

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

## WEISSWEINE

1 DL

7,5 DL

### **Riesling Kabinett, halbtrocken 2016 (Deutschland)**

Fr. 6.70

Fr. 45.00

**Weingut Steffan Bietighöfer, Billigheim-Ingenheim in der Pfalz  
Riesling**

Helles Grüngelb, in der Nase rassige weisse Pfirsichnoten. Etwas Heuwiese, rosa Grapefruit und Stachelbeeren. Am Gaumen kernig-straft, viel Mineralität und unglaublich dicht. Ein sehr gut eingebundenes, unaggressives Säurespiel und gute Länge mit der Kabinett-Typischen, feinen Art.

Er ist ein toller Essensbegleiter, der jedoch auch solo eine gute Figur macht!

### **Riesling trocken «Rotliegend» 2014 (Deutschland)**

Fr. 7.00

Fr. 47.00

**Weingut Peter Siener in Birkweiler in der Pfalz  
Riesling**

Eine verführerische Ahnung rauchiger Aprikosen, die in diesem trockenen, eleganten und mineralischen Riesling in kühlere, ebenso sinnliche Heu- und Blütenaromen übergeht. Vielschichtige Zitronen- und Grapefruitaromen fordern die Geschmacksnerven mit unverhohlenen jugendlicher Zuversicht, bevor sie in einem langen, etwas weicheren aber dennoch stahligen Nachhall aufgehen. Zum Jetzttrinken braucht das alles Luft, in einem möglichst grossen Glas; aber noch besser: die Flasche ein paar Jahre auf die Seite legen. Das wird sich lohnen.

Ein wunderbarer Begleiter zu allem Gemüsigen, oder auch einer guten gebratenen Forelle mit Mandelbutter.

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

Fr. 6.70

Fr. 45.00

**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

### **Ventus 2012 (Spanien)**

Fr. 7.50

Fr. 49.00

**Bodega Venta d'Aubert, Valderrobres im Bajo Aragón  
Merlot, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Garnacha**

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 und mittellangem, sehr angenehmem Abgang. Passt bestens zu Paella mit Fleisch und Geflügel, Wild, Grilladen, Käse.

### **Halde Chur 2013 (Schweiz)**

Fr. 9.00

Fr. 65.00

**Cottinelli Weinbau Malans, Graubünden  
Pinot noir**

Rubinrot bis ziegelrot mit einer mittleren, diesem eleganten Wein angemessenen Intensität. In der Nase Aromen von Süssholz und Preiselbeeren mit einer ausgeprägten fruchtigen Note. Sehr fein und geschmeidig auf der Zunge. Dezent im Hintergrund, wenige reife Tannine. Fruchtaromatik – auch hier Spielarten von Süssholz, Walderdbeeren und etwas Nougat. Lange, angenehme Weiche im Gaumen. Die Trauben werden in neuen 500-Liter-Eichenholzfässern vergoren und lagern anschliessend mindestens neun Monate darin. Der «Pinot Noir Reserve» wird unfiltriert abgefüllt und kann während der Flaschenlagerung ein kleines Depot am Flaschenboden bilden. Wir empfehlen daher, die Flasche vor dem Genuss zu dekantieren. Früheste Freigabe eines mit Reserve bezeichneten Weines ist 18 Monate ab dem 1. November des Produktionsjahres. Passt zu kräftigem dunklem Fleisch, Kalbsbraten, Wildgerichte, Ente, Gans.

**Der Jahrgang 2015, der noch ruhen muss, hat die Goldmedaille für den besten Schweizer Pinot noir gewonnen.**

**Bricco dell'Uccellone, Barbera d'Asti 2012 / 13 (Italien)**

Fr. 10.50

Fr. 75.00

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

Rubin- bis granatfarben. Offene Beerenfrucht (schwarze Kirschen, Johannisbeere) mit Zartbitterschokoladen- 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 Trüffelgerichte wie aber auch zu Wildgerichten.

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

Fr. 11.00

Fr. 79.00

**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 HAUSWEIN**

---

**Rioja Special Selection 2010 / 11 (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 alle Tessiner Merlot

Italien: Brunello und Barolo

Spanien: 7 Luna und Finca Sios

Österreich: Ab Erico und Mephisto

Sie finden diese Weine alle in unserer Karte!