

UNSERE FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISSWEINE	1 DL	7,5 DL
Malanser Cuvée blanc 2017 (Schweiz) Weingut Cottinelli Malans Chardonnay, Freisamer, Riesling-Sylvaner, Weissburgunder Von glänzender, strohgelb-grünlicher Farbe. Ein dezent fruchtiges Aroma mit Nuancen von exotischen Früchten. In dieser Kreation ist die spannende Säure, Kraft und Eleganz spürbar. Die Trauben werden sorgsam von Hand gelesen und entrappt. Die Gärung und der Ausbau erfolgt ausschliesslich in Edelstahltanks. Jede Traubensorte wird separat angebaut. Passt zu Apéro, Gemüsegerichten, Kalbfleisch- oder Geflügel-Terrinen, Meeresfischen, Krustentieren.	Fr. 7.50	Fr. 49.00
Vermentino 2016 (Italien) Weingut Luigi Brunetti, Toscana Vermentino Die Farbe weist strohgelbe Reflexe auf; der Duft ist süss und erinnert an Honig. Am Gaumen bewahrt er eine gute Säure und angenehme Struktur. Diese Traube wird von jeher an der toskanischen Küste angebaut. Sie zieht aus dem warmen und sonnigen Klima ihre gesamte Fülle, die es erlaubt, langlebige Weine von angenehmem Obst- und Blumenduft zu erhalten. Sobald die Trauben eine fast braune Farbe haben, wird mit den Reifekontrollen begonnen, um somit eine vollkommene Reife zu garantieren, welche dem Wein alle Duft- und Geschmacksnoten, die typisch für den Vermentino sind, verleiht. Die Lese erfolgt von Hand und es erfolgt anschliessend eine sanfte Pressung. Nach kurzem Dekantieren gärt der Most bei kontrollierter Temperatur. Zum Erhalt des Aromas findet die Flaschenabfüllung Anfang des Jahres statt. Eine sehr schöne Geschmacksbegleitung zu grilliertem Fisch oder Meeresfrüchten, aber auch zu grilliertem Gemüse. Dieser Wein ist jedoch auch ein hervorragender Apéritiv.	Fr. 7.50	Fr. 49.00
ROTWEINE	1 DL	7,5 DL
Léon Millot & Siramé barrique 2016 (Schweiz) Daniel Müller am Schlüssberg in Grüningen Léon Millot & Siramé Diese gelungene Assemblage aus einer sehr alten und einer sehr neuen Rebsorte ist ein komplexer Wein mit guter Struktur. Schöne eingebundene Barrique-Note. Ein eher südländischer Weintyp wurde hier an der Südseite des Schlüssbergs in Grüningen gekeltert. Er passt zu kräftigem Fleisch, Gulasch oder einem schönen Sonntagsbraten sowie zu einem Käseplättli.	Fr. 7.50	Fr. 49.00
Ventus 2012 (Spanien) Bodega Venta d'Aubert, Bajo Aragón Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Garnacha Negra, Merlot, Monastrell Dunkelrote bis violette Farbe. Sehr fruchtiger Auftakt mit Düften von Zwetschgen und frisch geschnittenem Gras. Im Gaumen sehr feingliedrig mit dem Geschmack von Zwetschgenkompott. Insgesamt mit einer komplexen Struktur, mittellangem, sehr angenehmem Abgang. Passt zu Reis- oder Nudelgerichten mit Fleisch, rotem Fleisch oder Grilladen, wie auch zu Käse.	Fr. 7.50	Fr. 49.00
Parcela N° 5 2011/15 (Spanien) Bodegas Luis Alegre, Laguardia im Rioja 100% Tempranillo Intensive dunkle Kirschfarbe. In der Nase sehr würzig, balsamisch, reichlich rote Früchte, Vanillenuancen und im Hintergrund Zimt. Grosse aromatische Komplexität, die durch die adäquate Auswahl der Trauben und die Verwendung feiner und edler Hölzer bester Qualität erreicht wird. Im Gaumen elegant, schmackhaft, harmonisch und frisch. Gut eingebundene Tannine und langer Abgang. Die Trauben werden bei der Lese in kleinen 15 Kilogramm-Kisten gesammelt und danach auf dem Selektionstisch verlesen. Luis Alegre lässt die Trauben mit ihren Schalen mindestens 20 Tage lang in kegelstumpfförmigen Edelstahlschälbehältern mit geringem Fassungsvermögen (7000 kg) gären und mazerieren. Von dort aus wird die Flüssigkeit ungefiltert in sorgfältig ausgewählte Fässer aus edelstem französischem, europäischem und amerikanischem Holz der Stein- und Weisseiche umgefüllt. Nach einer 14-monatigen Reifung in den Holzfässern wird der Wein leicht gefiltert in Flaschen abgefüllt. Das ist sozusagen der Bruder von unserem Hauswein.	Fr. 8.00	Fr. 54.00

Adèo 2015/16 (Italien)

Fr. 8.00

Fr. 54.00

**Campo alla Sughera, Toscana «Bolgheri-Zone»
Cabernet Sauvignon, Merlot**

Rubinrote Farbe mit guter Intensität. In der Nase fein und intensiv. Gut zum Ausdruck kommende Nuancen von Pflaume, Tabak und Vanille. Im Geschmack vollmundig und harmonisch, weich und gut strukturiert. Alle Trauben für den Adèo werden in den eigenen Rebbergen in der «Bolgheri-Zone» von Hand gelesen. Anschliessend leicht gequetscht und in temperaturgesteuerten Edelstahltanks vergoren. Der Wein wird während 12 Monaten in Barrique aus französischer Eiche (zweite und dritte Füllung) ausgebaut. Passt zu dunklem und hellem Fleisch, Pilzgerichten, toskanischen Nudel- und Reisgerichten, Käse mittlerer Reife.

UNSERE NEUENTDECKUNG 2019**Quinta do Crasto «Reserva» DOC 2015 (Portugal)**

Fr. 9.50

Fr. 65.00

**Quinta do Crasto im Douro-Tal, Portugal
Verschnitt traditioneller Douro-Rebsorten
(je nach Jahr bis zu 8 Sorten)**

Tiefes Granatrot. Das Bouquet muss sich nicht erst aufbauen, vom ersten Moment an ist es da, und so bleibt es auch. Delikat und ausgewogen, mit perfekt eingebundenem Holz, strahlt es Wärme aus, wozu das feine und sehr reine Parfum roter Johannisbeeren und Erdbeeren viel dazu beiträgt. Von gleicher Konstanz ist der Körper. Die Frucht ist saftig und konzentriert, das Holz nicht als einzelne Komponente spürbar, sondern nur durch seinen mildernden Einfluss. Es folgt ein starker Abgang, in dem sich die Frucht zurückhält und dafür eine reizvolle, herbe Schokoladennote zum Vorschein kommt. Alles in Handlese und nach Rebsorte getrennt. Die Trauben werden in «Lagares», traditionellen Betontrögen, gestampft. Vergärung in rostfreien Stahltanks bei kontrollierter Temperatur. 18 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern. Der Wein wird nicht filtriert abgefüllt. Passt zu dunklem Fleisch, Saucengerichten, aber auch zu Cordon bleu wegen des Käses oder einfach als Glas unter Freunden. Ein Produzent, den wir auf seiner wunderschönen Quinta hoch über dem Douro kennenlernen durften und von dem wir Ihnen in nächster Zeit noch einige Weine zeigen werden.

UNSER JUBILÄUMSWEIN «25 JAHRE FREIHOF»**«Le Marze» 2013 (Italien)**

Fr. 8.50

Fr. 55.00

**Luigi Brunetti, Maremma – Toscana
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot**

Magnumflasche

Fr. 111.00

3-Liter-Flasche

Fr. 222.00

6-Liter-Flasche

Fr. 444.00

Der «Le Marze» hat eine sehr intensiv rote Farbe, einen Ton, der fast bis ins Schwarze geht, mit süssem Duft, der an reife Früchte erinnert sowie einem Hauch von Kakao und Lakritz, der sich langsam öffnet. Am Gaumen hat er eine gute Tannin-Konzentration, die dem Wein keine Härte verleiht, sondern ihn nur noch voller macht, mit einem lang anhaltenden Abgang. Handlese, Abbeeren, Keltern, 20-tägige temperaturkontrollierte Maischengärung. Nach der alkoholischen Gärung wird der Wein in französische Eichenholzfässer umgefüllt, in denen er auf natürliche Art und Weise die malolaktische Gärung durchführt. Der Ausbau erfolgt während 18 Monaten in französischen Barriquefässern. Danach folgt eine 12-monatige Flaschenreifung. Passt zu rotem Fleisch, etwas Kräftigem mit Sauce aber auch zu Cordon bleu mit einem rassigen Käse.

Wir haben uns für diesen Wein als «Jubiläumswein» entschieden, weil er zu uns passt: Viel Harmonie aber trotzdem noch ein paar Ecken und Kanten und je länger er im Glas ist, umso mehr Freude macht er. Genau das Richtige, um mit Freunden anzustossen. Zum Wohl.

UNSER HAUSWEIN**Rioja Special Selection 2012 (Spanien)**

Fr. 7.50

Fr. 49.00

**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 Liter 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».