

# UNSERE FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK (PASSEND ZU HERBST- UND WILDGERICHTEN)

## WEISSWEINE

1 DL

7,5 DL

### **Varius 2017 (Schweiz)**

Fr. 7.50

Fr. 49.00

**Weingut Davinum am Schlüssberg von Dani Müller in Grüningen  
Solaris, Johanniter und Riesling x Sylvaner**

Da das Jahr 2017 einen sehr geringen Ertrag brachte, wegen des kalten Frühlings, hat Dani Müller aus seinen weissen Trauben eine Cuvée produziert. 50% Solaris und die anderen 50% Johanniter und Riesling x Sylvaner. Ein schöner frischer, aber doch eher fruchtiger Weisser, der zum Apéro oder zu leichten Speisen sehr gut passt.

### **Verdejo 2013 (Spanien)**

Fr. 7.50

Fr. 49.00

**Weingut Campos Coticos, Rueda  
Verdejo**

Schöne goldgelbe Farbe. Im Bouquet ganz klassisch für Verdejo, mit Anklängen von Anis und frisch geschnittenem Gras. Im Gaumen konzentrierte Frucht, wirkt anfänglich breit und mundfüllend. Danach empfindet man eine sehr feine Säurestruktur, die hervorragend zum Fruchtaroma passt. Passt zu Apéro, Fisch und Krustentieren, Kalbfleisch und Geflügel.

### **Tetuna weiss 2015 (Österreich)**

Fr. 7.00

Fr. 47.50

**Robert Goldenits, Tadten im Burgenland am Neusiedlersee  
Chardonnay, Sauvignon Blanc, Welschriesling, Grüner Veltliner**

Auf sandigen Schwarzböden mit hohem Steinanteil wachsen diese Trauben. Dies ergibt eine schöne Cuvée mit verspielter Nase nach Pfirsich und Stachelbeere, vielschichtig am Gaumen, sehr trinkfreudig mit enormer Frucht, leicht burgundischer Abgang mit einer anhaltenden Länge.

## ROTWEINE

1 DL

7,5 DL

### **Bindella, Vino Nobile di Montepulciano 2015 (Italien)**

Fr. 8.50

Fr. 55.00

**Bindella, Tenuta Vallocaia, Toscana  
85% Sangiovese, Colorino del Valdarno, Mammolo**

Die Annata unseres Vino Nobile. Die Reben wachsen auf sandigen Böden; der Wein wird ganz traditionell im grossen Holzfass ausgebaut. Ein ausgeglichener, authentischer Tropfen. Die Trauben werden separat gelesen, angequetscht, im Edelstahltank vergoren und anschliessend während 18 Monaten in traditionell grossen sowie in kleineren Eichenfässern à 300 Liter ausgebaut.

Glänzendes Granatrot mit rubinroten Reflexen. In der Nase würzig mit feiner Röstnote, Holz und Kirschen. Im Gaumen ein saftiger, eleganter Auftakt mit Aromen von Waldbeeren, Kirschen und auch würzigen Komponenten. Präsent, aber feingeschliffene Tannine und eine feingliedrige, sehr gut eingebundene Säure geben dem Wein eine ausgeglichene Struktur. Der Abgang gestaltet sich elegant und lang.

### **Léon Millot & Siramé Barrique 2015 (Schweiz)**

Fr. 7.50

Fr. 48.00

**Weingut Davinum am Schlüssberg von Dani Müller in Grüningen  
Léon Millot & Siramé**

Diese gelungene Assemblage aus einer sehr alten und einer sehr neuen Rebsorte ist ein komplexer Wein mit guter Struktur. Schön 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 Käseplättli.

### **Bricco dell'Uccellone, Barbera d'Asti 2014/15 (Italien)**

Fr. 11.00

Fr. 77.00

**Braida, Giacomo Bologna, Rochetta Tanaro im Piemont  
Barbera**

Rubin- bis granatfarben. Offene Beerenfrucht (schwarze Kirsche, Johannisbeere) mit Zartbitterschokolade- und modernem Barriquearoma. Fester Gaumen, warme Frucht mit feurigem Charakter. Sehr feingliedrig die Säure, seidener Fluss, finessenreich und elegant das Finish. Die Barbera-Trauben des Rebbergs «Uccellone» werden von Hand gelesen und so rasch wie möglich weiterverarbeitet. Nach der sanften Anquetschung der Trauben folgt eine behutsame Maischengärung. Danach reift der Jungwein für 18 Monate in Barriquen und verfeinert sich weitere 12 Monate in der Flasche. Passt zu allen gehaltvollen Speisen aus Italien – insbesondere aus dem Piemont – und zu Trüffelgerichten wie aber auch zu Wildgerichten.

**N° 1, Numero Uno IGT 2013 (Italien)**

Fr. 12.00

Fr. 82.00

**Plozza Terr. Ret. Di Sondrio, Plozza Vini, Lombardia/Valtellina, Italien  
Nebbiolo**

Intensiver Auftakt mit süssen Rosinen- und Pflaumenkompottnoten, die von Nelken- und Pfefferaromen ergänzt werden. Im Gaumen entdeckt man ein komplexes Aromapaket, das vom ersten Tropfen an schmeichelt und verführt. Aromatisch muss man an Pflaumen, Vanille, Zimt, Apfelkompott und Pfeffer denken. Dank den dezent herben, aber wunderbar ausgereiften Gerbstoffen, ist die Struktur dieses Nebbiolos einwandfrei und stattlich. Elegant in der Art und lang das Finale. Ein festlicher Wein, der etwas Stolz und Würdiges in seiner Seele trägt. Eine spezielle Selektion von sehr alten Rebstöcken (50 Jahre) aus den besten Reblagen des Valtellina. Die Trauben für den Numero Uno werden 2 Monate leicht angetrocknet. Nach der Vinifikation im Stahltank reift der Wein während 18 bis 24 Monaten in ausschliesslich neuen Barriquen aus französischer Eiche. Passt bestens zu rotem Fleisch, Wildgerichten, reifem Käse, Pizzoccheri und Lamm.

**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, 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 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 Eichenholzfüässer umgefüllt, in denen er auf natürliche Art und Weise die malolaktische Gärung durchführt. Der Ausbau erfolgt während 18 Monaten in französischen Barriquefüässern. 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 2011/12 (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».**

**WEITERE WEINE, DIE SPEZIELL GUT ZU WILDGERICHTEN PASSEN**

Schweiz: Cabertis aus Grüningen und Halde Chur

Italien: Brunello und Barolo

Spanien: 7 Luna und Dea Vitis

Österreich: Ab Erico und Mephisto

Sie finden diese Weine alle in unserer Karte!