

UNSERE FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISSWEINE

1 DL

7,5 DL

Le Marze bianco 2016 (Italien)

Fr. 7.50

Fr. 49.50

**Luigi Brunetti, Maremma-Toscana
Chardonnay, Greco und Viognier**

Le Marze ist von kräftig gelber Farbe, süssem Duft mit Duftnoten von frischem Apfel bis zum Akazienhonig. Ein angenehm runder Geschmack, der dem Wein eine gewisse Bedeutung verleiht. Die Lese erfolgt mit Kästen Anfang September. Die Trauben werden abgebeert und sanft gepresst. Dann werden sie kalt geklärt, um anschliessend bei kontrollierter Temperatur zu gären. Am Ende der Gärung lässt man den Wein auf seinem Bodensatz, wobei dieser leicht in Bewegung gebracht wird, um somit ein komplexeres Produkt zu erhalten.

Idealer Begleiter auch im Sommer zu einem feinen Essen.

Gemella 2015 (Italien)

Fr. 7.00

Fr. 47.50

**Tenuta Vallocaia, Rudolf Bindella, Montepulciano Toscana
Sauvignon blanc**

Sauvignon blanc aus der Toskana? Aber ja! Der Gemella wurde blind schon mehr als einmal mit einem Franzosen verwechselt. Sehr sortentypisch; ein frischer, saftiger Tropfen mit belebender Säure. Nach der Lese werden die Trauben gepresst und der Most im Stahltank vergoren. Danach erfolgt der Ausbau in Edelstahltanks. Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase feinduftige Noten von reifer Grapefruit und exotischen Früchten. Im Gaumen saftig und gut strukturiert, mit einer belebenden, gut integrierten Säure. Leckere Zitrus- und Aprikosenaromen, wiederum Grapefruit. Die angenehme Balance und der lange, aromatische Nachhall bleiben sehr positiv in Erinnerung.

Roero Arneis docg, 2016 (Italien)

Fr. 7.50

Fr. 49.50

**Bruno Giacosa, Neive im Piemont
Arneis**

Diese autochthone Piemonteser Spezialität verdankt ihre Renaissance Bruno Giacosa. Sein Arneis hat Vorbildcharakter: herrliche Frische, schöne Mineralik, delikate Frucht mit Noten von Birne und Pfirsich und im Gaumen vollmundig und elegant. Für mich einer der besten Arneis den es gibt.

ROSÉWEIN

1 DL

7,5 DL

Tetuna Rosé 2015/16 (Österreich)

Fr. 7.00

Fr. 47.50

**Robert Goldenits, Taten am Neusiedlersee
Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Zweigelt**

Ein halbtrockener, mit einer enormen Beerenfrucht und trotzdem ein finessenreicher Roséwein, den da Robert Goldenits gekeltert hat. Idealer Aperitif, spritzig und erfrischend im Gaumen. Im September/Oktober handgelesen und im Edelstahltank ausgebaut. Passt im Sommer eigentlich zu allem, denn man isst ja im Sommer selten Gulasch oder Rehpfeffer.

ROTWEINE

1 DL

7,5 DL

Fossolupaio 2015 (Italien)

Fr. 7.00

Fr. 47.50

**Tenuta Vallocaia, Rudolf Bindella, Montepulciano Toscana
Sangiovese & Syrah**

Ein erfrischender und ehrlicher Rosso di Montepulciano. Nase von Himbeeren und Sauerkirschen, im Gaumen saftig und knackig mit feiner Sangiovese-Würze. Nach der Lese von Hand durchlaufen die Trauben eine Maischegärung von zwei Wochen in grossen Holzbottichen. Der anschliessende Ausbau erfolgt für sechs Monate in Stahltanks.

Aufgrund der ausserordentlichen Traubenqualität des Jahrgangs 2015 reifte der Fossolupaio das erste Mal – zusätzlich zum Stahltank – für drei Monate im grossen Holzfass.

Der Wein präsentiert sich dadurch in der Nase mit einer zusätzlichen würzigen Komponente. Im Gaumen zudem etwas runder und voller. Mittleres Rubinrot mit purpurroten Reflexen. In der Nase wunderbar schmeichelhaft. Reife, schwarze Kirschen. Etwas Pflaumenkompott und Leder. Dazu ein feiner, süsser Hauch von Tabak.

«Gotisprun» 2012/15 (Österreich)

Fr. 8.80

Fr. 59.50

**Weingut Walter Glatzer, Göttlesbrunn im Carnutum
Blaufränkisch, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon**

Die Cuvée Gotisprun wurde Göttlesbrunn zu Ehren nach dem alten Namen der Gemeinde benannt, der bereits 1083 urkundlich erwähnt wird und «Brunnen der Gotini» (Gotini war die Gemahlin des Ortsgründers) bedeutet. Für unser rotes Flaggschiff werden ausschliesslich die reifsten und hochwertigsten Trauben der Sorten Blaufränkisch, Merlot, Syrah und manchmal Cabernet Sauvignon verwendet. Jahrgangsbedingt wechselt der Anteil der einzelnen Sorten, wobei Blaufränkisch (mind. 50%) und Merlot (ca. 30%) den Hauptanteil stellen.

DER GEMEIMTIPP DES CHEF**Aurius 2012 «Vinho Regional Lisboa» (Portugal)**

Fr. 8.50

Fr. 55.00

**Quinta Monte d'Orio, Lissabon
Syrah und Touriga Nacional**

Die Quinta do Monte d'Orio hat für diesen Wein, der erstmals in der Schweiz erhältlich ist, zwei unterschiedliche Rebsorten zu einer gekonnten Assemblage vereint. Touriga Nacional zählt zu den hochwertigsten Varietäten des Landes und wird vor allem im Dourotal angebaut. Sie gedeiht aber auch in der Appellation Vinho Regional Lisboa, dem Ursprungsort des Aurius, perfekt. Syrah ist eine der edelsten Sorten überhaupt, wie Beispiele aus dem französischen Rhôneal und aus Australien zeigen. Der im Barrique gereifte Wein zeigt eine tiefe Farbe, ein süssliches Bouquet von schwarzen Kirschen, Pfeffer und würzigen Noten. Er entfaltet im Gaumen behutsam seine Kraft, ist aber nicht überladen. Gut eingebundene Säure und schöne Länge. Perfekt zu rotem Fleisch.

UNSER JUBILÄUMSWEIN «25 JAHRE RENATE UND UELI AUF DEM FREIHOF HINWIL»**«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, ein 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 verleihen, sondern ihn nur noch voller machen, mit einem lang anhaltendem Abgang. Handlese, Abbeeren, Keltern, 20-tägige temperaturkontrollierte Maischegärung. 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 Barrique-Fässern. Danach folgt eine 12-monatige Flaschen-Reifung. 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 2011/12 (Spanien)**

Fr. 7.50

Fr. 49.00

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

Magnumflasche 2012

Fr. 99.00

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».

Natürlich macht es auch Spass, unsere Weinkarte zu durchstreifen oder direkt im Weinkeller eine gute Flasche auszusuchen. Es hat für jedes Budget und jeden Anlass die passende Flasche und Grösse. Denken Sie daran, wir haben von sehr vielen Weinen auch Grossflaschen.