördlichen Rhonetal ohnehin ist (Côte du Rhône Nord). Ein Schuss Viognier sorgt für Frische. Dieser Côte Rôtie ist dicht, ohne wuchtig zu sein. Im Vergleich zum 2018 wirkt er auf uns noch etwas feiner, ziselierter und perfekter. Dem 2018 merkt man die fünf Jahre an, er ist reifer und dunkler. Der 2021 ist trinkbereit.

Die Gebrüder David und Benjamin Duclaux führen das Gut in 4. Generation. Sie verwenden vorwiegend gebrauchte Barrique-Fässer, was den Weinen die Leichtigkeit belässt.

LAGERFÄHIG: 5 - 10 Jahre.

PASST ZU: Lammfleisch, Rindsbraten, Schokolade!



*Preis
CHF 39.80



CÔTE RÔTIE MAISON-ROUGE 2021 | Domaine Duclaux Frankreich | Côte du Rhône Nord

Côte Rôtie aoc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Ein Wein gemacht für die Ewigkeit, schoss es mir durch den Kopf, als ich die 2021er-Ausgabe verkosten durfte. Seine Zartheit ist betörend, obwohl er 18 Monate in Barrique-Fass gereift ist. Die Frische der Himbeernoten und die zarten Tannine sind omnipräsent. Ich rechne damit, dass er in ein paar Jahren wie flüssige schwarze Schokolade riechen wird. Die Domaine Duclaux von der rauen Rôte Côte südlich von Lyon ist berühmt für ihre zarten Weine.

PASST ZU: Braten, Wild



*Preis
CHF 55.80



ST. JOSEPH ESPRIT DE GRANIT 2019 | Cave de Tain Frankreich | Côte du Rhône Nord

St. Joseph aoc | 14% | 75 cl

WARUM ER: Dieser St. Joseph Esprit de Granit von der Winzergenossenschaft Cave de Tain wird Sie begeistern: der Wein ist dicht und weist dunkle Noten nach Brombeeren, Johannisbeeren und gar etwas Pflaume auf. Seine Tannine sind kaum spürbar. Ein Wein, der zu jedem Essen passt.

LAGERUNG: trinkbereit, gewinnt aber im Laufe der Jahre bis 2029.

PASST ZU: rotem Fleisch, Grillade, Aperol.

DER PRODUZENT: Die Winzergenossenschaft Cave de Tain gehört zu jenen Genossenschaften, die schon seit Jahrzehnten auf Qualität setzt. Und sie schafft das trotz sechs Millionen Flaschen im Jahr. Weil die Winzer Qualität das so wollen.

Unser ganzes Angebot der Cave de Tain im Überblick.



*Preis

CHF 32.80



CORNAS 2018 NOBLES RIVES | Cave de Tain Frankreich | Côte du Rhône Nord

Cornas aoc | 14% | 75 cl

WARUM ER: Ein herrlich dunkler Syrah von der Winzergenossenschaft Cave de Tain mit viel Fülle und Tiefe. Mineralische Noten wiedergeben den Granitboden, auf dem er gedeiht. Der Mund ist voll, Noten nach reifen dunklen Früchten dominieren. Ein perfektes Säuregerüst hält den Wein aufrecht und verspricht, dass der Wein auch gute zehn Jahre gelagert werden kann. Der Abgang ist lang, die Tannine präsent, aber bereits rund. Dieser Wein zeigt, was die Cave de Tain auf dem Kasten hat.

LAGERUNG: - 2028

AUSZEICHNUNGEN: Jeb Dunnock: 91/100; Robinson 15,5 (20)

DER PRODUZENT: Die Cave de Tain ist eine grosse Winzergenossenschaft im nördlichen Rhône-tal. Seit vielen Jahren beweisen die rund 360 Mitglieder, dass sie Wein machen können.



*Preis

CHF 36.80



CÔTE DU RHÔNE VILLAGE SABLET MONTMIRAIL 2022 | Domaine Notre Dame des Pallières Frankreich | Südfrankreich

Côte du Rhône blanc aoc | 14,5 % | 75 cl

WARUM ER: Er betört mit seiner Aromenvielfalt: Honig, Pfirsich und ein paar Blumen. Dabei ist er nicht süß, sondern trocken. Der Domaine Notre Dame des Pallières ist mit diesem Weisswein ein kleines Wunderwerk geglückt.

PASST ZU: Apero, Fisch, helles Fleisch, chinesische Küche.

LAGERFÄHIG: - 2027



*Preis

CHF 18.80



CÔTE DU RHÔNE L'AVANT PREMIÈRE 2022 | Domaine du Pesquier Frankreich | Südfrankreich

Côte du Rhône blanc aoc | 14,0 % | 75 cl

WARUM ER: Elegante Weissweine können einen verzaubern. Dieser hier hat das Zeug dazu: Zart wie eine Blume schmeichelt er am Gaumen, um in einem zweiten Schritt seine Aromen freizugeben. Dazu bleibt er sehr lange im Abgang, da er eine gewisse Zeit im Fass war, was ihm die Röstaromen verliehen hat. Es ist der erste Weisswein der Domaine du Pesquier, weshalb sie ihn L'Avant Première nennen - die Vorpremiere.

LAGERFÄHIG: - 2027

PASST ZU: Fisch, weissem Fleisch, Charcuterie, Suppen, asiatischer Küche.



*Preis

CHF 24.80



CLAN DES LOUPS ROUGE 2022 | Cellier des Chartreux Frankreich | Südfrankreich

Côte du Rhône St. Gervais aoc | 14,5% | 75 cl

WARUM ER: Eine wunderbare Entdeckung dieser weiche und so saftige Côte du Rhône aus den Weinkellern der Celliers des Chartreux. Er weist ein mittleres Rot auf, in der Nase betört er schon mit seinen Düften nach dunklen Waldbeeren, Brombeeren und auch etwas Gewürzen. Im Mund wiederholt sich dieser Geschmacksbogen, die Saftigkeit des Weins lässt ihn wie nichts die Kehle runtergurgeln. Und das bei diesem Preis!

LAGERFÄHIG: bis 2027

PASST ZU: Pizza, Fleisch, mittelgereiftem Käse.



*Preis

CHF 21.80



GIGONDAS AOC 2020 | Cécile Chassagne Frankreich | Südfrankreich

Gigondas | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Weil dieser Gigondas unglaublich zart ist. Die Trauben Grenache, Mourvèdre und Syrah von Cécile Chassagne gedeihen auf etwa 300 Meter Höhe bei den sogenannten Dentelles de Montmirail. Abgesehen davon, dass die Dentelles betörend schön sind, ist der Tag-Nacht-Temperaturunterschied grösser als in der Ebene. Die Trauben entwickeln daher eine bessere Säurestruktur, was die Weine komplexer und langlebiger macht. Der Gigondas von Cécile Chassagne ist so einer: Fein ziselierte Säure, eingebunden in Noten nach Cassis, reifen Brombeeren und Pflaumen. Die Tannine sind präsent, aber kullern fröhlich im Mund hin und her. Ein Wein zum absolut gern trinken.



*Preis
CHF 24.80



GIGONDAS AOC CUVÉE GABRIEL 2018 | Cécile Chassagne Frankreich | Südfrankreich

Gigondas aoc | 15% | 75 cl

WARUM ER: Dieser Gigondas ist das Gegenteil zum "normalen" Gigondas von Cécile Chassagne. Beim Cuvée Gabriel kommt die ganze Kraft Südfrankreichs zum Vorschein: dunkle Farbe, Noten nach reifen Brombeeren und Pflaumen, ein Schuss Lakritze scheint gegen Schluss auch noch auf. Das alles untermalt von präsenten, aber runden Tanninen. Ein Festtages-Wein - oder für all jene, die gerne mächtige Weine trinken.



*Preis
CHF 41.80

AUSZEICHNUNG: Vinous 91/100

PASST ZU: Wild, Braten, gut gereiftem Käse, Winter-Suppen mit lang gekochtem Gemüse und kräftigem Bouillon.



GIGONDAS AOC 2020 | Domaine du Pesquier Frankreich | Südfrankreich

Gigondas aoc | 15% | 75 cl

WARUM ER: Die Trauben Grenache noir, Syrah und Mourvèdre, aus denen dieser Gigondas gekeltert wurde, gedeihen auf drei unterschiedlich kalkhaltigen Böden. Das perfekte Zusammenspiel dieser Lagen macht diesen Wein so einzigartig komplex. Mathieu Boutière, Vertreter der vierten Generation der Domaine de Pesquier, legt grossen Wert darauf, einen eher kühlen, eleganten Gigondas zu produzieren, der sich merklich von seinen wuchtigen Nachbarn unterscheidet. Am Gaumen finden wir würzige Noten nach Unterholz und Pflaumen. Im Abgang ist er lang. Der Wein lag etwa ein Jahr im grossen Eichenfass. Ein Fünftel des Saftes gar nur im Stahltank. Auch deshalb ist dieser Gigondas eher kühl geblieben.



*Preis
CHF 24.80



GIGONDAS AOC LES MOURRES 2021 | Notre Dame des Pallières Frankreich | Südfrankreich

Gigondas aoc | 14,5% | 75 cl

WARUM ER: Er ist weich und süffig. Pflaumen- und Brombeernoten empfangen den Gaumen. Danach steigt zarte Säure auf, nur grad soviel, dass niemand erschrickt. Runde Tannine umspülen die Zunge. Im Abgang hält das Ensemble an, recht lange, aber nicht übertrieben lang. Da dieser Gigondas noch jung und ungestüm ist, braucht er wohl die ersten Jahre eine Stunde vor Trinkgenuss in der offenen Flasche. Das gibt ihm die nötige Zeit, sich richtig auf den Platz zu setzen.

LAGERFÄHIG: - 2028

PASST ZU: Fleisch, Grill, Apero



*Preis

CHF 24.80



RASTEAU ROUGE AOC 2021 LA COUDOULIÈRE | Notre Dame des Pallières Frankreich | Südfrankreich

Rasteau aoc | 14,5% | 75 cl

WARUM ER: Dieser Rasteau rouge ist ein "Unfall". Eines der Fässchen hat bei der Fermentation gestreikt, wochenlang passierte gar nichts. Plötzlich aber setzte der Gärprozess ein - entstanden ist ein eher heller und ungewöhnlich unwuchtiger Rasteau aoc. Winzerin Isabelle: "Den kriegen wir nie mehr so hin, wir haben keine Ahnung, wie er dorthin kam, wo er jetzt ist." Deshalb heisst er La Coudoulière - grob übersetzt: Das Chuddelmuddel.

Ganz egal was passiert ist: Es ist ein hervorragender Rasteau mit Noten nicht nach gekochten Brombeeren oder Pflaumen wie sonst üblich für die Gegend, sondern nach frischen, dunklen Früchten. Und er ist sehr frisch, sprich er hat ein tolles Säuregerüst - ein Coup de Coeur!

LAGERFÄHIG: - 2027

PASST ZU: Apero, schnell gebratenes Fleisch, mittelgereiftem Käse, Gemüsesuppe.



*Preis

CHF 17.80



RASTEAU ROUGE 2021 ARGILLA AD ARGILLAM | Domaine Escaravailles Frankreich | Südfrankreich

Rasteau rouge aoc | 14% | 75 cl

WARUM ER: Es war heiss, als wir diesen Rasteau in einem Restaurant probierten. Doch statt des erwarteten schweren Rotweins, typisch für Südfrankreich, zog uns dieser eher leichtfüssige Rote in den Bann. Er ist sehr weich, Resultat des Ausbaus in der Zementamphore. Diese lässt eine andauernde Mikrooxydation zu, so dass die Weine weniger hart wirken. Dazu gesellen sich Noten nach frischen Pflaumen und Brombeeren und im Abgang scheint etwas Graphit auf, ebenfalls auf den Ausbau in der Amphore zurückzuführen.

LAGERFÄHIG: - 2029

PASST ZU: Wintergemüse, Polenta, Lammfleisch.



*Preis

CHF 25.80



CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2020 | Clos du Mont Olivet Frankreich | Südfrankreich

Châteauneuf-du-Pape aoc | 15,5% | 75 cl

WARUM ER: Dieser klassische Châteauneuf-du-Pape ist die Visitenkarte des Familien-Weingut Clos du Mont-Olivet. Der Wein besticht mit seiner durchgehend hohen Qualität. Der vorliegende Jahrgang ist trotz seiner Jugend im Auftakt vollmundig und saftig, im Abgang zeigt er sich finessenreich - und was mir immer wichtig ist - sehr elegant.

Der Wein wird vorwiegend aus Trauben von alten Grenache-Stöcken hergestellt und mit etwas Mourvèdre, Syrah und Cinsault verschnitten. Die Trauben stammen von zahlreichen Parzellen, die sich im Besitz des Weinguts befinden (Montalivet, La Crau, Les Blachières, Coste Froide, Bois Seneseau, Palestor, Bois Dauphin, Pied de Baud, Les Bousquets, Les Parrans und Les Marines). Die geologische Vielfalt, die die einzelnen Lagen repräsentieren, widerspiegeln sich auf wunderbare Weise auch im Wein.

AUSZEICHNUNG: 95/100 Jeb Dunnock, 4/5 Sterne Bettane Desseauve

LAGERUNG: - mind. 2035



*Preis

CHF 39.80



CHÂTEAU CAMBON LA PELOUSE 2019 HAUT-MÉDOC | Frankreich | Bordeaux

Haut-Médoc aoc | 13% | 75 cl

WARUM ER: Herrliche Würze im Bouquet mit herrlicher Frische. Die Cabernet-Frucht ist deutlich im Vordergrund und zeigt sich wunderbar schwarzbeerig nach Kirsche, Brombeere und Blaubeere. Hat auch etwas Rustikales an sich, ohne dabei an Eleganz zu verlieren. Am Gaumen sehr saftig und sinnlich süss. Im Auftakt eine Fülle an schwarzer Frucht, dann aber setzen sich mehr und mehr die würzigen Aromen durch und geben dem Wein einen maskulinen Charakter. Sehr gut strukturiert mit guter Säure und herrlich cremigen Tanninen.

LAGERUNG: - 2028

PASST ZU: Apero mit Wurstwaren, mittelgereiftem Käse, Grillade

DER PRODUZENT: Der Schweizer Bordeaux-Papst Max Gerstl schreibt über das Château Cambon la Pelouse: "Seit Jean-Pierre Marie das Château 1996 übernahm, ging es stetig aufwärts. Anlässlich der Primeur-Verkostung des Jahrgangs 2007 wurde uns hier eine beeindruckende Vertikalprobe aller Jahrgänge seit 1998 präsentiert. Mir fallen nicht viele Crus Bourgeois ein, die diese herausragende Qualität erreichen. Heute gehört Cambon La Pelouse zu den bewährtesten und beliebtesten Cru Bourgeois und wird mehr und mehr zum grossen Klassiker vom Format eines Poujeaux oder Chasse-Spleen. Letzteren hat er qualitativ sogar bereits überholt. Selbst unter den Crus Classés müssen sich da einige warm anziehen. Die Weine des 65 ha grossen Weinguts zeigen als Nachbar von Château Giscours durchaus gewisse Ähnlichkeiten, insbesondere in Bezug auf die Finesse gleichen sie mehr einem Margaux als einem Haut-Médoc."



*Preis

CHF 23.60



CHÂTEAU DEYREM VALENTIN MARGAUX 2018 | Frankreich | Bordeaux

Margaux aoc | 13% | 75 cl

WARUM ER: Dieser Bordeaux wird sie begeistern! Max Gerstl, einer der grössten Bordeaux-Importeure der Schweiz, schreibt über den Château de Deyrem: "Dieser köstliche Duft, von viel frischer Frucht getragen, zeigt auch Fülle und eine grosse Vielfalt und eine schöne Tiefe. Eine herzerwärmende Delikatesse am Gaumen, getragen von ziemlich festen, aber feinen Tanninen, die Aromatik ist schlicht traumhaft, attraktiv, hei schmeckt der gut, wunderbar süss, aber auch erfrischend kühl, kraftvoll und delikat zugleich, das ist so ein Wein, den man einfach lieben muss." Dem ist nichts beizufügen :-].

PASST ZU: Fleisch, Braten

LAGERUNG: -2040

DER PRODUZENT: Das Château de Deyrem steht in Margaux, der wohl angesehensten Appellation im ganzen Bordelais.



*Preis

CHF 27.80



CUVÉE ANNA 2019 ST. EMILLION | Clos Dubreuil Frankreich | Bordeaux

St. Emillion aoc || 75 cl

WARUM ER: Der Clos Dubreuil Cuvée Anna ist ein extremes Fruchtbündel mit immenser Kraft ohne zu erschlagen. Der Wein ist trotz seiner Fruchtigkeit lebendig und sehr komplex.

PASST ZU: Braten, Fleisch, Pasta mit roter Sauce

AUSZEICHNUNG: Gerstl 19/20



*Preis

CHF 44.00



CHÂTEAU DE PEZ 2013 ST. ESTÈPHE | Frankreich | Bordeaux

St. Estèphe aoc | 13% || 75 cl

WARUM ER: Ein sinnlicher und kraftvoller Bordeaux, vollmundig und ausgewogen. Komplexe Noten von roten Früchten und Gewürzen in der Nase, im Mund seidige Tannine, im Abgang etwas Lakritze und schwarze Beeren, umrahmt von einem frischen Säuregerüst.

LAGERUNG: - 2040

PASST ZU: Wild, Braten, Schokolade.

DER PRODUZENT: Château de Pez ist eines der ältesten Weingüter in der aoc St. Estèphe.



*Preis

CHF 48.80



CHÂTEAU PONTET CANET 2020 | Frankreich | Bordeaux

Grand Cru Pauillac aoc | 14,5% || 75 cl

WARUM ER: Der Château Pontet Canet ist von einem andern Stern. Auf der einen Seite besticht er mit seiner filigranen Struktur, andererseits trumpft er mit einer fülligen Fülle und grosser Komplexität. Er ist unendlich lang im Abgang. Und sehr lang haltbar. "Elegant, kräftig, intensiv" beschreibt ihn Bordeaux-Papst Max Gerstl. Etwas vom besten, was man zu diesem Preis von einem Bordeaux-Spitzenweingut erhalten kann.

LAGERUNG: - 2042

PASST ZU: Braten, Fleisch, aber auch einfache Speisen wie Käse oder Pasta.



*Preis

CHF 128.80



CHÂTEAU PONTET CANET 2017 | Frankreich | Bordeaux

Pauillac Gran Cru Classé aoc | 14,5 % | 75 cl

WARUM ER: Der Château Pontet Canet ist von einem andern Planeten. Auf der einen Seite besticht er mit seiner filigranen Struktur, andererseits trumpft er mit einer fülligen Fülle und grosser Komplexität auf. Er ist unendlich lang im Abgang. Und unendlich lang haltbar. Als "einen Geniestreich" bezeichnet ihn der grosse Bordeaux-Papst Max Gerstl.

LAGERUNG: - 2042

PASST ZU: Braten, Fleisch, aber auch einfache Speisen wie Käse oder Pasta.

AUSZEICHNUNG: Parker 98/100



*Preis

CHF 128.80



CHÂTEAU PONTET CANET 2018 | Frankreich | Bordeaux

Pauillac aoc | 14,5 % | 75 cl

WARUM ER: Der Château Pontet Canet ist von einem andern Stern. Auf der einen Seite besticht er mit seiner filigranen Struktur, andererseits trumpft er mit einer fülligen Fülle und grosser Komplexität. Er ist unendlich lang im Abgang. Und sehr lang haltbar.

LAGERUNG: - 2045

PASST ZU: Braten, Fleisch, aber auch einfache Speisen wie Käse oder Pasta.



*Preis

CHF 137.80



CLOS DE ROCHEBONNE 2018 | Chateau Thivin Frankreich | Beaujolais

AOC Beaujolais blanc | 13% | 75 cl

WARUM ER: Château Thivin überzeugt seit Jahrzehnten mit hoher Weinqualität. Dieser Weisswein kommt aus dem südlichen Beaujolais. Noch vor wenigen Jahren wurde hier praktisch nur die Gamay-Traube angepflanzt, um die enorme Nachfrage nach Beaujolais Nouveau zu befriedigen. Doch seit den 90er Jahren ist die Nachfrage nach diesem Wein eingebrochen. Heute setzen die Weinproduzenten wieder mehr auf Qualität - und haben dabei festgestellt, dass die rötlichen Sandböden bei Brouilly samtig-harmonische Weissweine ergeben können mit zarten Noten nach Zitrusfrüchten und Aprikose - so wie der "Clos de Rochebonne" vom angesehenen Weingut Château Thivin bei Brouilly.

PASST ZU: als frischer Apérowein, Geflügel, Pasta mit weisser Sauce.

LAGERFÄHIG: 5 Jahre.



*Preis

CHF 20.80



COMPLETER 2022 | Roman Hermann Schweiz | Bündner Herrschaft

Graubünden aoc | 13,5% | Rarität! | 75 cl

WARUM ER: Dieser Wein aus der raren Bündner Completer-Traube besticht durch seine Zartheit und seine cremigen Noten. Er ist gleichzeitig luftig und weich und besticht mit seinen herrlichen Noten nach Quitten und Äpfeln. Dieser Jahrgang weist zudem noch leicht nussige Noten auf und einen Hauch von Süsse. Er ist sehr lang im Abgang. Der Name der Completer-Traube stammt vermutlich vom Wort Completorium ab, was so viel wie "das letzte Tagesgebet" bedeutet. Der Completer war früher ein beliebter Messwein, geriet dann aber in Vergessenheit und wird jetzt wieder neu entdeckt.

PASST ZU: Aperio, weissem Fleisch in Sauce, asiatischen Gerichten

DER PRODUZENT: Roman Hermann hat vor Kurzem das Weingut seines Vaters in Fläsch in der Bündner Herrschaft übernommen und den Weinstil nachhaltig verändert. Er setzt weit mehr auf den mässigen Einsatz von Barrique-Fässchen als sein Vater. Er tut dies allerdings sehr umsichtig. Das Holz soll die vorhandenen Weinnoten nicht übertünchen, sondern verstärken und ergänzen.



*Preis

CHF 38.80



COMPLETER GRAND MAÎTRE 2023 (AB 2024 WIEDER) | Roman Hermann Schweiz | Bündner Herrschaft

Graubünden aoc | 13% | 75 cl

WARUM ER: Von diesem genialen Wein gibt es pro Jahr leider nur sehr wenige Flaschen. Und die sind immer sehr schnell vergriffen. Es freut uns, erhalten wir trotzdem jedes Jahr ein paar wenige Flaschen für unsere treuen Kundinnen und Kunden.

Der Completer Grand Maître von Roman Hermann in der Bündner Herrschaft wird aus selektionierten Trauben alter Completer- Stöcke produziert. Vergoren wird der Saft im Barrique (225 lit) und im 500 lit. Holzfass aus Schweizer Eiche. Der Wein besticht durch seine kräftige Säure. Die späte Lese ergibt einen eleganten Körper, der für lange Haltbarkeit sorgt. Der Wein ist ungefiltert, dadurch behält er seine feinen, leicht herben Kräuternoten. Dieser Tropfen besticht durch seine Tiefe, seinen Schmelz und die Geradlinigkeit.

LAGERFÄHIG: - 2032

PASST ZU: Rotem und weissem Fleisch, Charcuterie, asiatische Speisen



*Preis

CHF 48.80



SAUVIGNON BLANC 2021 | Roman Hermann Schweiz | Bündner Herrschaft

Graubünden aoc | 13% | 75 cl

WARUM ER: Dieser Sauvignon blanc aus der Bündner Herrschaft zeigt ein klares, helles Gelb. Er ist ein ungemein harmonischer Vertreter eines Berg-Sauvignons. In der Nase dominieren Noten von frischer Limette und Grapefruit, am Gaumen treten Aromen nach Stachelbeere und Akazie auf. Säure und Fruchtnoten stehen in harmonischem Spiel und - wie die Italiener sagen würden - uno tira l'altro - ein Glas ruft nach dem Nächsten!

PASST ZU: Apero, Fisch, asiatischen Speisen

DER PRODUZENT: Roman Hermann hat vor Kurzem das Weingut seines Vaters übernommen und den Weinstil nachhaltig verändert. Er setzt weit mehr auf den mässigen Einsatz von Barrique-Fässchen als sein Vater. Er tut dies allerdings sehr umsichtig. Das Holz soll die vorhandenen Weinnoten nicht übertünchen, sondern verstärken und ergänzen.



*Preis

CHF 29.80



SAUVIGNON BLANC 2022 | Roman Hermann Schweiz | Bündner Herrschaft

Graubünden aoc | 13% | 75 cl

WARUM ER: Auch der neuste Sauvignon blanc aus dem Hause Roman Hermann ist ein typischer Vertreter eines Berg-Sauvignons. In der Nase dominieren Noten von frischer Limette und Grapefruit, am Gaumen treten Aromen nach Stachelbeere und Akazie auf. Säure und Fruchtnoten stehen in harmonischem Spiel und - wie die Italiener sagen würden - uno tira l'altro - ein Glas ruft nach dem Nächsten!

PASST ZU: Apero, Fisch, asiatischen Speisen

DER PRODUZENT: Roman Hermann hat vor Kurzem das Weingut seines Vaters übernommen und den Weinstil nachhaltig verändert. Er setzt weit mehr auf den mässigen Einsatz von Barrique-Fässchen als sein Vater. Er tut dies allerdings sehr umsichtig. Das Holz soll die vorhandenen Weinnoten nicht übertünchen, sondern verstärken und ergänzen.



*Preis

CHF 29.80



CHARDONNAY 2022 | Roman Hermann Schweiz | Bündner Herrschaft

Graubünden aoc | 13% | 75 cl

WARUM ER: Ein strohgelber Tropfen aus der Bündner Herrschaft, der stark an die berühmten Burgunder Weissweine erinnert. In der Nase dominieren zarte Röstaromen, die vom Ausbau im Barrique stammen. Sie stehen in einem harmonischen Spiel mit Noten nach exotischen Früchten und Lychee. Der Wein hat einen mittelkräftigen Körper und hält im Abgang lange an.

PASST ZU: Meeresfrüchten, Poulet, hellem Fleisch an Sauce

DER PRODUZENT: Roman Hermann hat vor Kurzem das Weingut seines Vaters übernommen und den Weinstil nachhaltig verändert. Er setzt weit mehr auf den mässigen Einsatz von Barrique-Fässchen als sein Vater. Er tut dies allerdings sehr umsichtig. Das Holz soll die vorhandenen Weinnoten nicht übertünchen, sondern verstärken und ergänzen.



*Preis

CHF 31.80



CHARDONNAY GRAND MAÎTRE 2022 | Roman Hermann Schweiz | Bündner Herrschaft

Graubünden aoc | 75 cl

WARUM ER: Weil er kraftvoll ist, ein feines, einladendes Bukett hat mit Noten nach weissen Blüten, Karamel, Zitrusbiskuits, tropischen Früchten und kräutrig-würzigen Anklängen. Am Gaumen ist er saftig. Er weist eine kernige Säure auf, ist mineralisch und hat einen langen Abgang. Die präsente Säure gibt ihm Länge - ein Prachts-Chardonnay. Er ist zu 100% im Barrique ausgebaut, 50% davon sind neue Fässchen.



*Preis

CHF 48.80



RHEINRIESLING 2020 | Roman Hermann Schweiz | Bündner Herrschaft

Graubünden aoc | 13% | 75 cl

WARUM ER: Der Rheinriesling wird nicht mehr so häufig angebaut. Roman Hermann hält an ihm fest. Die Trauben werden spät gelesen, der Wein bleibt länger als gewöhnlich auf der Maische. Dadurch ist dieser Weisswein dicht. Er weist interessante tropische Fruchtnoten auf. Im Laufe der Zeit entwickelt der Rheinriesling leichte Petrolnoten, die typisch für den Riesling sind. Der Ausbau erfolgt im Stahltank, weshalb er sich seine Frische bewahrt.

PASST ZU: Apero, Fisch mit Sauce, leichten Käse.

DER PRODUZENT: Roman Hermann in Fläsch in der Bündner Herrschaft hat erst vor wenigen Jahren das Weingut von seinem Vater übernommen und bereits seinen Weinstil geprägt.



*Preis

CHF 32.80



PINOT NOIR SÉLECTION 2021 | Roman Hermann Schweiz | Bündner Herrschaft

Graubünden aoc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Dieser hervorragende Pinot Noir weist ein kräftiges Rubinrot auf. In der Nase dominieren Noten von roten Beeren und etwas Kakao. Die Tannine sind trotz der Jugend des Weins bereits rund und nicht aggressiv. Insgesamt erwartet uns hier ein kräftiger Pinot mit einem langen Abgang.

PASST ZU: rotem Fleisch (Braten, Wild), reifem Käse, Pasta an roter Sauce

DER PRODUZENT: Roman Hermann hat vor Kurzem das Weingut seines Vaters übernommen und den Weinstil nachhaltig verändert. Er setzt weit mehr auf den mässigen Einsatz von Barrique-Fässchen als sein Vater. Er tut dies allerdings sehr umsichtig. Das Holz soll die vorhandenen Weinnoten nicht übertünchen, sondern verstärken und ergänzen.



*Preis

CHF 31.80



SAUVIGNON BLANC 2019 | Weingut Meier Zizers Schweiz | Bündner Herrschaft

75 cl

WARUM ER: Weil er ein ausgezeichneter Weisswein ist! Er weist ein komplettes Bukett auf, Noten nach grünen Holundertönen sind in Mund und Gaumen wahrnehmbar. Der Wein ist voll im Mund und hat einen kräftigen Körper mit zartem Grapefruitton.

PASST ZU: Er passt ausgezeichnet zu Fisch- und Meeresfrüchten, aber auch zu diversen Spargelgerichten.



*Preis

CHF 28.80



PINOT NOIR SÉLECTION 2019 | Weingut Meier Schweiz | Bündner Herrschaft

Graubünden aoc || 75 cl

WARUM ER: Er weist eine harmonische Pinot Frucht auf mit Noten nach schwarzen Waldbeeren. Der Körper fühlt sich voll im Mund an, die Tannine sind präsent, aber weich.

PASST ZU: kräftigen Speisen, wie Fleisch- und Wildgerichte.

DER PRODUZENT: Manfred Meier in Zizers, grad am Rande der Bündner Herrschaft, hat sich im Laufe der Jahre seine Fangemeinde aufgebaut. Wir haben es geschafft, von ihm eine kleine Menge zu bekommen.



*Preis

CHF 25.80