

# Schweizer Weisswein

---

## Bündner Rheintal

200	<b>MAIENFELDER Riesling &amp; Sylvaner</b> Hans Peter Komminoth, Maienfeld Cépage: Riesling & Sylvaner (Müller-Thurgau) <i>Eine weisse Rebsorte, die hauptsächlich in der Ostschweiz angebaut wird. Florierende Noten mischen sich mit zarten, fruchtigen Zitrusaromen, im Gaumen mineralische Töne.</i>	2010 2009	50 cl	49.-- 35.--
201	<b>MAIENFELDER Pinot Blanc/Chardonnay "Brisig"</b> Gian-Battista von Tscharner, Tamins Cépages: Pinot Blanc (Weissburgunder), Chardonnay <i>Feine Frucht, Stachelbeeren, etwas Litschi. Frisch und fruchtig, mit guter Struktur und feiner Säure.</i>	2009/10 2009/10	50 cl	61.-- 48.--
202	<b>JENINSER Pinot Gris</b> Gian-Battista von Tscharner, Tamins Cépage: Pinot Gris <i>Unter dem Namen Malvoisie, des Value bekannte weisse süssliche Traube, passt ausgezeichnet zu Käse. Voll, fast Barock, rund, anhaltend.</i>	2009/10 2008/09	50 cl	61.-- 48.--
203	<b>JENINSER Completer Sprechergut</b> Gian-Battista von Tscharner, Tamins Cépage: Completer <i>In der Herrschaft wird auch die sonst unbekannte Sorte Completer angebaut. Eine seltene Spezialität mit charakteristisch fruchtigem Bouquet und leicht süsslichem Abgang. Junger Honig, frische Quitten, Kaffee. Leicht „geräucht“, gute Säurestruktur, mit grossem Potential.</i>	2002/01		71.--

---

Spezialität aus der Bündner Herrschaft! Ein eher lieblicher Wein.

204	<b>JENINSER GEWÜRZTRAMINER</b> Gian-Battista von Tscharner, Tamins Cépage: Gewürztraminer <i>Die hochwürzige, pikanteste, früh reifende Weintraube mit kleinen Erträgen. Rosen, Litschi, etwas Holunderblüten, Rosenwasser. Gute Struktur, trocken.</i>	2008	50 cl	41.--
-----	--	------	-------	-------

---

205	<b>AMEDEO EPISCOPALIS Riesling &amp; Sylvaner</b> Bischöfliche Domaine, Chur Cépage: Riesling & Sylvaner <i>Die Riesling &amp; Sylvaner Trauben werden sorgsam von Hand gelesen und entrappt. Sehr helle Farbe mit grünlichem Schimmer. In der Nase sehr gefällig und würzig. Im Gaumen erfrischende Düfte nach Zitrusfrüchte und Äpfel. Empfehlung zu hellen Fleischspeisen.</i>	2010		51.--
-----	--	------	--	-------

# Schweizer Weisswein

---

## Bündner Rheintal

- 206 **FLÄSCHER CHARDONNAY Barrique** 2009 76.--  
Christian Hermann, Fläsch  
Cépage: Chardonnay  
*Verhaltene, vom Barrique geprägte Nase, Quittenkonfitüre, klassisch elegante, burgundische Art. Im Gaumen bestätigt die klassische, burgundische, vielschichtige, finessenreiche Art, die sich zunehmend im langen, Abgang entfaltet.*
- 207 **PINOT BLANC** 2009 58.--  
Manfred Meier, Zizers  
Cépage: Weissburgunder  
*Aromatisches Bouquet, Pfirsich, Lindenblüten und Zitrusnoten. Am Gaumen ausgewogen, frisch, gute Fülle und mit einem schönen Schmelz. Passt gut zu Spargel und Weichkäse oder als Apéro.*

## Ticino

- 211 **BIANCO ROVERE Merlot Bianco** 2009/10 67.--  
Guido Brivio  
Cépage: Merlot Bianco  
*Blasses Strohgelb mit Silberreflexen. Das Bouquet zeigt Limonen-Frucht und deutliche Röst-, Rauch- und leichte Kaffeenoten. Die Aromatik ist vollmundig, mit Honignoten und edlen Holztönen, getragen von erfrischender Säure. Elegante und ausgewogene Art.*

## Vaud

- 231 **ST. SAPHORIN La Roche aux Vignes** AOC 2009/10 49.--  
Bernard Bovy  
Cépage: Chasselas  
*Frisch, lebhaft, leicht und süffig zu Aperitif und Käse.*
- 232 **DÉZALEY Les Egralets Grand Cru** AOC 2010 59.--  
Obrist, Vevey  
Cépage: Chasselas  
*Wunderbar hellgelbe Robe. In der Nase wirkt er sehr fruchtig, ausdrucksstark und dennoch lieblich. Am Gaumen zeigt dieser Wein eine sehr schöne, harmonische Struktur mit einem Hauch von Honignoten. Angenehm lang anhaltendes, wohl abgerundetes Finale. Passt zu Aperitif, hellem Fleisch, Fisch und Käse.*
- 233 **EPESSSES Rocanel** AOC 2009/10 48.--  
Obrist, Vevey  
Cépage: Chasselas  
*Dieser Wein stammt aus terrassenförmigen Rebbergen. Elegante hellgelbe Robe, herausragender Begleiter zu Süswasserfischgerichten, weissem Fleisch und Käsespezialitäten.*

# Schweizer Weisswein

---

## Vaud

- 234 **YVORNE Domaine de L'Ouille** ADOC 2009 57.--  
Jacques Deladoey et Fils  
Cépage: Chasselas  
*Edles, finessenreiches Bouquet; weicher Auftakt; gehaltvoll mit mineralischen Noten. Angenehm frisch im Abgang. Passt zu Süßwasserfischen, hellem Fleisch und Käse.*
- 235 **AIGLE Les Murailles** AOC 2009/10 61.--  
Henri Badoux, Aigle 2009/10 37.5 cl 32.--  
Cépage: Chasselas  
*Schöne, anmutige, blassgelbe Robe. Delikat, fruchtig, prägnante, Mineralien- und Lindenblütenaromen. Ansprechende harmonische Struktur, schöner Schmelz. Ideal zu weissem Fleisch oder zur traditionellen „Echten Schweizer Küche.“*

## Valais

- 260 **JOHANNISBERG de Chamoson** 2010 49.--  
Cave Colline de Daval, Sierre 2010 50 cl 35.--  
Cépage: Sylvaner  
*Er zeichnet sich aus durch Nuancen von Kräutertee und einem verführerischen Hintergrund von Frucht- und Mandelaromen. Seine Komplexität und sein Alterungspotential sind unglaublich.*
- 261 **FENDANT de Sierre** 2010 45.--  
Cave Colline de Daval, Sierre 2010 50 cl 33.--  
Cépage: Chasselas  
*Ein frischer, blumiger aber trockener Weisswein. Im Gaumen fruchtig mit leichter Zitrone und der typischen Note aus den Colline de Daval - ein Hauch von Mandel. Ein Wein, der sich zu jedem Essen eignet.*
- 262 **PETITE ARVINE du Valais** AOC 2010 56.--  
Maurice Gay SA, Chamoson  
Cépage: Petite Arvine  
*Petite Arvine ist eine sehr alte, weisse Rebsorte, die im Kanton Wallis, im angrenzenden Aostatal und in Italien angebaut wird. Zartes Bouquet, mit dem Geschmack von Alpenblumen und Grapefruit. Reichhaltig strukturiert, angenehm rassig und ausgeglichen. Eine der typischen Walliser Spezialitäten mit Restsüsse.*

- 
- 263 **CUVEE MADAME ROSEMARIE blanc** AOCV 2009/10 58.--  
Adrian Mathier AG  
Cépage: Petite Arvine, Pinot blanc, Ermitage, Gros Rhins  
*Für die schöne Frische ist der Petite Arvine verantwortlich. Der Pinot Blanc glänzt mit einem Hauch von exotischen Früchten und der Pinot Gris verleiht der Cuvée ihre Vollmundigkeit und Gros Rhin ihre Langlebigkeit.*
- 

- 264 **HEIDA du Valais** AOC 2009 56.--  
Maître de chais  
Cépage: Heida  
*Birnengerüche, Citronelle, Duft von Rhabarber auf einem Bouquet von Zitrusfrüchten. Füllig am Gaumen mit einer gewissen Säure.*

# Schweizer Roséwein

---

## Bündner Rheintal

- 749 **AMEDEO AMABILIS Churer Schiller** 2008/09 54.--  
Bischöfliche Domaine, Chur  
Cépages: Pinot Noir, Pinot Gris  
*Schillernd hellrote Farbe mit Bernstein-Reflexen. In der Nase prickelnd frisch.  
Im Gaumen leicht und süffig mit einem feinen Geschmack nach Johannisbeeren und wenig Himbeeren.*

## Valais

- 750 **DÔLE BLANCHE de Sion** AOC 2009 43.--  
Cave Clavien, Sion  
Cépage: Pinot Noir, Gamay  
*Lachsrosa mit grauen Reflexen, Aromen nach roten Früchten  
mit deutlicher Himbeernote. Reich und elegant – ein frischer, rassiger Wein.  
Harmonisiert hervorragend zu Fisch und Geflügel.*

## Neuchâtel

- 751 **OEIL-DE-PERDRIX de Neuchâtel** AOC 2009 48.--  
Château d'Auvernier 2008/09 37.5 cl 28.--  
Cépage: Pinot Noir  
*Sanft gepresste Pinot Noir-Trauben, die ihre Farbe durch die kurze Gärung  
an der Maische erhalten. Elegant, fruchtig, harmonisch, nobel –  
ein angenehm leichter und frischer Wein.*

# Schweizer Rotwein

---

## Bündner Rheintal

- 210 **MAIENFELDER Blauburgunder Barrique** 2009 51.--  
Hans Peter Komminoth, Maienfeld 2009 50 cl 38.--  
Cépage: Pinot Noir  
*Der Blauburgunder ist eine höchst anspruchsvolle, schwierig zu kultivierende Rebe,  
die weder zu viel, noch zu wenig Sonne erträgt und jeden Fehler  
des Weinemachers und jeden zu grossen Ertrag erbarmungslos rächt.*
- 212 **NO ANO (NOPINO)** 2009 69.--  
Thomas Mattmann, Zizers  
Cépages: Cabernet Sauvignon, Merlot, Dornfelder, Dakapo  
*Von zwei Dritteln in neuen Barriques gereiftem Cabernet Sauvignon geprägt, zeigt er dunkle  
Beeraromen, aber auch Kirschen und feine Moccanoten. Trotz seiner fast undurchsichtig  
schwarzen Robe brilliert er mit satten, aber weichen Gerbstoffen und einem Bouquet nach  
schwarzen Kirschen, Schokolade und Lebkuchengewürz.*

# Schweizer Rotwein

---

## Bündner Rheintal

---

- 213 **Der MATTMANN** 2008 76.--  
Thomas Mattmann, Zizers  
Cépages: Pinot Noir  
*Dunkles, Tiefe anzeigendes Bouquet nach Leder, Johannisbeeren, Brombeeren, und Cassis.  
Viel Würze (Pfeffer, Gewürznelken) und ein Hauch Espresso. Mit Belüftung legt der Wein  
an Komplexität und Intensität noch einen Zacken zu. Im Gaumen sehr dicht aber noch jugendlich ungestüm.*
- 
- 214 **MOLINA** 2007 82.--  
Cottinelli Weinbau, Malans 2007/08 37.5 cl 45.--  
Cépages: Cabernet, Diolinoir, Gamaret, Merlot, Zweigelt 2007 Magnum 153.--  
*Fruchtig, beeriger Auftakt, im Gaumen sehr komplex, dicht und aromaintensiv.  
Geschmack von schwarzen Johannisbeeren und reifem Holunder. Sehr feine, gut eingebundene Tannine.  
Im Abgang lang und fruchtbetont. Passt zu Geflügel, gebratenem Rindfleisch und Kalbsbraten.*
- 215 **MALANSER Blauburgunder Biologischer Anbau** 2009 52.--  
Anton Boner-Liechti, Malans 2009 50 cl 39.--  
Cépage: Pinot Noir  
*Anton Boner-Liechti ist ein Bio-zertifiziertes Weingut. Der Blauburgunder stellt  
die wichtigste Sorte dar. Dank einer bevorzugten Lage entsteht ein voller,  
kräftiger, fruchtiger und bouquetreicher Wein.*
- 216 **MERLOT** 2009 86.--  
Obrecht, Weingut zur Sonne, Jenins  
Cépage: Merlot  
*Kräftig und würzig, wie es sich bei seinem südlichen Charme gehört, lang und interessant im Abgang.  
Passt hervorragend zu Fleischgerichten sowie gut gelagertem Käse.*
- 
- Ein ausgezeichneter Herrschäftler!
- 217 **AMADEO PRIMUS Blauburgunder Auslese Barrique** 2008/09 52.--  
Bischöfliche Domaine, Chur 2008 Magnum 118.--  
Cépage: Pinot Noir  
*Kräftiges Dunkelrot. In der Nase kräftige Holznote mit Brombeere- und Cassis-Aromen.  
Im Gaumen mächtig, breite Frucht mit Tabaknoten und Vanille.  
Passend zu Lamm, Wild, Capuns und Pizokel*
- 
- 218 **TROCLA NERA Barrique** 2009 65.--  
Obrecht, Weingut zur Sonne, Jenins  
Cépage: Pinot Noir  
*Trocla Nera, die "schwarze Traube" wird aus Blauburgundertrauben von alten Rebstöcken aus den besten Lagen  
gekeltert. Die Lagerung im Barrique lässt ihn zu einem der besten Bündner Rotweine heranreifen.  
Passt zu Bündnerspezialitäten, Wild und Käse.*

# Schweizer Rotwein

---

## Bündner Rheintal

- 219 **SHIRAZ Barrique** 2009 69.--  
Andreas von Sprecher, Weingut Pola, Maienfeld  
Cépage: Syrah  
*Im Barrique angebaut, dank konsequenter Mengenbeschränkung, die nur mittels Traubenhalbierung erreicht werden kann, ein sehr sortentypischer Wein mit regionalem Charakter.*
- 

- 220 **JENINSER EICHHOLZ Barrique** 2009 105.--  
Weingut Eichholz, Jenins  
Cépage: Pinot Noir  
*Fruchtiger, dichter und runder Wein mit den typischen Pinotaromen wie Himbeeren, Pflaumen und Kirschen. Er ist mit seiner Frische auch jung schon ein Trinkgenuss und passt sehr gut zu Bündnerfleisch, Pizokelsund Pasta oder Rind- und Wildgerichte.*
- 

## Ticino

- 291 **VALLOMBROSA Merlot del Ticino** DOC 2009 54.--  
Lucchini Giovanni SA, Lamone  
Cépage: Merlot  
*Intensiver, voller, eleganter Wein, reich an Aromen mit präsenten Tanninen. Ein typischer Merlot.*
- 292 **MERLOT QUATTROMANI** 2009 98.--  
Brivio, Tamborini, Delea, Gialdi  
Cépages: vier verschiedene Merlot  
*Erstmals in der Schweiz haben vier Produzenten zusammengespannt, um einen Wein der ganz besonderen Art zu kreieren. Die Farbe ist kernig-rot, die an einen Bordeaux erinnert. Der Geschmack ist streng und vollmundig. Der Nachgeschmack ist lang anhaltend.*

## Vaud

- 251 **YVORNE ROUGE "La Saga"** AOC 2006 78.--  
Obrist, Vevey  
Cépages: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot  
*Ein wahrhaft grossartiger Tropfen! Der Yvorne La Saga gefällt in seiner dichten, kirschroten Robe. Waldbeeren werden von orientalischen Gewürznoten und Holzaromen abgelöst. Am Gaumen geschmeidig, von kraftvoller, wunderschöner Struktur. Dieser Wein wurde im Eichenfass angebaut und nicht gefiltert.*
- 252 **DEZALEY ROUGE „Rouge de Treilles“** Grand cru 2009 51.--  
Jean-Daniel et Pierre Fonjallaz  
Cépages: Merlot, Pinot Noir, Gamay  
*Die intensive Robe dieses Dézaley ist rubinfarbig mit Reflexen. Die moschusaromatische Nase wird dominiert von schwarzen Früchten, Kirsche, Sauerkirsche sowie Walderdbeere. Der Mund ist füllig, strukturiert und harmonisch, gestützt auf Frucht, mit verschmolzenen Gerbstoffen.*

# Schweizer Rotwein

---

## Valais

- |     |   |     |         |       |       |
|-----|---|-----|---------|-------|-------|
| 270 | <b>DÔLE DU VALAIS de Sion</b>   | AOC | 2009/10 |       | 38.-- |
|     | Cave Clavien, Sion  |     | 2009/10 | 50 cl | 26.-- |
|     | Cépages: Gamay, Pinot Noir  |     |         |       |       |
|     | <i>Im Gaumen frisch, mit saftiger Säure und milden Tanninen, leuchtend, rubinrote Robe, angenehm lang anhaltendes, harmonisches Finale.</i>   |     |         |       |       |
|     | <i>Gut geeignet zu Federvild, gesalzene Kuchen und reifem Käse.</i>   |     |         |       |       |
| 271 | <b>HUMAGNE ROUGE du Valais</b>  | AOC | 2010    |       | 46.-- |
|     | Cave Clavien, Sion  |     | 2009    | 50 cl | 34.-- |
|     | Cépage: Humagne   |     |         |       |       |
|     | <i>Eine sehr alte Walliser Spezialität. Rustikaler Körper, beerig-würzige Nase, schwarze Johannisbeeren und Kräuter. In Kombination mit Bündner Spezialitäten ist dieser Wein ein Erlebnis.</i>             |     |         |       |       |
| 272 | <b>SYRAH du Valais</b>  | AOC | 2010    |       | 48.-- |
|     | Cave Clavien, Sion  |     | 2009    | 50 cl | 35.-- |
|     | Cépage: Syrah   |     |         |       |       |
|     | <i>Intensiv an Kraft, Aroma und dunkler Farbe. Ein Wein für pfeffrig rotes Fleisch, Lamm, Wild und Käse.</i>  |     |         |       |       |
|     | <b>Spitzenwein aus dem Valais!</b>  |     |         |       |       |
| 273 | <b>GAMARET DE SIERRE</b>  |     | 2010    |       | 58.-- |
|     | Cave Colline de Daval, Sierre   |     |         |       |       |
|     | Cépage: Gamaret   |     |         |       |       |
|     | <i>Dieser Rotwein überzeugt mit seiner dunkel-violetten Farbe und seinen hervorragenden würzigen und fruchtigen Noten von Brombeere, Pflaume und Holunder. Füllig am Gaumen mit geschmeidigen Tanninen.</i> |     |         |       |       |
| 274 | <b>MASC Assemblage de cépages rouges</b>  | AOC | 2008    |       | 71.-- |
|     | Maurice Gay SA, Chamoson  |     |         |       |       |
|     | Cépages: Merlot, Anellotta, Syrah, Cabernet Sauvignon   |     |         |       |       |
|     | <i>Dichte, dunkelviolette, fast schwarze Robe mit intensiven, pflaumenfarbenen Reflexen.</i>  |     |         |       |       |
|     | <i>Aromen reifer Früchte, würzige Nuancen mit einer gewissen Nelkendominanz. Ein Wein grosser Klasse!</i>   |     |         |       |       |
| 275 | <b>CUVEE MADAME ROSEMARIE</b>   | AOC | 2008/09 |       | 64.-- |
|     | <b>Adrian Mathier AG</b>  |     |         |       |       |
|     | Cépage: Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir und Humagne Rouge   |     |         |       |       |
|     | <i>Der Cabernet Sauvignon verleiht diesem Wein den fruchtigen Geschmack.</i>  |     |         |       |       |
|     | <i>Der Humagne rouge mit einen herben, rustikalen Tanninen gibt ihm seine Rasse.</i>  |     |         |       |       |
|     | <i>Der Syrah ist verantwortlich für die feine Pfeffernote und der Pinot Noir verbindet diese drei Weine.</i>  |     |         |       |       |
|     | <i>Mit seiner Eleganz rundet er die Cuvée auf diskrete, subtile Art.</i>  |     |         |       |       |
| 276 | <b>CORNALIN du Valais</b>   | AOC | 2009/10 |       | 67.-- |
|     | Cave Clavien, Sion  |     |         |       |       |
|     | Cépage: Cornalin  |     |         |       |       |
|     | <i>Leuchtend rubinrote Robe. Fruchtig, an kleine Früchte und Waldbeeren erinnernd.</i>  |     |         |       |       |
|     | <i>Ausgewogene, durch feine Tannine abgerundete, Struktur. Angenehm lang anhaltendes, harmonisches Finale</i>   |     |         |       |       |

# Österreichischer Rotwein

---

- 952 **ZWEIGELT RUBIN CARNUNTUM** 2008 59.--  
Weingut Glatzer, Carnuntum  
Cépage: Zweigelt  
*Dieser Zweigelt wird während 12 Monaten in einmal befüllten Barriques ausgebaut.  
In der Nase üppige Kirschfrucht, leicht floraler Einschlag. Am Gaumen sanft, sehr klare Kirschnoten,  
feine Extraktsüsse, minimale Säure. Äusserst delikates im Abgang.*
- 954 **DAS PHANTOM** 2008 69.--  
K+K Kirnbauer, Deutschkreutz, Burgenland  
Cépages: Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah  
*In der Nase einladende süsse Beerenfrucht, zart nach Orangenschalen, etwas Milkschokolade und Erdbeeren.  
Am Gaumen elegant, sehr charmanter, zugänglicher Stil, frisch und trinkanimierend, wirkt leichtfüssig.*
- 955 **BÄRNREISER** 2008 84.--  
Philipp Grassl, Carnuntum  
Cépages: Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon  
*Mit seinem schwarz-rotem Gewand besticht er in der Nase mit Brombeer- und Röstaromen.  
Am Gaumen zeigt er sich kräftig und gleichzeitig elegant. Lang anhaltendes, röstiges Finish.  
Der Wein passt ausgezeichnet zu Wildschwein, Hirsch und Entrecote.*

# Französischer Weisswein

---

## Bourgogne – Côte de Beaune

- 322 **MEURSAULT Le Poruzot Dessus** AC 2009 92.--  
1<sup>er</sup> cru, Domaine Rémi Jobard  
Cépage: Chardonnay  
*Reife, grüne Frucht. Erde und eine Kräuternote heben sich zusammen mit einem sehr subtilen Hauch von Holz  
hervor, gefolgt von einem reichen, vollen und solide kräftigen Körper und übersprudelnden Aromen.*

## Bourgogne - Basse

- 325 **CHABLIS Côte de Léchet** AOC 2008 58.--  
1<sup>er</sup> cru, Domaine Denis Pommier  
Cépage: Chardonnay  
*Leuchtendes Grüngelb, feiner Duft von Pfirsich und floralen Noten, ausgewogene Frucht, feinnwürzig,  
mineralische Säure, hat Schmelz, erfrischend, sehr gelungen.*

## Bourgogne - Loire

- 400 **SANCERRE** AC 2009 62.--  
La Poussie  
Cépage: Sauvignon blanc  
*Hell und sehr zart im Glas mit einem feinen, zarten, grünen Gelb. Ein Duft von Zitrone und Birne.  
Tatsächlich ein herrlicher Begleiter zu Fischgerichten und hellem Fleisch.*

# Französischer Rotwein

---

## Bourgogne – Côte de Beaune

- 364 **POMMARD Les Vignots** AC 2007 78.--  
Domaine Vincent Girardin  
Cépage: Pinot Noir  
*Heller, fruchtiger Rotwein mit dem Aroma der Himbeere.*
- 375 **BEAUNE Les Toussaints** AC 2005 83.--  
1<sup>er</sup> cru, Domaine Albert Morot  
Cépage: Pinot Noir  
*Ein tieffarbener Rotwein, schwarze Beeren zeigen sich dicht und reif in der Nase. Gehaltvoll im Geschmack und ein lang anhaltendes Finale.*

## Côte du Rhône

- 311 **CHATEAUNEUF DU PAPE** AOC 2005/06 94.--  
Domaine du Pégau Cuvée Réservee  
Cépages: Grenache, Clairette, Bourboulenc, Roussane  
*Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase entfalten sich Düfte von schwarzen Beeren, Kirschen, Kräuter der Provence sowie ein Hauch von dunkler Schokolade.*

## Languedoc-Roussillon

- 433 **Ch. De Lancyre « Vieilles Vignes »** 2008 52.--  
Pic Saint Loup, Herault  
Cépages: Grenache, Syrah  
*Im Gebiet des Pic-Saint-Loup (658 m ü.M.) sind die thermischen Abweichungen mit sehr heißen Tagen und kühlen Nächten markierend. Sie gehören zu einer klimatischen Besonderheit des Pic-Saint-Loup und erlauben eine sanfte und harmonische Reifung der Trauben.*

## Bordeaux – Médoc / St. Éstephe

- 434 **Ch. MEYNEY** MC 2006 94.--  
Cru bourgeois exceptionnel 2006 37.5 cl 48.--  
Cépages: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot  
*Purpurrot, duftet reichhaltig nach Waldfrüchten. Füllige Frucht, würzige Tanninstruktur. Ein gelungener Wein, der ausgezeichnet zu Braten und pikantem Käse passt.*
- 485 **Ch. LA LAGUNE** MC 2003 112.--  
3<sup>ème</sup> grand cru classé 2006 37.5 cl 63.--  
Cépages: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit-Verdot  
*Komplexe Struktur mit schwarzer Frucht, Cassis, Lakritze und Würze. Strikt in seiner Linie, klassisch.*

# Französischer Rotwein

---

## Bordeaux – Médoc / St. Éstephe

- 460 **CH. PHÉLAN SÉGUR** 2005 105.--  
Cru bourgeois  
Cépages: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
*In der Nase zeigt er Düfte nach dunklen Früchten und er besitzt einen klassischen, massvollen Charakter. Eine gute süssliche Struktur zum Eingang, mit sanften, reifen Tanninen und geringem Säuregehalt.*

## Bordeaux - Pauillac

- 447 **Ch. PONTET-CANET** MC 2002 115.--  
5<sup>ème</sup> grand cru classé  
Cépages: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc  
*Intensives Dunkelrot. Komplexe Aromen von roten und schwarzen Beeren in der Nase, welche durch ein wenig Vanille-Aroma ergänzt werden. Am Gaumen zeigt er sich mit einer kraftvollen Struktur und einem langen Nachhall. Ein wahrlich gelungener Wein.*

## Bordeaux – St. Julien

- 461 **Ch. TALBOT** MC 2005 118.--  
4<sup>ème</sup> grand cru classé  
Cépages: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot  
*Grosses Fruchtpotential, Dichte, Schmelz. Ein grosser, begeisternder Wein, in seiner Struktur der bisher schönste Wein, ein Herausforderer.*
- 462 **Ch. GLORIA** MC 2005 97.--  
Cru bourgeois  
Cépages: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot  
*Dunkles Purpur-Violett, satt in der Mitte. Würziges, fast rauchiges Bouquet in der Nase, unerhörte Tiefe mit schwarzbeerigen Akzenten.*
- 464 **Ch. LÉOVILLE-POYFERRÉ** MC 2004 125.--  
2<sup>ème</sup> grand cru classé  
Cépages: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
*Dunkles Rubinrot. Schöne rauchig, würzige Nase, etwas Waldboden, Lagerfeuer, dazu rotes Früchtekompott. Am Gaumen weich, mild und auch eine schöne Süsse. Mittlerer Körper.*
- 465 **Ch. LA GRANGE** MC 2005 123.--  
3<sup>ème</sup> grand cru classé  
Cépages: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot  
*Tiefes, dichtes Purpur mit violetterm Schimmer. Süsses, volles Bouquet, viel Cassis und Brombeeren, dunkle Edelhölzer, Kaffeenoten, schwarze Johannisbeeren. Samtiger, fein stoffiger Gaumen, Eleganz zeigend. Wurde von Robert Parker mit 91-93 Punkten bewertet.*

# Französischer Rotwein

---

## Bordeaux - Margaux

- 479 **Ch. SIRAN** AOC 2005 108.--  
Cru bourgeois exceptionnel 2006 37.5 cl 53.--  
Cépages: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot  
*Dunkelrote, samtene und kräftige Robe. In der Nase rein mit mittlerer Intensität und einem Hauch Edelholznoten. Am Gaumen zeigt er sich schön abgerundet und fruchtig. Angenehmes und lang anhaltendes Finale. Dieser Wein kann durchaus mit den Besten aus dem Margaux mithalten.*
- 476 **PAVILLON ROUGE** MC 2000 198.--  
du Château Margaux  
Cépages: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot  
*Dieser Pavillon Rouge ist durch seinen hohen Merlot Anteil geprägt. Der Wein hat dadurch eine beeindruckende Nase und zeigt sich im Allgemeinen unglaublich charmant. Hervorzuheben ist weiterhin die reife Frucht und die tiefe, feste Struktur.*
- 481 **Ch. BOYD CANTENAC** AC 2004 118.--  
3<sup>ème</sup> cru classé 2002 37.5 cl 55.--  
Cépages: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot  
*Tiefer Granat, lila Schimmer. Leicht rauchiger und mineralischer Cassisduft. Würzig im Mund, mit recht saftiger Frucht und leicht trocknenden Tanninen, am Gaumen Röstaromen und eine Spur Rauch, mittlere Nachhaltigkeit, krautige Spuren. Guter Abgang. Ein Klassiker.*
- 

## Dieser grosse Bordeaux erhielt 92 von 100 Wine Spectator Punkte!

- 482 **Ch. RAUZAN-SÉGLA** AC 2003 123.--  
2<sup>ème</sup> grand cru classé  
Cépages: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot  
*Die Magie der Düfte: samtene Brombeere, Veilchen und Johannisbeeren. Wächst in seinem Bereich überdurchschnittlich, herrliche Noten nach rassig zarten Gewürzen (Vanille, Zimt) und Rauch. Ein raffinierter Wein, der in den französischen Zeitschriften gepriesen wird, gut lagerungsfähig.*
- 

## Bordeaux – St. Émilion

- 491 **Ch. CANON** MC 2004 138.--  
1<sup>er</sup> grand cru classé  
Cépages: Merlot, Cabernet Sauvignon  
*Rote und blaue Beeren in der Nase, viel Pflaumen und nobles Holz mit Kandissüsse. Waldhimbeeren und leicht dropsige Note. Königlich, homogenes Bouquet eines grossen Weines aus St. Emilion.*
- 493 **Ch. LA GAFFELIÈRE** MC 2006 131.--  
1<sup>er</sup> grand cru classé  
Cépages: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
*Im Glas dunkles Purpur. In der Nase Röstaromen und ein leichter After-Eight-Touch. Satte Gerbstoffe mit gut stützender Säure und viel Kraft. Ein Wein, der ein langes Leben vor sich hat.*

# Spanischer Rotwein

---

## Rioja

550	<b>IBERICOS RIOJA CRIANZA</b>	DOCa	2007		48.--
	Miguel Torres				
	Cépages: Tempranillo				
	<i>Tiefes Rubinrot. In der Nase feine Noten von Waldbeeren mit eleganten Barriquenoten untermalt. Im Gaumen frisch, mit weichen Tanninen und schöner Frucht, etwas Vanille und Würze.</i>				
551	<b>MUSEUM CIGALES TINTO RESERVA</b>	DO	2005		57.--
	Bodegas Museum Real, Castilla				
	Cépage: Tempranillo				
	<i>Tiefe, dunkelrote bis violette Farbe, in der Nase etwas Holz, Moschus und Leder, animalisch. Sehr schön eingebundenes Tannin. Mittlerer Abgang. Passt zu Grilladen, Wild und Hartkäse.</i>				
552	<b>CONDE DE VALDEMAR RESERVA</b>	DOCa	2005		62.--
	Bodegas Martinez Bujanda				
	Cépages: Tempranillo, Mazuelo				
	<i>Intensives, dichtes Kirschrot. Präsenz grosser Aromaintensität durch das Zusammenwirken der Primäraromen und der Vanille- und Tabaknoten aus der Lagerung in edlem Holz.</i>				
553	<b>FINCA VALPIEDRA</b>	DOCa	2005		87.--
	Rioja Reserva				
	Cépage: Tempranillo				
	<i>DER Rioja: aus einer der wenigen Einzellagen, ein grossartiger Weinemacher (Lauren Rosillo) und ein ganz grosser Jahrgang. Der Wein ist hochelegant, perfekt gereift, daher enorm dicht, aber weiche Tannine. 93 von 100 Wine Spectator Punkte!</i>				
554	<b>RIOJA LAN CRIANZA</b>	DOC	2006		49.--
	Bodegas Lan, Fuenmajor		2005/06	50 cl	36.--
	Cépages: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo		2004	Magnum	102.--
	<i>Sehr feine Aromen eines typischen edlen Crianza, mit Fruchtnoten kombiniert. Leuchtende, kirschrote Farbe, mittlere bis hohe Intensität. Im Gaumen grosszügig und elegant, rein und ausdauernd im Abgang, mit angenehmen Nachhall.</i>				

## Penedes

555	<b>GRAN CORONAS RESERVA</b>		2006		53.--
	Miguel Torres, Vilafranca del Penedès		2005/07	37.5 cl	29.--
	Cépage: Cabernet Sauvignon		2003	Magnum	103.--
	<i>Von dunklem Kirschrot und intensiven Primäraromen: ausdrucksvolle Erinnerungen an rote Beeren und Kaffeebohnen in Harmonie mit Gewürz- und Rauchnoten des Barrique-Ausbaues.</i>				
556	<b>GRAN SANGRE DE TORO RESERVA</b>		2007		47.--
	Miguel Torres				
	Cépages: Carinena, Garnacha, Syrah				
	<i>In der Nase Aromen von Pflaumen und schwarzer Johannisbeer-Marmelade überlagern leichte Eichen-, Anis- und Lakritz-Noten. Vollmundig und dicht am Gaumen.</i>				

# Spanischer Rotwein

---

## Ribera del Duero

- 5560 **CARRAMIMBRE RESERVA** DOCa 2005 74.--  
Bodegas Pingon, SA  
Cépage: Tempranillo  
*Komplexes Bouquet mit Aromen von schwarzen Waldbeeren, Tabak, Kakao und fein getoastetem Holz.*
- 561 **CELESTE** DO 2008 58.--  
Miguel Torres, Vilafranca del Penedès 2007 Magnum 108.--  
Cépage: Tempranillo  
*Mit seiner dunkelpurpurroten Farbe und einem üppigen Aroma nach Pflaumen und edlem Holz ist der Celeste dem Sternenhimmel gewidmet.*
- 562 **HACIENDA MONASTERIO TINTO CRIANZA** 2007 94.--  
Cépages: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot  
*Sehr reife Aromen nach Lakritze und Eukalyptus. Das Holz ist sehr gut in die Frucht eingebunden. Ein sehr langer, kräftiger und fruchtiger Abgang.*
- 

- 563 **FLOR DE PINGUS** DO 2008 195.--  
Dominio de Pingus, Peter Sissek  
Cépage: Tempranillo  
*Eine dichte dunkelrote Farbe, fast wie schwarze Tinte, hinterläßt am Glas lange Tränen. Ein intensiver Duft entfaltet schwarze, reife Beeren, herrliche Röstnoten und Gewürze.*
- 

- 564 **VINA VILANO RESERVA** 2004 59.--  
Bodegas Vina Vilano, Pedrosa 2004 Magnum 115.--  
Cépage: Tempranillo  
*Anfänglich verhaltenes und typisch reduktives Bouquet, später eine schöne, dunkle Frucht, Mandeln, kaum Holz. Straff gebauter Körper mit schöner, mittlerer Fülle, endet mit einem Hauch Vanille.*

## Priorato

- 565 **LES TERRASSES PRIORATO** DO 2008 76.--  
Bodegas Alvaro Palacios 2007 Magnum 146.--  
Cépages: Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon  
*Ein besonderer Wein mit kraftvollem Aroma, schwarzen Waldbeeren, Tabak, Kakao und Schokolade.*

# Portugiesischer Rotwein

---

## Setúbal - Halbinsel

- 812 **FSF** 2005 74.--  
José Maria da Fonseca, Vila Nogueira de Azeitão  
Cépages: Syrah, Trincadeira, Tannat  
*Dunkle, granatrote Farbe. Diskretes, aber würziges Holzaroma mit flüchtigem und unerwartetem Duft von Zitronenmelisse und warmen Beerenduft. Mit dezenter und konstanter Vanillernote.*  
**Ein wahrhaft grossartiger Wein!**

# Italienischer Weisswein

---

## Alto Adige - Südtirol

---

**bd - Biodynamie versteht den Rebberg als lebendiges System, hier stehen Mensch, Flora, Fauna und Nutzpflanzen im natürlichen Wechselspiel.**

- 602 **βδ (bd) – CHARDONNAY/PINOT GRIGIO Demeter** 2009 59.--  
Casòn Hirschprunn, Alois Lageder  
Cépages: Chardonnay, Pinot Grigio  
*Helles Strohgelb, in der Nase Apfel, Zitrus und Stroh. Am Gaumen trocken mit mittlerer Säure, zeigt eine gut ausbalancierte Struktur von mittlerer Komplexität. Wer diesen Wein probiert hat, wird ebenso erstaunt wie begeistert sein.*
- 

## Friuli

- 603 **SAUVIGNON RONCO DELLE MELE** DOC 2008/10 78.--  
Venica & Venica, Friuli  
Cépage: Sauvignon Blanc  
*Der Akzent der Gebrüder Gianni und Giorgio Venica liegt in der Frische und Klarheit der weissen Weine, die mit ihrer Struktur, ihrem Gehalt und der lebhaften Rasse auch einige Jahre Reifung mit Gewinn überstehen. Sauvignon ist regelmässig einer der herausragendsten Weine dieser Kellerei. Seine pikante Fruchtigkeit unterstützt den lebhaften Charakter dieser edlen Traubensorte. Die Aromen erinnern an Zitrusfrüchte mit einer Note von Muskat.*

## Veneto

- 604 **SOAVE CLASSICO** DOC 2009 48.--  
Azienda Gini, Veneto 2010 50 cl 28.--  
Cépage: Garganega  
*Intensiv fruchtige und beerige Aromen, erinnernd an Kernobst und Himbeeren. Insgesamt sehr reich, weich, mit leicht exotischem Einschlag. Füllig am Gaumen, schön abgerundet, fast schmeichelhaft: Passend besonders zu Spargeln, auch als Apéritif und zu schmackhaften Vorspeisen, auch zu salzigem Käse.*

## Lombardei

- 605 **CURTEFRANCA Terre di Franciacorta Bianco** DOC 2010 52.--  
Ca'del Bosco, Lombarei 2010 50 cl 36.--  
Cépage: Chardonnay, Pinot bianco  
*Franciacorta Bianco ist eine herrliche Kombination von Chardonnay und Pinot Bianco mit einem teilweisen Barriques-Ausbau. Die Aromen erinnern etwas an Zitrusfrüchte mit Vanille und Banane, sind sehr fein mit lebhaft-kraftvollem Akzent.*

## Piemont

- 606 **ROERO ARNEIS RE CIT** DOCG 2010 58.--  
Monchiero Carbone  
Cépage: Arneis  
*Der Roero Arneis nimmt seinen Namen vom hügeligen Gebiet „Roero“ nördlich der Stadt Alba und von der Weinrebe Arneis. Der Wein zeigt frische Aromen, erinnernd an Waldbeeren, Minze, aber auch an Würze. Geschmeidige Süsse am Gaumen spielt mit lebhafter und feiner Säure*

# Italienischer Roséwein

---

## Toscana

- 620 **BOLGHERI ROSATO Vigneto Scalabrone** DOC 2010 49.--  
Marchesi L. & P. Antinori, Firenze  
Cépages: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese  
*Der Rosato Scalabrone betört mit beerigem Duft und seiner geschmeidig-süffigen, aber durchaus auch körperbetonten Art. Ein frischer, würziger Rosato, der mehr ist als ein "Terrassenwein".*

# Italienischer Rotwein

---

## Lomardei - Valtellina

- 630 **N°1 – Numero Uno** IGT 2006 98.--  
Plozza Vini, Brusio 2005/06 Magnum 179.--  
Cépage: Nebbiolo  
*Ein Wein, der bereits in der Nase Bände spricht. Verschmelzung von Tradition und Moderne, da die süßen Röstnoten mit erdig-würzigen Aromen Hand in Hand gehen. Im Gaumen bleibt der moderne Fruchtschmelz bestehen, wird jedoch von herb-saftigen Aromen ergänzt.*

## Alto Adige - Südtirol

- 631 **MERLOT "MM IV"** DOC 2004 89.--  
Alois Lageder, Margreid  
Cépage: Merlot  
*Tiefe, kirschrote Farbe mit rubinroten Reflexen. Sehr komplexe Aromen mit viel konzentrierter Frucht. Etwas Lakritze und feiner Würze in Kombination mit eleganten Holznoten. Füllig und reif am Gaumen, mit reicher, aber gleichwohl delikater Fruchtsüsse.*

---

**bd - Biodynamie versteht den Rebberg als lebendiges System,  
hier stehen Mensch, Flora, Fauna und Nutzpflanzen im natürlichen Wechselspiel.**

- 632 **βδ (bd) – LAGREIN-MERLOT Demeter** IGT 2008 69.--  
Casòn Hirschprunn, Alois Lageder  
Cépages: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Lagrein, Petit Verdot  
*Mittleres Kirschrot, Aromen von schwarzen und roten Beeren, dazu eine feine Veilchennote und mineralische Anklänge. Am Gaumen eine Würze, von mittelkräftiger, sehr harmonischer Struktur.*
-

# Italienischer Rotwein

---

## Veneto – Friuli

- |     |   |     |         |         |        |
|-----|---|-----|---------|---------|--------|
| 633 | <b>AMARONE “Casa Vecie”</b>   |     | 2005/06 |         | 84.--  |
|     | Brigaldara, Veneto  |     | 2006    | 3.75 dl | 43.--  |
|     | Cépages: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara   |     | 2006    | Magnum  | 165.-- |
|     | <i>Eine wahre Duftsinfonie aus Marmeladendüften, Schokolade und Gewürzen. Am Gaumen hebt er weich an, um dann eine reife üppige Note anzuschlagen und seinen Abschied schließlich mit einem trockenen, blumigen Ausklang endlos hinauszuzögern</i>        |     |         |         |        |
| 634 | <b>COSTASERA AMARONE Classico</b>   | DOC | 2006    |         | 88.--  |
|     | Masi Agricola, Gargagnago di Valpolicella, Veneto   |     | 2006    | 3.75 dl | 46.--  |
|     | Cépages: Corvina, Rondinella, Molinara  |     | 2006    | Magnum  | 175.-- |
|     | <i>Dunkles Rubinrot. Eine Komposition süß-reifer Früchte mit einer sehr harmonischen Tanninstruktur, begleitet von einer eleganten Säure und einem recht langen Abgang.</i>   |     |         |         |        |
| 635 | <b>CAMPOFIORIN Rosso del Veronese</b>   | IGT | 2007/08 |         | 56.--  |
|     | <b>Ripasso Valpolicello</b>   |     | 2007    | 3.75 dl | 29.--  |
|     | Masi Agricola, Gargagnago di Valpolicella, Veneto   |     | 2007    | Magnum  | 92.--  |
|     | Cépages: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara   |     |         |         |        |
|     | <i>Dunkles Purpur. Fruchtig in der Nase; Dörrfrüchte, Heu und Rosinen. Ausgewogen und süffig elegant im Gaumen von einer schönen Säure begleitet. Gut strukturiert, vollmundig, mit einem mittellangen Abgang. Wiederum ein sehr gelungener Jahrgang.</i> |     |         |         |        |
| 636 | <b>RIPASSO IL BUGIARDO</b>  | DOC | 2008    |         | 74.--  |
|     | Alfredo Buglioni  |     | 2008    | 3.75 dl | 39.--  |
|     | Cépages: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara   |     | 2008    | Magnum  | 146.-- |
|     | <i>Der Ripasso Il Bugiardo hat die Aromenfülle eines schönen Amarone, ist jedoch etwas leichter wie der famose Amarone desselben Produzenten. Immer noch kraftvoll genug allerdings, um einer deftigen Speise der ideale Begleiter zu sein</i>            |     |         |         |        |
| 637 | <b>IL RUFFIANO Valpolicella Superiore</b>   | DOC | 2008    |         | 58.--  |
|     | Alfredo Buglioni  |     |         |         |        |
|     | Cépages: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara   |     |         |         |        |
|     | <i>Explosive Fruchtaromen von schwarzen Johannisbeeren, Datteln, Gewürznoten. Wirkt opulent und reif. Spannender Wein mit gesundem Säurekorsett eingebettet in viel weichen Schmelz.</i>  |     |         |         |        |

## Piemont

- |     |  |     |         |  |        |
|-----|--|-----|---------|--|--------|
| 638 | <b>QUORUM Barbera d’Asti</b>   | DOC | 2004/05 |  | 117.-- |
|     | Hastae   |     |         |  |        |
|     | Cépage: Barbera  |     |         |  |        |
|     | <i>Quorum ist das Symbol des gemeinsamen Einsatzes der sechs Kellereien Braida, Michele Chiarlo, Coppo, Prunotto, Vietti und Berta und das Mittel, das erlaubt, dieses Projekt zu verwirklichen. Der Wein ist ein Barbera d’Asti, das Ergebnis einer Verschmelzung der besten von jedem der fünf Winzern im eigenen Weinberg produzierten Barbera-Trauben.</i> |     |         |  |        |

# Italienischer Rotwein

---

## Piemont

- 639 **BARBERA D'ALBA Vigneto Punto** DOC 2006 68.--  
Azelia di Luigi Scavino  
Cépage: Barbera  
*Weiche Leder- und Vanillenoten mit Aromen von Kandisfrüchten, Sultaninen, Muskatblüten.  
Am Gaumen elegant, mit gut eingebetteter Säure und weichem Gerbstoff, insgesamt harmonisch.*
- 640 **BARBARESCO GIANMATE** DOCG 2007 79.--  
Fratelli Giacosa, Neive  
Cépage: Nebbiolo  
*Der Wein ist perfekt ausbalanciert, zeigt wunderschöne Nuancen, ganz in Finesse und Eleganz.  
Die Tannine am Gaumen sind fein eingebunden und wirken weich und harmonisch.*
- 641 **MONPRÀ Langhe Rosso** DOC 2008 84.--  
Conterno Fantino  
Cépages: Nebbiolo, Barbera, Cabernet Sauvignon  
*Dunkles, kompaktes Granatrot. Vom Duft her sehr elegant und angenehm warm,  
mit Röstnoten, die von Aromen von Leder, Gerste, Kaffee und Erdbeerkonfitüre  
beherrscht werden. Im Mund präsentiert er sich geschmeidig und warm im Ansatz.*
- 642 **DOLCETTO D'ALBA Bricco dell'Oriolo** DOC 2009 54.--  
Azelia di Luigi Scavino  
Cépage: Dolcetto  
*So bleibt der Azelia-Dolcetto ein Wein für die einfache Tafel, für herzhafte, unkomplizierte Mahlzeiten, wie sie  
im Piemont tagtäglich aufgetischt werden. Und er hat von allem, was den Dolcetto so liebenswürdig macht, ein  
bisschen mehr: Mehr Struktur, mehr kirschige Frucht, mehr süssliche Bittermandel-Aromatik und mehr Frische.*
- 643 **BAROLO** DOCG 2005 93.--  
Azelia di Luigi Scavino  
Cépage: Nebbiolo  
*Dieser Barolo stammt aus einem kleinen Familienbetrieb. Ein schöner Tropfen,  
besonders was den sauberen und den recht ausgewogenen Geschmack betrifft.*

## Toscana - Pisae

- 644 **VENEROSO** IGT 2006/07 68.--  
Ghizzano  
Cépages: Sangiovese, Cabernet Sauvignon  
*Rauchig, harzig, Noten von Tabak, Toast und schwarzer Schokolade.  
Opulenter, weicher Auftakt, sehr konzentriert, perfekte Definition.*

# Italienischer Rotwein

---

## Toscana

645 **SAMMARCO** VdT 2005 115.--  
Castello dei Rampolla, Panzano  
Cépages: Cabernet Sauvignon, Sangiovese  
*Typischer Duft mit Anklängen an Veilchen und blühenden Rosen. Kräftiges, nobles Geschmacksbild.*

646 **CHIANTI CLASSICO RISERVA** DOCG 2006 61.--  
Marchesi Antinori, Firenze 2006 37.5 cl 33.--  
Cépages: Sangiovese, Cabernet Sauvignon 2006 Magnum 113.--  
*Rubinrot in der Farbe mit einem Hauch von Granatapfel in der Nase.  
Aromen von Kirschen, Veilchen und Tabak. Abgerundet mit einer bemerkenswerten Tiefe und Struktur.*

647 **TIGNANELLO** DOC 2007 138.--  
Marchesi L. & P. Antinori, Firenze  
Cépages: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet France  
*Ein historischer Wein, intensiv fruchtig und komplex im Bouquet, intensive Aromen von Holz, im Geschmack zeigt Tignanello eine optimale Struktur, er ist ausgewogen. Intensiv dunkelrote Farbe. Mit Cassis, Dörrobst und Edelholzern durchsetztes Bouquet. Im Gaumen feingliedrige Struktur, seidige Tannine und Brombeertöne. Empfehlung zu kräftig gewürztem Rindfleisch und allgemein rotem Fleisch.*

---

648 **ORNELLAIA** DOC 2007 293.--  
Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri  
Cépages: Cabernet Sauvignon, Merlot  
*Sehr saubere Frucht nach Cassis und dunklen Beeren sowie Peperoni und getrocknetes Heu. Dicht und samt im Mund feine Frucht vermischt mit frischen Eichenholzaromen. Wunderbar gradlinig und schon fast klassisch die Struktur. Herrlich ausgewogen und balanciert. Dieser Wein hat sich innert kürzester Zeit auf konstant hohem Niveau eingependelt.*

---

649 **SOLAIA** IGT 2006 475.--  
Marchesi L. & P. Antinori, Firenze  
Cépages: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese  
*Sehr dunkles purpurrot. Intensiv fruchtig und komplex bereits die Nase; Cassis, Mocca, Kirschen und nobles Holz. Im Mund kräftig, mit sehr schön ausgewogener Struktur, sanften Tanninen und nachhaltigem Finale. Der Solaia zeigt den unverwechselbaren Charakter der Rebsorten, gleichzeitig aber seine starke toskanische Identität.*

---

## Toscana – Montalcino

650 **ROSSO DI MONTALCINO** DOC 2009 65.--  
Antonio Mastrojanni  
Cépages: Sangiovese, Brunello  
*Er ist etwas leichter, zugänglich schon in seiner Jugend. Und, wie alle Weine der Azienda Mastrojanni, zeichnet er sich aus durch klaren Ausdruck, grosse Typizität und Ausgewogenheit.*

# Italienischer Rotwein

---

## Toscana – Montalcino

- 651 **BRUNELLO DI MONTALCINO** DOCG 2004 94.--  
Antonio Mastrojanni 2004 37.5 cl 49.--  
Cépage: Sangiovese Grosso  
*Die Aromen verbinden Eleganz mit geballter Kraft, erinnern an Waldbeeren, am Gaumen spielt ein samtiger Auftakt mit feinem, von viel Schmelz umrundetem Gerbstoff.*
- 652 **SAN PIO** VdT 2007 68.--  
Antonio Mastrojanni  
Cépages: Cabernet Sauvignon, Sangiovese  
*Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Im Geschmack trocken, leicht tannin haltig nach wilden Brombeeren und Waldfrüchten.*
- 653 **BRUNELLO DI MONTALCINO Boscoselvo** DOCG 2004 85.--  
Massimo Sensi  
Cépage: Sangiovese  
*Tiefes Rubinrot zu Backsteinrot tendierend.  
In der Nase intensiv, weich, samtig und gehaltvoll. Die vierjährige Lagerung verlangt dem Wein einen intensiven Duft und einen beeindruckenden vollen Geschmack mit Vanille und Tabaknoten*
- 654 **VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO** DOCG 2007 58.--  
Bindella Terra Vite Vita, Montepulciano 2006/07 37.5 cl 31.--  
Cépage: Prugnolo gentile 2005 Magnum 112.--  
*Der Vino Nobile präsentiert sich mit schöner, brillanter Rubinfarbe, feinen Aromen von Holz, Leder und reifen, roten Früchten. Ein Wein mit viel Kraft und ausgewogener Struktur.*

## Toscana - Maremma

- 655 **MORELLINO DI SCANSANO RISERVA** DOC 2006 64.--  
Le Sentinelle, Mantellassi  
Cépages: Sangiovese, Alicante  
*In der Farbe Rubinrot auf Granatrot wechselnd; in der Nase intensiv nach Vanillenoten; am Gaumen intensiv mit eleganten Gerbstoffen.  
Dieser Wein wurde bei der internationalen Weinprämierung 2008 mit der Goldmedaille ausgezeichnet!!!*
- 
- 656 **SASSICAIA** DOC 2007 287.--  
Tenuta San Guido, Bolgheri  
Cépages: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
*Beförend und elegant bereits in der Nase, schwarze Beeren, Cassis, edles Holz, etwas Rauch- und Minzenoten. Im Gaumen sehr komplex und mundfüllend, sehr dicht mit reifen Aromen von dunklen Früchten, eleganten Röstnoten und etwas Peperoni.*
-

# Italienischer Rotwein

---

## Toscana - Maremma

- 657 **QUERCEGOBBE** IGT 2006 78.--  
Petra  
Cépage: Merlot  
*Quercegobbe ist der Name der Parzelle, auf der dieser eindruckliche Merlot heranreift. Dicht gewoben und von grosser aromatischer Persistenz, mit den sortentypischen Noten von Beerenmarmelade und der Maremma-typischen, warmen Würze.*
- 658 **SAFFREDI** IGT 2005 124.--  
Le Pupille, Grosseto  
Cépages: Cabernet Sauvignon, Merlot, Alicante  
*Der geniale Einfall, die bisher fast unbekannte Traube Alicante in einen "Blend" mit Cabernet Sauvignon und Merlot einzubetten, stammt von Giacomo Tachis, Ein Feuerwerk in der Nase und ein Füller am Gaumen! Dieser Wein wurde mit 94 Parker Punkten ausgezeichnet!*
- 659 **BOLGHERI ROSSO** DOC 2009 68.--  
Le Macchiole  
Cépage: Cabernet Franc, Syrah, Merlot  
*Dieser Wein aus erlesenen Trauben hat eine aussergewöhnliche Ausstrahlung mit einer rubinroten Farbe mit Tendenzen zu Granat. Jung getrunken entwickelt er ein jugendliches und fruchtiges Aroma.*
- 660 **PALEO BOLGHERI SUPERIORE** DOC 2005 119.--  
Le Macchiole  
Cépage: Cabernet Franc  
*Cinzia Merli und Winemaker Luca D'Atoma keltern im Moment die aufregendsten Weine der Toscana. Der Paleo ist fleischig, tiefgründig und mit viel Extraktsüsse. Die Entdeckung des Jahres! 92/100 Parker Punkte!*

## Umbria

- 661 **UNO DI SETTE** DOCG 2004 79.--  
Sagrantino di Montefalco  
Cépage: Sagrantino  
*Kräftiges Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. Vollmundig, fein mit Anklängen von Brombeeren, Pflaumen, Vanille, Leder und Kaffee. Trocken, kräftige Struktur, samtig, mit markantem Tannin.*

## Abruzzo

---

**Ein biozertifiziertes Weingut mit einem Montepulciano d'Abruzzo 2006, der „tre bicchieri“erhielt!**

- 662 **COCCIAPAZZA** DOC 2008 67.--  
Montepulciano d'Abruzzo, Torre dei Beati  
Cépage: Montepulciano  
*Ein schwerer Wein mit einer dichten Farbe von dunklem Rubinrot. In der Nase ein überwältigendes Bouquet mit balsamischen Noten. Am Gaumen eine wahre geschmacksexplosion, herrlich voll, wunderbar weich und saftig, perfekt eingebundenes Tannin, Aromen von dunklen Beeren, etwas Kaffee und ein unendlich langer Abgang.*
-

# Italienischer Rotwein

---

## Puglia

- 663 **IL FALCONE Castel del Monte Riserva** DOC 2005 58.--  
Rivera, Andria  
Cépages: Uvadi Troja ( Aglianico ), Montepulciano  
*Rote Marmelade und zarte Würznoten im Duft. Fest gefügtes, rundes Tannin verdichtet den komplexen, eleganten Geschmack, der ein Aroma von mediterraner Macchia offenbart.*
- 664 **PRIMITIVO ANFORA** IGT 2009 45.--  
La Corte  
Cépage: Primitivo  
*Saftiger und mundfüllender Wein mit sanften Tanninen. Fruchtbetont mit intensiven Kirsch- und Brombeernoten, Nuancen von Vanille, Röstaromen und etwas Gewürz. Rund bis körperreich im Abgang.*

## Sardegna

- 665 **ROCCA RUBIA Carignano Riserva** DOC 2007/08 61.--  
Cantina di Satadi, Santadi 2008 37.5 cl 33.--  
Cépage: Carignano 2007 Magnum 112.--  
*Rocca Rubia ist ein stoffiger und konzentrierter Rotwein mit feinen, eleganten Aromen von Leder, Brombeere und etwas Lakritz, der Abgang ist unheimlich reich und stimmig.*
- 666 **CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA** DOC 2007 47.--  
Sella & Mosca, Alghero  
Cépage: Cannonau  
*Cannonau ist die typische Traubensorte der Sarden. Fruchtig, warm und körperreich mit angenehmen Tanninen und Länge.*

## Sicilia

- 667 **SATA.Ne'** IGT 2001 98.--  
Palari di Salvatore Geraci  
Cépages: Senza Nome/ A Francia  
*Der Gambero Rosso hat die Weine von Salvatore Geraci einmal als "sizilianische Oper" bezeichnet. Kaum gab es je eine vergleichbare Dramatik zwischen praller Frucht, orientalischer Würzigkeit und nördlich anmutender Strenge zu verkosten.*
- 668 **GERGENTI** IGT 2006 53.--  
Casa Vinicola La Torre, Racalmuto  
Cépages: Nero d'Avola, Sangiovese  
*Der Gergenti hat eine kräftige, dunkle, kaminrote Robe, er hat eine reichhaltige Aromenvielfalt, würzig, feine Holzöne, korpulent, ausgewogen, schöne, harmonische Struktur.*

# Australischer Rotwein

---

- 778 **KOONUNGA HILL** 2007 54.--  
Penfolds 2007 37.5 cl 28.--  
Cépages: Shiraz, Cabernet 2006 Magnum 104.--  
*Die Nase wird von einem feinen Duft von Eukalyptus und Schokolade verwöhnt, der Gaumen wird bestimmt durch Aromen von Pflaumen, schwarzen Kirschen und einer weichen Tanninstruktur.*

# Süssweine

---

- 209 **DOLCE** 2009 37.5 cl 54.--  
Hans Peter Komminoth, Maienfeld, Graubünden  
Cépage: Riesling & Sylvaner  
*Der Eiswein ist gut geeignet als Aperitif. Mit seiner geschmacklichen Fülle aktiviert er all unsere Sinne. Dieser Dolce ist sehr fruchtbetont und vollsaftig mit einer hochedlen, saftigen Süsse.*
- 692 **CHARDONNAY TROCKENBEERENAUSLESE** 2008 37.5 cl 57.--  
Weingut Sepp Moser, Apetlon, Österreich  
Cépage: Chardonnay  
*Goldgelber Glanz. Duft nach Zuckermelone und Honig, im Gaumen Karamell und Nuss. Beglückendes Spiel zwischen Süsse und Säure, und ein nicht enden wollender Abgang. Goldmedaille auf der Expovina & 92/100 Wine Spectator Punkte!*
- 663 **BOTRYS** IGT 2004 37.5 cl 69.--  
Mastrojanni, Italien  
Cépages: Malvasia, Candia, Moscato  
*Eine Spielerei von Antonio Mastrojanni, grad deshalb auch so gelungen. Botrys zeigt überreife Noten von trocknen Früchten, intensive Gewürzaromen und unendlicher Komplexität. Im Gaumen setzt sich fort, was das Bouquet ankündigt: Intensität und endlose Länge mit spannenden Akkorden.*

# Prosecco & Franciacorta

---

- 100 **PROSECCO di Valdobbiadene Millesimato** DOC 2010 53.--  
Val d'Oca  
Cépage: Prosecco  
*Sehr eleganter Schaumwein aus ausgesuchten Cuvées, mit einer feinen Perlage, einer strohgelben Farbe und sehr floralem Aroma.*
- 103 **FRANCIACORTA Cuvée Prestige Brut** DOCG 74.--  
Ca' del Bosco, Lombardia  
Cépages: Pinot Noir, Chardonnay  
*Maurizio Zanella produziert auf seiner Azienda Schaumweine, die sich mit den Besten der Champagne messen. Ihre Feinheit gewinnen Sie während einer Flaschenlagerung auf der Hefe, die über zwei Jahre dauert, länger als es für einen Champagner erforderlich ist. Dieser exzellente Schaumwein ist geprägt von delikaten, frischen Fruchtaromen. Ein Spiel von weicher Rundlichkeit mit lebhafter Rasse schafft eine anregende Spannung. Die Feinheit der Perlage und der Aromen ist kaum zu übertreffen.*
- 104 **FRANCIACORTA Brut Millesimato** DOCG 2004 89.--  
Ca' del Bosco, Lombardia  
Cépages: Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir  
*Aussergewöhnlich feiner Spumante mit delikat-fruchtigem Duft. Reif, mit wunderbarer Holzunterlage, sehr voll, lang und intensiv im Geschmack. Veronelli-Guide: 90 Punkte/3 Sterne*

# Champagner

---

- 135 **NICOLAS FEUILLATE Brut Réserve Particulière** 87.--  
Cépages: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay 37.5 cl 46.--  
*Seine starke Persönlichkeit verdankt der Wein den allerbesten Crus* Magnum 169.--  
*der Champagne. Im Glas ist er von hellgoldener Farbe.*  
*Er besitzt eine feine Perlage. Sein Bouquet ist blumig und wirkt fruchtig. Es überwiegen Aromen von Apfel und Birne, daneben erkennt man Mandel und Haselnuss.*  
*Die leichte Frucht im Geschmack und die geringe Säure bringen Harmonie und Eleganz.*  
*Goldmedaille bei der San Francisco International Wine Competition 2005!*
- 137 **NICOLAS FEUILLATE Palmes d'Or 1996/1997** 196.--  
Cépages: Pinot Noir von fünf Grand Crus, Chardonnay von drei Grand Crus  
*Aus Bewunderung für eine faszinierende Frau. Ihre Leidenschaft für schwarze Perlen beschäftigte Nicolas Feuillate so stark, dass er später eine exzentrische Flasche kreieren liess. Aus den beiden Traubensorten erwächst ein äusserst komplexer, edler Champagner voll Charme; Goldgelb im Glas, mit einem Bouquet aus reifen Birnen und Gewürzen. Er gehört zu den Besten in der Champagne.*
- 147 **TAITTINGER Brut Réserve** 89.--  
Cépages: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir  
*Als feinsten Aperitif vor jedem Menü, zu allen feierlichen Anlässen, um den Augenblick hervorzuheben, hervorragender Begleiter zu Meeresfrüchten oder Fisch oder am Ende eines Menüs zur Erfrischung und zu bunten Frucht-desserts.*
- 146 **TAITTINGER Blanc de Blancs 1998/1999** 188.--  
Comptes de Champagne  
Cépage: Chardonnay  
*Blassgelbe Farbe, feine, intensive Perlage, Noten von weissen Blüten, Bienenwachs, Limetten und frischer Ananas. Am Gaumen intensiv, lebendig, finessenreich und elegant; es dominieren Zitrus- und Lindenblütenaromen.*
- 138 **MOËT ET CHANDON brut Impérial** 97.--  
Cépages: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir  
*Der Moët & Chandon Brut Impérial besticht durch sein delikates Fruchtaroma von gemischten, frischen Früchten und Blüten mit Brioche-Nuancen.*  
*Der Auftakt ist weich, der Übergang frisch und lang anhaltend.*  
*Der richtige Begleiter für einen gelungenen Abend.*
- 140 **MOËT & CHANDON DOM PERIGNON 2000** 225.--  
Cépages: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay  
*Dieser Wein besticht nicht nur durch seine köstliche Textur und cremigfeinen Abgang, sondern auch durch seinen Kultstatus und die unverwechselbare Aufmachung.*