

# UNSERE FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

## WEISSWEINE

1 DL

7,5 DL

**Chardonnay «Bergwein» 2018/19 Schweiz (kräftig)**  
**Weingut am Zürichsee, Familie Bachmann in Stäfa**  
**Chardonnay**

Fr. 8.00

Fr. 52.00

Die hochreifen Chardonnay-Trauben werden aus der sonnigen Lage am Lattenberg geerntet und erscheinen im Herbstlicht wie Gold. Durch den schonenden Ausbau im Holz mit stetiger Aufrührung der Hefe entsteht eine Balance zwischen Säure und Cremigkeit von buttrigen Vanille- und Kamillenblütenaromen. Mit seiner anhaltenden Länge ist der Chardonnay ein wahres Genusserelebnis. Wähle mich zu salzigem Blätterteiggebäck, Pasta, weissem Fleisch mit herzhaften Saucen, Risotto, Hummer, Meeresfrüchten.

**Malanser Cuvée blanc 2019 Schweiz (leicht süss)**

Fr. 7.50

Fr. 49.00

**Cottinelli Weinbau, Malans**

**Freisamer, Sauvignon blanc, Riesling-Sylvaner und Chardonnay**

Die Farbe ist leuchtendes Strohgelb, der Duft ist geprägt von fruchtigen Noten und Nuancen exotischer Früchte. Am Gaumen lässt er all seine Kraft deutlich wahrnehmen, begleitet von einer eleganten Säure, mit einem langen und frischen Endgeschmack. Es ist ein Aperitifwein, der oft mit Gemüse-, Kalbs- und Hühnergerichten kombiniert wird, aber auch hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten passt.

**«Lansilo» Merlot bianco Ticino 2018/19 Schweiz (trocken)**

Fr. 7.00

Fr. 45.00

**Cantina il Cavaliere, Gambarogno**  
**Merlot**

Vollmundig, frisch, leicht und ausgeglichener Wein mit gut strukturierter Konsistenz und gutem Biss. Als Jungwein duftet er nach floraler Essenz, vor allem nach Blumen mit weisser Blüte. Als gereifter Wein duftet er nach weissen Früchten, wie Pfirsiche und Litchis. Der ideale Apérowein für Sommer und Winter.

## ROTWEINE

1 DL

7,5 DL

**Piz Canoir «Bergwein» 2018/19 Schweiz**  
**Weingut am Zürichsee, Familie Bachmann in Stäfa**  
**Pinot Noir und Cabernet Dorsa**

Fr. 8.00

Fr. 52.00

Dieser Wein lässt an Gaumenfreude nichts zu wünschen übrig. Durch die sanfte Maischestösselung von Hand und dem Ausbau im Barrique bekommt der Piz seine einzigartige und facettenreiche Intensität an verschiedenen Aromen, welche von würzigen Noten begleitet sind. Dieser Wein ist eine Assemblage aus den Pinot-Noir Trauben von den sonnenverwöhnten Terrassen der Schlatterhalde und dem besten Lesegut der Cabernet-Dorsa-Traube. Das perfekte Zusammenspiel aus Eleganz und Struktur. Seine satte Frucht von dunklen Waldfrüchten, das unaufdringliche Tannin und der lange Nachhall begeistern. Wähle mich zu Rind, Lamm, Wild, Chateaubriand, gemütliche Stunden am Kamin.

**«Artù» Merlot Ticino 2016/2018 Schweiz**

Fr. 7.50

Fr. 49.00

**Cantina il Cavaliere, Gambarogno**  
**Merlot**

Wenn das Talent eines Weines zu einem Teil seines Charakters wird, einzigartig, grosszügig und stark; wenn ein Wein den tiefen Respekt des Bodens verdient, er nobel in seiner Herkunft ist und Herz und Mut verströmt... dann entsteht ein königlicher Wein wie der Artù.

**«Grande Cuvée Keringer» 2015 Österreich** Fr. 8.00 Fr. 52.00

**Weingut Keringer, Mönchhof am Neusiedlersee  
Zweigelt und Rathay**

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, intensiver Duft nach schwarzer Beerenkonfitüre, feine Edelholzwürze, ein Hauch Vanille, saftig, elegant, feine Fruchtsüsse im Abgang, Brombeere im Rückgeschmack, Schokotouch. Ausbau im Barrique. Bei diesem Wein verwenden wir die seltene Sorte Rathay als Cuvéepartner zu einem Anteil von etwa 40 %. Rathay selber ist teilresistent gegen Mehltapilze und sehr winterhart, bringt viel Farbe, Kraft sowie Struktur in den Wein und kann als eine Art «biologische Sorte» angesehen werden. Grande Cuvée ist sozusagen der kleine Bruder von unserem MASSIV Red.

**«Veran» DO 2015/16 Insel Mallorca in Spanien** Fr. 8.50 Fr. 55.00

**Finca & Bodega Biniagual  
100% Tempranillo**

Eigenständiges, intensives Bouquet, würzig und erinnert auch etwas an Tannenreisig. Im Gaumen stoffig, dicht, kompakt und balanciert, jugendliches und straffes Tannin. Im Abgang recht prägnante Röstnoten von den Barriques.

**«Arnione» Bolgheri DOC Superiore 2015 Italien** Fr. 9.80 Fr. 65.00

**Campo alla Sughera, Bolgheri  
Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot**

Sattes, dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase breit und von grosser Komplexität. Im Gaumen Aromen von schwarzen Früchten; Brombeeren, Zwetschgen und Cassis. Süsser Tabak und harmonische Gewürznoten. Vollmundig und harmonisch, elegant und mit einem langen Finale. Alle Trauben für den Arnione werden in den eigenen Rebbergen in der «Bolgheri Zone» von Hand gelesen. Anschliessend leicht gequetscht und in Edelstahltanks vergoren. Während 12 Monaten in neuen französischen Barriques ausgebaut. Dieser Wein kann ganz gut mit bekannten Nachbarn wie Gaja, Guado al Tasso oder Ornellaia mithalten.

**N° 1 – Numero Uno IGT 2015/16 Italien** Fr. 12.00 Fr. 79.00

**Plozza Vini Brusio, Veltlin  
Nebbiolo**

Fein und komplex in der Nase mit würzigen Pfefferaromen, Noten von Schwarzbeerenkonfitüre und frischem Grün. Ätherische und balsamische Nuancen suchen zwischen blumigem Veilchenduft und Pflaumenkompottnoten ihren Weg; es folgen Lakritze, Nelken, Zimt und ein Hauch von Holz. Am Gaumen entdeckt man ein komplexes Aromapaket, das vom ersten Tropfen an mit Schokolade, Vanille, Röstaromen und überreifer Frucht schmeichelt und verführt. Der N°1 – Numero Uno, eine wunderbare Kreation aus getrockneten Nebbiolo-Trauben, entsteht aus dem Wunsch, den Sforzato di Valtellina neu zu interpretieren. Sorgsam und liebevoll wird er deshalb über Jahre hinweg in wertvollen französischen Eichenfässern behütet. Als Botschafter seines Terroirs verkörpert er dessen Eleganz und Werte. Dieser feine Nektar mit bedeutungsvollem Namen, dessen Trauben an mehr als siebzig Jahre alten Rebstöcken heranwachsen, bezaubert mit seinen verführerischen Aromen. Eingebunden von eleganten Tanninen, zeichnet sich jeder Tropfen durch wunderbare Harmonie und Intensität aus. Gehaltvoll und tiefgründig ist er der ideale Begleiter von erlesenem, rotem Fleisch und kräftigen Saucengerichten oder Wild.

**UNSER HAUSWEIN** **1 DL** **7,5 DL**

**Rioja Special Selection 2015 (Spanien)** Fr. 8.50 Fr. 53.00

**Bodegas Luis Alegre, Laguardia  
Graciano & Tempranillo**

Die 95% Tempranillo und 5% Graciano Trauben wachsen an 60-jährigen Rebstöcken rund um Laguardia, angelegt an zwei kleinen Salzseen mitten in einem Naturschutzgebiet. Sehr ausgewogene Nase mit herrlichem Nuancenreichtum. Vorherrschende Aromen von eingelegter und sehr reifer schwarzer Frucht. Angenehm anklingende Balsamnoten (Zimt, Gewürznelke) der französischen Eiche. Ein geschmeidiger, ausgewogener Wein mit langem Finale.

**Wichtig: Den Hauswein gibt es in 8 Flaschengrössen von 0,75 Litern bis zur 18-Liter-Flasche**

**Von den Weinen *Rioja Special Selection*, unserem Hauswein, sowie vom *Rioja Great Wine Pontac* haben wir von den Jahrgängen 2000 bis heute von fast jedem noch im Keller. Fragen Sie danach, gerne beraten wir Sie über diese «Schätze».**

# TOP-FLASCHENWEINE, DIE BESTENS ZU WILDGERICHTEN PASSEN

## ROTWEINE

7,5 DL

### «Blaufränkisch C8» 2011 (Österreich) «Top Preis-Leistung»

Fr. 54.99

**Weingut Hans Igler**  
**100 % Blaufränkisch**

Grafit und Schieferstein in der Nase; dann kommt eine Ladung dunkle Beeren und samtige Frucht dazu, voll ausgereift, mit enormer Frische und perfekter Definition. Gross! Der Wein wurde 30 Monate in Barriquefässern ausgebaut. Dies ist der achte Wein, darum C8, den Clemens Reisner, der Sohn des Weingutes, selber ausgebaut hat. Ein moderner und sensationeller Blaufränkischer der neuen Winzergeneration, der jetzt genau auf dem Höhepunkt seiner Reife ist.

### Passione «Silver Edition» DOCG 2012/13 (Italien) «Ueli's Empfehlung»

Fr. 54.99

**Plozza Vini, Brusio**  
**Nebbiolo**

Der Passione zeigt eine tiefe, purpurrote Farbe, ein Bouquet von grosser, raffinierter Fruchtigkeit, verbunden mit einer angenehmen Note von Vanille- und Röstaromen, an frische Brotrinde erinnernd und einen vollen, edlen Körper. Die Aromavielfalt verstärkt sich mit zunehmender Flaschenlagerung. Dieser Wein, Traubensorte ist Nebbiolo, wird nach einer Lagerung von vier bis fünf Jahren in Kastanienholzfässern noch während zehn bis zwölf Monaten in neuen, gerösteten Barriques aus französischer Eiche ausgebaut und mit grossem Aufwand gehegt und gepflegt.

### «Aurelio Riserva Barrique» Merlot Ticino 2015/16 «Ueli's Schweizer Liebling»

Fr. 64.99

**Cantina il Cavaliere, Gambarogno**  
**Merlot**

Dunkles Rot mit purpurnen Reflexen, die sich mit der Zeit verwischen. Im Gaumen vollmundig, warmherzig, ausdrucksvoll, herb aber samtig, harmonisch, ätherisch mit einem würzigen Nachgeschmack, typisch für die Teilverfeinerung in Holzfässern. Als Jungwein strahlt er ein komplexes, intensives und reiches Bouquet aus, duftend nach frisch gepflückten, reifen Früchten. Als reifer Wein entwickelt er komplexere Duftstoffe, leicht würziger, aber milder. Handlese bei optimalem Reifegrad der Trauben. Alle 30 Minuten sanfte Pressung und Abbeere in thermoregulierten horizontalen Vinifikatoren. Die Trauben werden einer 8-stündigen Kaltmazeration unterzogen, um ihre natürliche Frische und ihren charakteristischen fruchtigen Duft optimal zur Entfaltung zu bringen. Anschliessend wird die Maische auf 26°C erwärmt, um die Farbe zu extrahieren und die alkoholische Gärung zu beginnen. Täglich mehrere Zyklen der Verarbeitung der Häute, um die Tannine zu erweichen. 50% des Weines wird direkt in Barriquefässer des dritten und vierten Durchgangs umgefüllt und in Holzfässern mit einem Volumen von 30 Hektolitern gelagert. Die restlichen 50% des Weines werden in Stahltanks umgefüllt. Es werden Batonnage und Bearbeitung der Maische durchgeführt, um die Rundheit und die Komplexität zu verbessern. Die malolaktische Gärung wird abgeschlossen. Die Abfüllung erfolgt nach optimaler Assemblage, um eine gute Struktur, Eleganz, Finesse und Rundheit zu geben. Milder Wein mit seidigen Tanninen, eignet sich bestens zu rotem Fleisch, einem saftigen Ragù und zu nicht zu rezentem Alpkäse.

### «Vallocaia» Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva 2013

Fr. 54.99

**Bindella, Tenuta Vallocaia, Toscana**  
**90 % Sangiovese und 10 % Colorino del Valdarno**

Stolz sind wir auf unseren Vallocaia: Die besten Trauben aus den ältesten Rebärten fliessen in diese Riserva ein. Sie reift 24 Monate teils in Tonneaux, teils in 50-Hektoliter-Fässern aus französischer Eiche. Ein konzentriertes, vielschichtiges, markantes Gewächs. Nach der Fasslagerung folgt eine einjährige Flaschenreifung, bevor der Vallocaia Riserva in den Verkauf gelangt. Intensives Rubinrot mit purpurroten Reflexen. Die Nase ist konzentriert und vielschichtig. Mit intensiven Noten nach reifen, dunklen Beeren. Dazu gesellen sich phenolische Aromen, eine Prise Waldboden und warme Gewürze. Im Gaumen dicht, mit kernigen, aber feingeschliffenen Tanninen. Zwetschgen, Wildkirschen. Markant die Struktur, kräftig, mit grosszügiger Länge. Mediterrane Gewürzkräuteraromatik im Finale.

**PLOZZA IGT 2009/10 (Italien) «Ueli's Plozza Liebling»**

Fr. 94.99

**Plozza Vini, Brusio im Puschlav und Tirano im Veltlin  
Nebbiolo**

Weitgefächert und intensiv ist das delikate Geschmackspanorama. Es dominieren verblühte Veilchen und reife Früchte, bald jedoch tendieren sie zu Tabakduft und Ledernuancen. Im Gaumen stattlich, verstärkt durch ein langanhaltendes Finale mit herben Tanninen. Er präsentiert sich in einer luxuriösen Flasche mit einem rustikalen Messingetikett und wartet geduldig – als wahrer Meditationswein – in einer wertvollen Holzverpackung auf den Weinkenner. Für die Herstellung des Spitzenweins Plozza I.G.T., der nur in den besten Jahrgängen produziert wird, verwendet man Nebbiolo-Trauben, die an fast hundertjährigen Rebstöcken reifen und vor der Pressung – wie bei der Sforzato-Produktion, drei Monate lang in Kisten trocknen. Von grundlegender Bedeutung ist der Ausbau von 24 Monaten in neuen französischen Holzfässern, zehn Monate im ersten neuen Barrique und vierzehn Monate im zweiten neuen Fass. Diese Umfüllmethode bezeichnen wir gern als «200% Barrique-Methode». Dabei sind wir uns wohl bewusst, dass dieser Reifeprozess nur sinnvoll ist, wenn die Trauben von höchster Qualität sind und eine Fruchtintensität besitzen, die mit den delikaten Röstaromen ein perfektes Gleichgewicht bilden können. Passt zu rotem Fleisch, Wild, reifem Käse, Pizzoccheri oder Lamm.

**«Brunetti» Rosso Toscana IGT 2014/15 «Ueli's Toscana Top Shot»**

Fr. 52.99

**Az. Agr. Elisabetta di Brunetti, Cecina Toscana  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese**

Der Brunetti-Rotwein ist ein Wein von sehr intensiver Farbe, von hoher Struktur und Körper. Er entwickelt während seiner Reifung ganz besondere Charakteristiken, wie beispielsweise ein sehr intensives Bouquet mit Kirsch- und Pflaumenduft sowie einer leichten Lakritz-Nuance. Handlese, Abbeeren, Keltern, zwanzigtägige temperaturkontrollierte Maischegärung. Nach der alkoholischen Gärung wird der Wein in grosse französische Eichenholzfässer umgefüllt, in denen er auf natürliche Art und Weise die malolaktische Gärung durchführt. Der Ausbau erfolgt während 18 Monaten in französischen Barriquefässern.

**Lagrein Riserva «Castel Rinberg» DOC 2016 «Ueli's Südtirol-Liebling»**

Fr. 74.99

**Elena Walch, Tramin im Südtirol  
100% Lagrein**

Maischegärung während etwa 10 Tagen mit anschliessendem Säureabbau. 20 Monate Reifung in französischen Barriques, anschliessend Abfüllung und lange Flaschenlagerung. Ein tiefes, dunkles Rubinrot prägt den Lagrein Riserva. Komplexe, fruchtig-würzige Aromen von roten Beeren und Pflaumen, getrockneten Feigen, dazu etwas Schokolade und eine leicht rauchige Note. Dieses grossartige Gewächs überzeugt durch kerniges Tannin und eine ausgeprägte, kräftige Struktur in Verbindung mit geschmeidiger, weicher Fülle. Ein raffiniertes Aromenspiel mit Saft und Biss und langem Abgang.

**Merlot Riserva Kastelaz DOC 2015/16 «Ueli's Top Empfehlung zu Wild»**

Fr. 74.99

**Elena Walch, Tramin im Südtirol  
100% Merlot**

Maischegärung während etwa 10 Tagen im Stahltank mit anschliessendem Säureabbau im Holzfass. Reifung für 18 Monate in französischen Barriques, danach lange Flaschenlagerung. Mit dichter, purpurroter Farbe präsentiert sich der Merlot Riserva Kastelaz. In der Nase entwickelt er ein einladendes, vielschichtiges, würzig-fruchtiges Aromenspiel. Saftig und mit viel Rasse und Charakter präsentiert sich der Wein im Gaumen mit würziger Fülle, weichem Tannin und mit mineralischem, anhaltendem Abgang. Der perfekte Begleiter zu Wildgerichten und Rindfleisch.

**Tenuta Tignanello, Marchesi Antinori, Toscana  
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc**

1971 brachte Marchese Piero Antinori den ersten Tignanello auf den Markt. Indem er Sangiovese mit internationalen Rebsorten vermählte und den Wein in Barriques reifen liess, schuf er den ersten «Super-tuscan». Ein kraftvoller Tropfen mit generösen Aromen – super eben. Die Lese erfolgt von Hand und getrennt nach Sorten. Als Erstes wurde der Cabernet franc geerntet, etwas später der Sangiovese und am Schluss der Cabernet Sauvignon. Nach dem sanften Entrappen und Anquetschen der Trauben gärt die Maische in 50-Hektoliter-Holzbottichen, gefolgt vom biologischen Säureabbau in neuen französischen Barriques. Die Reifung der jungen Weine, immer noch getrennt nach Rebsorten, erfolgt in französischen und ungarischen Barriques für 14 bis 16 Monate. Die Barriques sind teils neu, teils bereits einmal gebraucht. Nach der Assemblage der Partien ruht und verfeinert sich der junge Tignanello weitere Monate vor der Abfüllung in die Flasche. Sattes Rubinrot. In der Nase eine dichte Aromadecke, Zedernholz, warme Gewürze und Kräuter, gepaart mit Komponenten von Süssholz und schwarzer Frucht. Im Gaumen ein kraftvoller, energetischer Auftakt, aber trotzdem geschmeidig. Saftige Säure, strukturierende Tannine von Top-Qualität. Zu den Aromen der Nase gesellen sich eine kompakte Frucht und ein Touch Leder. Der Abgang ist ausgewogen und von langer, aromatischer Nachhaltigkeit. Grilliertes Rindfleisch mit herzhaften Beilagen oder Wildgerichte munden zum Tignanello besonders gut.