



FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

Möchten Sie 50cl bestellen? Wir öffnen jede Flasche Wein aus unserer Karte.

WEISSWEINE

Flasche / 1 dl

Räckedorn Gächlinger AOC, 2010, Riesling-Sylvaner GVS Schachenmann	39.- / 6.-
Flurlinger Kerner 2009 Hertli Weinbau	45.- / 7.-
Eisenhalder AOC Chardonnay, 2009/10, GVS Schachenmann	44.- / 6.80

ROTWEINE

Dichterwii, Pinot Noir Spätlese 2010 Rötibergkellerei, Wilchingen	42.- / 6.40
Hedinger „Innovation“ Pinot Noir 20010, Wilchingen	54.- / 8.20
Rioja “La Montesa” Crianza Herencia Remondo 2007	48.- / 7.50
Cormi Merlot/Corvina 2007 Zenato Veneto / Italien	56.- / 8.50

KLEINE FLASCHEN

50 cl Cuvée NERO Schaffhauser AOC, GVS Schachenmann	29.-
50 cl Gächlinger Goldsiegel AOC Pinot Noir Spätlese 2008, GVS Schachenmann,	39.-
50 cl OCTAVIA Cuvée Schaffhausen AOC 2007, GVS Schachenmann,	45.-
37.5 cl Figuro Tinto Crianza 2007, Ribera del Duero, Spanien	35.-
3.75 dl Rioja “La Montesa” Crianza Herencia Remondo 2006	28.-

Weissweine aus dem Schaffhauser Blauburgunderland und der Region

Löhninger Riesling x Sylvaner Eleganza Auslese 2010 Genossenschaft

Für viele ist „der Löhninger“ der traditionellste Weisswein aus der Weinregion Schaffhausen. Harmonisch, elegant, mit dem typischen Muskatton dank der kalkhaltigen Böden am Klettgauer Randenfuss. Die bekannte Weinbaugenossenschaft bürgt für erste Qualität.

38.-

Müller-Thurgau 2009 Baumann Weingut, Oberhallau

Frischer, leichter und moderner Typ mit saftig/fruchtiger Säure und passendem Spiel mit natürlicher Restsüsse. Idealer Apéro- und Sommerwein. Im Mund wie ein leichter Chardonnay.

39.-

Räckedorn Gächlinger AOC, 2010, Riesling-Sylvaner GVS Schachenmann

Am Grand Prix du Vin Suisse wurde der Gächlinger Riesling-Silvaner «Räckedorn 2009» der Kellerei GVS Schachenmann Schaffhausen als besten reinsortigen Müller-Thurgau der Schweiz prämiert. Dieser Wein wächst auf schweren, tiefgründigen Kalksteinschotterböden in der Einzellage «Räckedorn» heran. Er überzeugt durch seine intensive Aromatik und knackige Säure, ist von wunderwunderbarer Frische, hat eine schöne Fülle und einen nachhaltigen Abgang. Ein schöner Wein, ein würdiger Sieger!

39.-

Hedinger Pinot Gris 2010, Suneberg Wilchingen

Dieser herrlich frische Grauburgunder wächst an der Buebehalde, Hedingers steilste Reblage. Das hervorragende bis 92° Oe ergibt eine hellgelbe Farbe, in der Nase zarte Honigaromen, im Gaumen breit, geschmeidig und harmonisch. Begleitet gerne Ihren Apéro, passt aber auch zu Käseplatten vor oder nach dem Essen.

44.-

Riesling Sylvaner 2009 AOC Thayngen, Thomas und Mariann Stamm

Modern mit feiner Frucht und Schmelz gekeltert – lässt einen vergessen, was man bisher über Riesling Sylvaner wusste. Passt zum Apéritif, zu Vorspeisen und zu lauen Sommerabenden.

39.-

Plaisir AOC Thayngen 2010, Thomas und Mariann Stamm

Diese Cuvée aus vollreifen Thaynger Trauben der Sorten Müller Thurgau, Bianca und Pinot Gris wird von Mariann und Thomas Stamm zu einem rassig-fruchtigen Weisswein mit feinem Schmelz gekeltert. Sein Name ist Programm – pour votre plaisir! Er passt zum Apéro, zu Gerichten mit asiatischem Touch und zu Gemüsevorspeisen.

41.-

Uhwiesener Räuschling 2009, Winzerkeller Strasser

Seit Jahrhunderten wird die autochthone Traubensorte Räuschling am sonnigen Kohlfirsthang angebaut. Im Winzerkeller der Familie Strasser reift der junge Wein im Holzfass heran. Seine Frische und die spezielle Hefenote machen ihn zu idealen Apéro- und Fischbegleiter.

41.-

Flurlinger Kerner 2009 Hertli Weinbau

Aus altem „reinem“ Riesling und rotem Trollinger gekreuzt, gedeiht er in den geschützten Südlagen „ennet dem Rhy“ und wird von Heiner Hertli sorgsam gekeltert. Würzig und fruchtig im Aroma mit guter Säure. Ideal zum Apéro. Die lustigen Etiketten aus dem Hause Hertli haben eine lange Tradition.

45.-

Spezialitäten aus dem Schaffhauser Blauburgunderland

Eisenhalder AOC Chardonnay, 2009/10, GVS Schachenmann

Chardonnay gilt als eine der edelsten Weissweintrrauben, sie ist auf der ganzen Welt zu finden. Durch ihre Anpassungsfähigkeit an Klima und Boden ist sie sehr beliebt. Die Siblinger Eisenhalde bietet ideale Bedingungen für diesen Wein. Der Wein zeigt eine frische Frucht, er duftet nach Ananas und Mango. Er hat einen rassigen, eleganten Körper mit saftiger Säure. Wir empfehlen diesen Wein zu hellem Fleisch und Meeresfrüchten.

44.-

Pinot Blanc/Chardonnay 2010 Aagne vom Schopf, Hallau

Eine Spezialität des Weinguts Gysel aus Hallau. Der Sohn Stefan Gysel, feiert mit diesem innovativen Wein grossen Erfolg. Dieser gehaltvolle Tropfen eignet sich zum feinen Essen, aber auch zum speziellen Apéro. Ein Genuss!

51.-

Sauvignon Blanc 2010, Aagne vom Schopf, Hallau

Der Sauvignon blanc des Winzer des Jahres 2009, zeichnet sich durch seine zarte exotische Frucht, einem fülligen und ausgewogenen Körper sowie seiner Eleganz aus. Aromatisch, gehaltvoll und doch sehr frisch und lebendig. Sauvignon von Welt-Format, der einfach allen Spass macht. Er passt zum Aperitif, zu Fisch, sowie auch zu scharfen Gerichten.

53.-

Nr. 9 weiss - 2008, Thomas und Mariann Stamm, Thayngen

Eine Assemblage von Sauvignon Blanc, ergänzt mit einer Fülle von Pinot Gris. Der Ausbau erfolgt im Stahltank und wird mit einem Feinausbau im Barrique aus Schaffhauser Eiche vervollständigt. Dieses helle Gelb mit grünlichen Reflexen, mit frischfruchtigen Aromen, einer feinen Röstnote, liegt auf dem Gaumen mit anhaltender Fülle und langen Abgang. Ideal zum Apéro und Fischgerichten.

59.-

Chardonnay Classique 2008 Baumann Weingut, Oberhallau

Beatrice und Ruedi Baumann haben sich den ehrlichen Weinen mit Charakter verschrieben. So auch der elegante Weisse mit Barriqueausbau: Aromen von reifen gelben Früchten, im Gaumen frisch, mit anhaltender Fülle, ideal zu kräftigem Fisch und geräuchertem Lachs.

59.-



Weissweine aus der Schweiz

St. Saphorin AOC, 2010 "Vignefol" J. & M. Dizerens

In einer der bekanntesten Lagen im Lavaux, eben zum Weltkulturerbe ernannt, profitiert der Chasselas, die häufigste weisse Traubensorte, vom ausgeglichenen Mikroklima des Genfersees. Böden der Moränenablagerungen mit Anteilen von Ton. Der kühle Ausbau bringt die typische Frucht am besten zum Ausdruck. Die Weine lagern 4- 5 Monate im Stahltank, bis sie zur Abfüllung gelangen. Geeignet als fruchtiger Apéro oder als Begleiter von Fischen, leichten Vorspeisen und Käse.

41.-

Petite Arvine 2009 Dubuis & Rudaz, AOC Wallis

„Der König der Weine und der Wein der Könige“: So urteilt das Wallis, seit diese Rarität in Paris eine Goldmedaille gewonnen hat. Goldgelb die Farbe, das Bouquet mit Zitrus, Aprikosen und Ananas. Der charaktervolle Weisse eignet sich zu Fisch, Gänseleber und Spargeln.

53.-

Merlot Bianco Rovere 2009 Guido Brivio, Mendrisio, Tessin

Ein brillantes, helles Gelb mit goldenen Reflexen. Die reiche Nase besticht durch ihre delikate und anmutige Eleganz und offenbart feine Noten von Vanille und Rauch. Überaus charakteristisch am Gaumen zeigt sich dieser Barriquewein leicht trocken, aromatisch, rund und optimal strukturiert. In seinem Abgang kommt schließlich seine einzigartige Persönlichkeit vollends zum tragen. Wieder ein absolutes Meisterwerk aus dem Hause Guido Brivio. Sehr schön als Aperitif oder serviert zu Fischgerichten.

65.-

Roséwein aus der Schweiz

Pinot Noir Rosé 2010, Aagne vom Schopf, Hallau

Hellfruchtiger, spritziger Rosewein. Von Rosa Farbe, diskret fruchtig, im Gaumen spritzig, lebhaft und erfrischend. Zum Apéro, zu Vorspeisen und Imbissen aller Art, Grilladen und Gemüseküche.

41.-



Weissweine aus Frankreich, Spanien und Chile

Sancerre AC 2008 Lucien Crochet, Loire Frankreich

Dieser aus reinem Sauvignon Blanc gekelterte Wein aus dem Loire-Tal besticht durch sein intensives Bouquet mit floralen Noten und Zitrusfrüchten. Crochet gehört zu den besten Produzenten; Le Figaro meint: „Crochet c'est le Sancerre.“ Hervorragend geeignet zu jedem Fisch, weissem Fleisch oder zum Apéro.

62.-

Martùe Cardonay Bodegas Martùe la Guardia, Toledo 2009 Spanien

Ein leuchtendes, helles Strohgelb mit grünen Reflexen. Im Bouquet reife Früchte wie Quitte, Stachelbeere und Aprikose, leichte Rauchnoten. Im Gaumen voll, saftig, aromatisch mit feinen Nuancen von geröstetem Holz. Langer, sehr weicher Abgang. Passt zu Fischgerichten, Schalen und Krustentieren, weissem Fleisch aber auch zum Apéro.

49.-

Chardonnay Marques Concha y Toro 2007 Maipo Valley, Chile

Seit dem 16. Jahrhundert wird im Maipo-Flusstal Weinbau betrieben. Es gibt viel Sonne und gesundes Wasser aus den Anden. Concha y Toro gilt als vorzeigige Weingut und hat seit seiner Zusammenarbeit mit dem Hause Rothschild Weltruhm erlangt. Nie aber hat es vergessen auch leichte und preiswerte Weine für jede Gelegenheit zu produzieren. Ein kräftiger Sortentyp aus der neuen Welt, mit viel Honig und eleganter Holznote.

47.-

Weissweine aus Italien

Pinot Grigio 2010, Marca Trevigiana IGT, Ca' di Rajo, Veneto

Ein schöner Wein passend zu Apéro und Vorspeisen.

Die Weinkellerei Ca' di Rajo befindet sich ganz in der Nähe des Städtchens Treviso, unweit des Flusses Piave in der IGT Zone Marca Trevigiana. Ca' di Rajo ist ein kleiner Familienbetrieb. Die Familie Cecchetto hegt und pflegt in der dritten Generation ihre Rebberge. Daraus keltern sie eine stattliche Anzahl verschiedener Weine, wie zum Beispiel Prosecco, Pinot Grigio, Chardonnay, Verduzzo, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Raboso. Der Pinot Grigio wächst auf lehmhaltigen und teilweise sandigen Boden, wird Anfang September geerntet und besticht durch seine typische Frucht und Vollmundigkeit.

42.-

Lugana di San Benedetto 2010 Sergio Zenato, Veneto / Italien

Im Hinterland von Venedig, einem üppigen grünen Rebgarten, produzieren Vater Sergio und Kinder Alberto und Nadja Zenato mit viel Feingefühl nicht nur Amarone und Ripassa, sondern auch diesen herrlich leichten und erfrischenden Weissen, geeignet zu Apéro und Fisch.

45.-

Gavi del Comune di Gavi DOCG 2007, Piemonte

Ein Wein kräftiger, frischer Wein aus 100% Cortese. Die Fermentation des Mostes sowie der anschließende Ausbau des Weins erfolgt im Stahltank. Ein hervorragender Begleiter zum Apéritif, Suppen, Reis- und Teigwarengerichte, aber auch Fisch und Weissfleischspeisen. Er erinnert an Zitronen und Banane. Auf dem Gaumen bestätigen sich die nasalen Düfte, wobei sich im Abgang ein leichter mineralischer Nachgeschmack offenbart. Wie eine frische Briesse des Meeres.

51.-

Die besten Rotweine die das Schaffhauser Blauburgunderland zu bieten hat

Gächlinger Goldsiegel AOC Pinot Noir Spätlese 2009, GVS Schachenmann

Der bewährte Klassiker. Seit bald 40 Jahren sind die Goldsiegel Weine der Stolz der Kellerei GVS Schachenmann. Nur die besten Trauben ab 90° Öchsle werden zu Goldsiegel-Weinen verarbeitet.

49.- / 50cl 2009 39.-

OCTAVIA Cuvée Schaffhausen AOC 2008 GVS Schachenmann

Im Keller der GVS Schachenmann reifen immer wieder glanzvolle Weine in den Barriques. Für diesen Wein wurden die vier Traubensorten Pinot Noir, Regent, Cabernet-Dorsa und Dornfelder verwendet, aus denen man 8 Grundweine gewann und diese sorgsam ausbaute.

69.- / 50 cl 2008 47.-

Dichterwii Pinot Noir Spätlese 2010 Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

Ralph Heules Spätlese vereint alles was ein klassischer Blauburgunder bieten kann. Dichterwii ist trinkleichter Genuss zum Businesslunch sowie an heissen Nachmittagen. Er zeigt sich vollfruchtig mit ansprechender Nase nach Himbbeeren und Kirschen. Am Gaumen aber zeugt er durch seine Intensität, von der sorgfältigen Auswahl der reifen Trauben, sowie der liebevollen Pflege während seines Ausbaus im Stahltank.

42.-

Zweigelt 2010 Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

Sortenreiner Zweigelt aus der Region gilt an und für sich schon als Spezialität. Wird er aber noch so sauber und fachmännisch gekeltert und ausgebaut wie dieser, so ist dies eigentlich eine Sensation. Eine frische Note von Waldbeeren in der Nase, ein dunkles Violetrot und eine feine Tanninstruktur prägen den beliebten Wein der durch innovative Winzer nach Österreich nun auch in der Schweiz angebaut wird. Eine Erfolgsstory geht weiter...

53.-

Hedinger „Tradition“ AOC 2010 Pinot Noir, Wilchingen

Handverlesene Trauben bis 103° Öchsle. In der Kategorie „Pinot Noir“ hat Markus Hedinger mit dem Jahrgang 2003 am Grand Prix zu Vin Suisse den 3. Rang erzielt. Der neue Jahrgang ist genauso wunderbar. Ein herrlicher Schaffhauser Wein, dunkle rubinrote Farbe und sehr aromareich.

53.-

Hedinger „Innovation“ Pinot Noir 20010, Wilchingen

Der „Amarone“ aus Wilchingen. Dieser Wein wird nur in Spitzenjahren gekeltert. Die Pinot Noir Trauben sind handgelesen und jedes Jahr mit erstaunlich hohen Öchslegraden. Tiefe Erträge, ausgetrocknete Traubenbeeren. Intensive Nase, im Gaumen breit, intensive Erdbeer-Himbeer-Aromatik, weich. Passend zu Fleischgerichten und italienischer Küche.

54.-

Hedinger „Edition“ Pinot Noir Barrique 2008, Wilchingen

Markus Hedingers neuester Wurf! Ein kräftiger und doch eleganter Blauburgunder.

Herrlich feingliedrig, mit betörender, von der Röstung geprägter Nase. Edition startet mit einem samtig weicher Auftakt und überrascht dann mit viel Stoff und Aromatik. Die vollreifen und streng ertragsreduzierten Trauben ergeben einen mit 108 Öchslegraden verwöhnten Most, was sich in den stattlichen 13.2% Volumen niederschlägt. Ein grosser Blauburgunder!

68.-

Pinot/Merlot 2008 Weinstamm, Thayngen

Gleichmässig reife Trauben und tiefe Erträge sind Grundvoraussetzung an das Traubengut. Die Weintrauben der Reblage Stoffler reifen nach dem Ausbau im Stahltank rund ein Jahr in Barriques oder Doppelbarriques aus Schaffhauser Eiche. Rubinrot und dunkle ist die Farbe, Frucht und feine Röstnoten in der Nase und anhaltend ist der Wein auf dem Gaumen. Ideal zu Fleischgerichten, Wild, Grilladen und Käse.

52.-

Spätlese Pinot Noir 2008/09 Weinstamm, Thayngen

Die streng selektionierten Trauben aus der spätgelesenen Reblage Gyger erreichten einen hohen inneren Gehalt. Angepasste Kelterung und eine 12-monatige Reifezeit im Holzfass aus Schaffhauser Eiche schöpfen das Potential aus. Dichtes Rubinrot und beerig-fruchtige Aromen passen ideal zu kräftigen Fleischgerichten, Wild und Grilladen.

49.-

Pinot Noir Spätlese 2009, Aagne vom Schopf, Hallau, >Winzer des Jahres 2009<

Sattes Rubinrot und sortentypisches Bouquet mit ansprechenden Beerendaromen zeichnen diesen Wein aus. Der gehaltvolle, samtige Körper und die ausgewogene Tanin-Struktur bieten hohen Trinkgenuss. Als unkomplizierter, fruchtiger Rotwein eignet er sich für vielerlei kalte und warme Gerichte; Käse und Fleischplatten, Reis- und Teigwarengerichte.

49.- auch als Magnum und Doppelmagnum 2009 erhältlich

Cabernet/Merlot 2008 Aagne vom Schopf, Hallau

Warum in die Ferne schweifen, wenn es auch bei uns Weine aus den grossen Traubensorten des Bordeaux' gibt? Im Barrique gereift, zeigt dieser Wein ein Aroma aus konzentrierten Johannisbeeren, Kaffeebohnen und grünem Pfeffer. Eignet sich hervorragend zu dunklem Fleisch, Wild und Nudelgerichten.

65.-

Pinot Noir Barrique 2008 Aagne vom Schopf, Hallau

Dieser kraftvolle Pinot Noir Barrique entfaltet durch seine 12 monatige Reifung im Eichenfass seine Aromavielfalt. Schmeckt wunderbar zu Grilladen, Fleisch- und Wildgerichten. Gysel's Spätlese im Fass gereift zeigt verführerische Töne der Eiche, die sich am Gaumen schmeichelnd mit dem beerigen Aroma von süssen Früchten vereint. 2005 als bester Blauburgunder prämiert.

65.-

Blauburgunder Auslese 2008 Baumann Weingut, Oberhallau

Die Auslese aus den besten Blauburgunderlagen, die sorgfältig durchgeführte Maische-Gärung und der Ausbau im Stahltank, um Frucht und Sortentypizität nicht zu beeinflussen, machen diesen Oberhallauer zum beliebten Rotwein, passend zu Fleisch, Gemüse und Käse.

47.-

Pinot Noir -R- 2008, Baumann Weingut, Oberhallau

Einzellagen Pinot im Stil grosser Burgunder vom Weingut Baumann. Der Most aus der "Röti" wird separat vinifiziert: Kaltstandzeit 4 Tage, Maischegärung 4 Tage, Ausbau in neuen Barrique, 17 Monate. Jungendliches Rot; Aromen von roten Beeren, Zwetschgen, frisch, beeriges Tannin, kraftvoll, lang; komplexer Wein mit Potential. "R" passt wunderbar zu Kurzgebratenem und geschmortem vom Rind, Lamm und Wild.

67.-

ZWAA Blauburgunder 2009 Osterfingen und Oberhallau

Michael Meyer vom Bad Osterfingen und Ruedi Baumann aus Oberhallau haben zwei Blauburgunder – auf völlig unterschiedlichen Böden gewachsen – gemeinsam gekeltert und zu einem grossen Rotwein gemacht: viel gepriesen, ausgezeichnet, gelobt, langlebig und von höchster Qualität! Seit dem ersten Jahrgang ist der Wein Kult und jedes Jahr frühzeitig ausverkauft.

73.-

Rotweine aus Italien

Passo delle Mule IGT Nero d'Avola 2008 Sicilia

Temperaturkontrollierte Gärung, der Ausbau erfolgt 10 Monate in Barrique sowie einige Monate Flaschenlagerung zur Nachreifung. Rote reife Beerenfrüchte sind charakteristische Duftnoten mit Anlehnung an Vanille. Reich an Struktur und feinen Tanninnoten mit lang anhaltendem aromatischem Abgang.

45.-

Primitivo "Masserie Pisari" Salento IGT 2009 Puglia

Südlich von Salento, wo das Klima optimal ist und die Bauern schon seit Jahrhunderten Erfahrungen im Weinbau sammelten, liegt das kleine Dörfchen Ugento. Das Familiengut Masserie Pisari verkaufte seine traditionell gekelterten Weine vor allem in der Region. Die Menschen kamen mit ihren grossen Korbflaschen und füllten diese in regelmässigen Abständen und nach Bedarf ab. 2005 hat sich das Weingut völlig neu ausgerichtet und auf Qualität gesetzt. Auf den lediglich 10 ha werden nur die besten Trauben zu zwei Qualitätsweine verarbeitet – einen Primitivo und einen Negroamaro.

47.-

Cormi Merlot/Corvina 2007 Zenato Veneto

Der Cormi mit den Traubensorten Merlot und Corvina begeistert durch seine Dichte und Würze von intensiven, dichten Brombeerrot. Corvina ist eine aus der Talebene von Verona stammende auch heute noch fast ausschliesslich dort im Veneto beheimatete rote Rebsorte. Corvina ist die Hauptsorte für Amarone und Valpolicella Weine, wo sie häufig mit den Sorten Rondinella und Molinara verschnitten wird. Das Bouquet von reifen schwarzen Kirschen, Brombeeren, Pflaumen, mit Rauch- und Gewürznoten ist hervorragend und begeistert mit einem langanhaltenden Abgang. Der Wein bleibt während 12 Tagen auf der Maische, ehe er 12 Monate im Barriques ausgebaut wird. Die Kellerei der Familie Zenato gehört mit seinem Amarone bereits zur Elite des Veneto.

56.-

Amarone Classico della Valpolicella 2006 Zenato Veneto

Die Azienda Zenato zählt zu den besten Produzenten im Valpolicella. Dieser Amarone weist das beste Preis-Leistungs-Verhältnis aus und wurde immer wieder prämiert. Verführerisch, dicht, füllig, weich mit lang anhaltendem Abgang. Perfekt zu Wild und Käse.

98.-

Vino Nobile di Montepulciano Gracciano della Seta 2007 Toscana

Dieser Nobile von funkelnendem Granatrot kann sich dank seiner Eleganz und Feinheit mit den besten seiner Region messen. Die Familie Della Seta Ferrari Corbelli reduziert kontinuierlich die Hektarerträge und arbeitet mit französischen Eichenfässern. Geeignet zu Grillgerichten.

62.-

Marchesi Alfieri Barbera d'Asti La Tota 2005 DOC Piemonte

20 Hektaren Reben gehören zum herrschaftlichen Anwesen mit Barockschloss zwischen Asti und Alba. La Tota ist genauso wie ein echter Barbera sein muss. Er macht Spass bei jeder Gelegenheit, unter Freunden oder für das festliche Essen. Er bereitet schon jung grösstes Trinkvergnügen.

66.-

Valpolicella "Ripasso" DOC I Castei Michele Castellani 2008 Veneto

Seit Ende der 70er Jahr besinnen sich innovative Winzer wieder an alte, authentische Traditionen und erzeugen den Valpolicella wieder auf die Weise, wie ihn die Weinmacher im letzten Jahrhundert kelterten. Gemeint ist die Gärmethode, die unter dem Namen „Ripasso“ bekannt ist. Sie besteht darin, den bereits vergorenen Valpolicella im Februar oder März noch einmal nachzufermentieren, und zwar auf den Schalen der Amarone/Recioto-Weinen. Diese Weine werden nämlich im März, wenn die Wintergärung vorüber ist, von den Schalen abgezogen. Der junge Valpolicella kann in das frei gewordene Fass gepumpt werden, in dem sich die noch nicht abgepressten Traubenhülsen des Amarone befinden. Diese Schalen enthalten noch Reste unvergorenen Zuckers, so dass sich der Alkoholgehalt des Valpolicella um 1 bis 1,5 Vol. % erhöhen kann. Vor allem aber enthalten die Schalen noch Tannin, sowie Geschmacks- und Farbstoffe, die der Wein aufnimmt. Er erhält so den „Hauch eines Amarone“. Dieser Ripasso wird nach der Abpressung nochmals während ca. 12 Monate im Holzfass ausgebaut. 70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Molinara.

56.-

Barbera d'Asti Superiore, DOC, MO, 2007 "Caranti" Cascina Garitina, Piemonte

Die Cascina Garitina liegt im Dorf Castel Boglione, Provinz Asti. Gianluca Morino, ein ganz grosser Weinmacher (1.99 m. Körpergrösse!), hat sich mit Haut und Haar dem Barbera verschrieben. Auf 13 ha Rebland im Herzen des Monferrato liegen die Weinberge auf einer Höhe von 240 bis 300 m.ü.M. Die Böden haben vorwiegend eine tonhaltige Mischung mit etwas Schlamm und Sand. Ausgezeichnete Voraussetzungen für die Barbera Traube.

Der Gambero Rosso schreibt über dieses Gut: "Mit Bravour und Leidenschaft führt Gianluca Morino seine Kellerei, die einer Reihe von typischen Asti-Weinen das Leben schenkt". Regelmässig zwei Bicchieri erhält der Neusent und wir sind überzeugt, das dritte Glas lässt nicht lange auf sich warten! Der Barbera d'Asti Vera, der "ganz kleine Bruder" vom Caranti, wurde zum ersten Mal degustiert und erhielt auf Anhieb ein Bicchieri.

Die Weinberge für diesen Wein, alle mit Orientierung Süd und Südwesten, wurden zwischen 1980 - 1985 bepflanzt. Ende September wurden die Trauben von Hand gelesen und Temperaturkontrolliert vergoren. Danach reifte der Wein während 11 Monaten im Holzfass bevor er abgefüllt wird um nochmals während 3 Monaten auf der Flasche zu reifen.

52.-

Liano Sangiovese/ Cabernet Sauvignon DOC 2008 Cesari Emiglia Romagna

Dieser Rotwein ist Liano, einem kleinem charakteristischen Dorf in den Hügeln von Castel S. Pietro, in der Emiglia Romagna gewidmet. Der Matzerationsprozess ist aufwendig und langwierig. Nach dem Abstich des Mostes wird der Wein, zum Reifen, 18 Monaten in Holzfässern gelagert. Dieser Wein besteht aus 70% Sangiovese und 30% Cabernet Sauvignon. Ein klares Rubinrot, sehr intensiv und anhaltend, Noten von Vanille und reifer Frucht, vereint die besten Merkmale der Weinreben, die ihm zugrunde liegen. Hier verschmelzen beide Rebsorten. Ideal zu rotem Fleisch, Wild und gegrillter Entenbrust. Ein toller Wein aus dem Hause Cesari, wurde mit Golddiplom 2003 ausgezeichnet.

65.-

Brunello di Montalcino DOCG, Caprazo 2004 Toscana

Sein Charakter, ein granatrot, intensiv und leuchtend mit leichter Orangentönung, sehr kraftvolles, intensives und variantenreiches Bouquet, das an getrocknete Waldfrüchte erinnern. Er ist körperreich, warm, harmonisch, fein und gleichzeitig würdevoll und nachhaltig. Passt zu Braten, Grillfleisch, Wild, Schmorfleisch und gereiftem Käse. Weine mit solch einer Qualität lassen sich mit optimaler Lagerung 40 Jahre lang halten. Dieser Wein wird 3 Jahre lang in traditionellen Fässern (3000-5000 l) gelagert bevor er noch 12 Monate in der Flasche ruht.

79.-

Babaresco DOCG, Maria di Brun 2001/03, Ca' Rome di Romano Marengo, Piemonte

Das besondere an diesem Wein ist, die Trauben werden sehr spät gelesen. Dieser edle Tropfen wird ausschliesslich aus dem besten Traubengut gekeltert. Im Wein spürt man die Liebe der Weinmacher und die Kraft der Sonne Italiens. Die Nase des Rubin farbigen Weins zeigt kräftige Aromen von Dörrfrüchten, Tabak und Schokolade. Mit schön eingebundenen Tanninen und reichlich Vanille des Barriques. Er passt wunderbar zu sämtlichen Fleischgerichten, Wild, Grilladen mit Würze, Pasta und Käse.

107.-

Sangiovese Rubicone "Tauleto" IGT 2003 Cesari Emilia Romagna

Die vollreifen und ertragsreduzierten Trauben werden von Hand geerntet und angetrocknet. Die Böden des Tauleto sind lehmig und warm. Der Ausbau erfolgt in neuen Barriques. Dieses Zusammenspiel, ergibt einen unglaublich dichten Wein von undurchsichtiger Farbe und einer tiefen Aromenvielfalt. Tauleto ist das Ergebnis aus Qualität und einer vollkommenen Ausführung. Er benötigt viel Luft und rotes Fleisch oder reifen Käse um sein volles Potential aufzuzeigen. Liebhaber grosser Weine wird er für sich überzeugen.

85.-

Terre Brune Superiore 2005/06 Cantina Santadi Sardegna

Ein Geheimtipp – man sagt, der beste Wein aus Sardinien! Aus 90 % Carignano und 10 % Bovaleddu mittels Alberello-Technik (Bäumchen, kleine buschartige Reben, ohne Drähte) gewachsen, Handgelesene und sorgfältig gekeltert: Kräftig, füllig, aromatisch. Als Wein mit einem gewissen Kult-Status bei einer eingeschworenen Fangemeinde sehr beliebt.

99.-

Barolo Ginestra DOCG 2003/5 Paulo Conterno Monforte D`Alba, Piemonte

Ein 100% Nebbiolo mit einem Rebalter von 35-40 Jahren, auf Kalk und Lehmhaltigem Mergel mit streng limitierter Produktion. Der Wein präsentiert sich mit vollem Körper herb, aber ausgeglichen, sein intensives Bouquet wird geprägt von würzigen Aromen. Der Wein lagert auf dem Gut zuerst im grossen Eichenfass und danach in der Flasche bis sich die Harmonie der verschiedenen Elemente vollkommen entfaltet hat. Sehr gut zu trinken in Begleitung von Bratengerichten, rotem Fleisch, oder rassigem Käse.

101.-

Tignanello IGT 2005/06 Antinori, Toscana

80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc. Die Farbe ist ein kräftiges Rubinrot, Duftnoten von Weihrauch, Nelken und Heidelbeeren, durchsetzt von einem leichten Hauch primärer Aromen. Am Gaumen ist er dicht und intensiv, seine Struktur ist komplex. Der Wein hat einen langen Abgang, im Finale steigen Anklänge von Schokolade, Heidelbeere und Pflaumenkonfitüre auf. Der abgerundete Tanningehalt des Weines verschmilzt optimal mit den Tanninen des Holzes und verleiht dem Wein Komplexität und Eleganz. Ein Muss für jeden Liebhaber exzellenten Weines!

140.-

Rotweine aus Spanien und Portugal

Rioja "La Montesa" Crianza Herencia Remondo 2007

Ein klassischer Rioja, der wunderbar zu kräftigen Fleischgerichten passt. Nach der sorgfältigen Kelterung verbleibt der Wein für 10 Monate in bordelaiser Barriques und für 3 Monate in neuen Holzfässern amerikanischer Eiche - unter wiederholtem Abstich von einem ins andere Fass - was sich schließlich zu einem harmonischen Gesamten vereint.

48.-

3.75 dl 28.-

Darien Rioja Reserva DOCa 2004 Bodegas Darien

Darien verbindet Tradition und Moderne im Weinbau. Aus den typischen Trauben Tempranillo, Mazuelo und Garnacha, in Hand- und Familienarbeit gelesen, in modernsten Kellern und Tanken gekeltert, verbringt er über 12 Monate im kleinen Eichenfass. Nach einem weiteren Jahr Flaschenlagerung kommt er mit kirschroter Farbe und vielen fruchtigen Aromen in den Handel. Die leisen Röstaromen machen ihn interessanter aber weder zu schwer noch kratzig. Ein eleganter Wein der Spass macht und sich zu Allem eignet.

50.-

Figuro Tinto Crianza 2006 Vinedos y Bodegas Garcia Figuro, Ribera del Duero

12 Monate im Barrique gereift. Dunkle, kirschrote Farbe – in der Nase eingehender Duft nach dunklen Beeren und Lakritze. Eignet sich gut zu dunklem Fleisch, zu Wildgeflügel, zu gebratenem Fisch, zu kräftigen und würzigen Gerichten und Käse.

59.-

37.5 cl 2006/05 35.-

Finca Coronado 2005 Vino de la Tierra de Castilla MO

Miguel Angel de Gregorio ist einer der talentiertesten Weinmacher und Önologen ganz grosser Weine Spaniens. Sein Wein aus den Trauben Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, und Merlot überschreitet regelmässig die magische Grenze der 90 von hundert Punkten des Weinpapstes Robert Parker. Ein Wein mit lang anhaltendem Abgang mit Nuancen von reifen schwarzen Früchten, etwas Lakritze, Vanille sowie feinen Röstnoten. Eine unglaubliche Eleganz am Gaumen, saftig und voll mit sehr feinen Tanninen. Harmonisiert mit sämtlichen kräftigen Fleischgerichten und rezentem Käse. Dank seiner enormen Dichte, hat er noch ein langes Leben vor sich. Im Moment braucht er noch Luft, wird aber Liebhaber von grossen und kräftigen Weinen begeistern. Unser Juwel im Keller.

77.-

Nunci negre, Celler Mas de les Pereres, 2004 Priorat DOCa

Was braucht es um einen grossen Priorat zu keltern? Alte Stöcke auf mageren Schieferböden, minimale Erträge, Lese von Hand, sowie eine moderne Kellieranlage sind bestimmt die besten Voraussetzungene.

So verwöhnt der Nunci Negre denn auch bereits die Nase mit komplexem Nasenspiel nach dunklen, reifen Beerenfrüchte. Die Trauben Grenache, Syrah, Cabernet franc, Carignan, Merlot und Cabernet Sauvignon

ergänzen sich herrlich zu einem kräftig vollmundigen und doch eleganten Wein von Weltformat.

75.-

La Rosa 2005 Pinhão Douro, Portugal

Nach der manuellen Lese werden die Trauben entstielt und gemahlen und kommen dann zur Fermentation in grosse Stahltanks. Die Vergärung erfolgt temperaturkontrolliert bei 24- 28 ° Celsius und dauert gewöhnlich zwischen fünf und sieben Tagen. Zur weiteren Reifung gelangt der Jungwein in neue und bereits gebrauchte grosse französische und portugiesische Eichenfässer, wo er, bevor er leicht filtriert wird, für 12 Monate verbleibt. Die Nase nimmt deutliche Aromen von Kirschen und roten Beerenfrüchten, sowie verhaltene von Schokolade und Eiche wahr. Rundum ein Wein mit finessenreicher Struktur. Schön zu sämtlichen Fleischgerichten und Käse.

49.-

Rotwein aus der Neuen Welt

Cabernet Sauvignon Concha y Toro 2009 Maipo Valley Chile

Gute Weine neigen dazu, teuer zu sein und ständig teurer zu werden. Neulinge sind qualitativ oft ebenso gut wie die Weltstars, sie sind aber (noch) unglaublich günstig. Dies ist ein Wein für alle, die den Inhalt der Flasche suchen und nicht die Etikette. Grosse Klasse, grosse Harmonie.

42.-

Cabernet Sauvignon 2007/08 Hess Select Kalifornien USA

Sein Charakter ist fruchtbetont von dunklen Früchten und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen streicheln, vollmundige, samtig weiche Nuancen von Brombeeren und Milkschokolade. Dieser Wein besteht aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Die Trauben werden handgelesen und sortiert. Die Gärung findet im Stahltank statt und wird anschliessend in französische Barriquefässer abgefüllt. Passt genial zu hellem Fleisch und Geflügel.

69.-

Syrah 2006 Glen Carlou Klapmuts Südafrika

Dieser Wein besteht aus 96% Syrah, 3% Mourvèdre, 1% Viognier und wird handsortiert. Intensive Aromen; Maulbeeren, würzige schwarze Beeren und Röstnoten des Eichenholzes. Im Gaumen fleischige Frucht von Beeren, Veilchen und schwarzen Korinthen. Der Syrah 2004 besitzt einen opulenten Körper der mundfüllend und seidenweich am Gaumen ansteht mit einem lang anhaltenden Abgang. Passt genial zu Lamm, dunklem kräftigen Fleisch und Wildgerichten. Regelmässig wird das Weingut in Besitz des Schweizer Donald Hess mit Auszeichnungen überhäuft.

73.-

Malbec Ojo de Agua 2008/09, Mendoza, Argentinien

Dieter Meier ist ein moderner Gaucho, ein Lebemensch und bestimmt weiss er, wie man Wein keltert und geniesst. Optimale Lagen, kontrolliert biologischer Anbau und die nötige Ertragsbeschränkung machen diesen Wein zu einer fruchtbeladenen Freude. Hier geben sich Cassis, Heidelbeeren und Kirschen ein Stelldichein. Dieser Wein braucht Rindfleisch in grossen Stücken, am besten saignant gebraten!

52.-