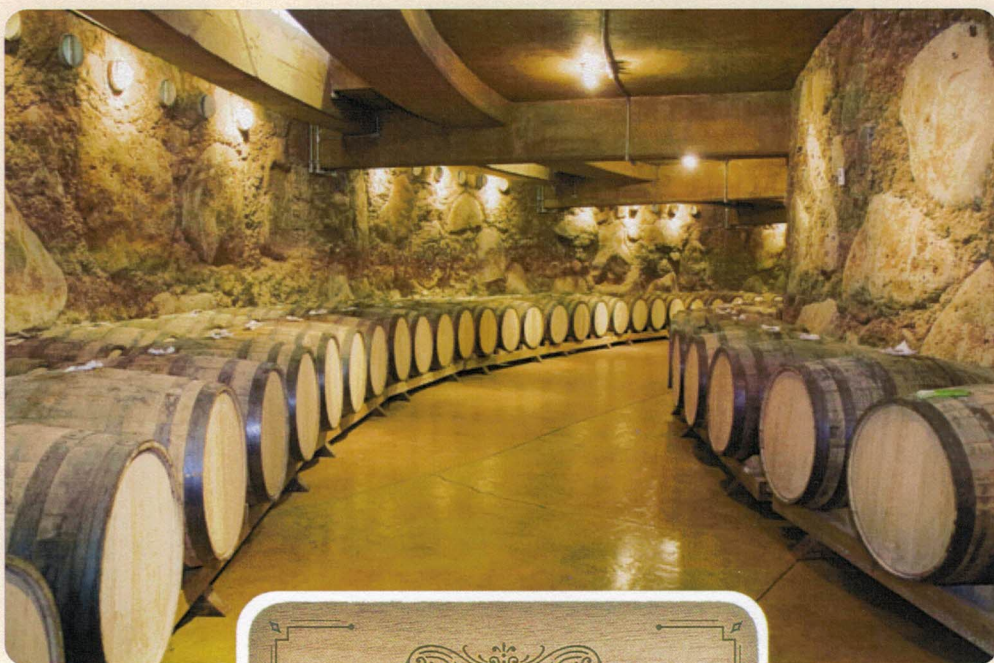


WEINKARTE



ROTWEINE IM OFFENAUSSCHANK



LATIUM, Azienda Agricola, Mezzane di Sotto, Veneto

«Campo dei Ciliegi» Valpolicella Ripasso DOC

Die verwendeten Traubensorten sind Corvina und Corvinone 70%, Rondinella 20% und andere 10%. Nach dem Abbeeren erfolgt eine kurze Crio-Mazeration, danach eine Gärung bei kontrollierter Temperatur. Dann wird durch das Hinzufügen von Amarone-Maische (Ripasso-Verfahren), eine zweite Gärung ausgelöst, die dem Wein mehr Fülle und Charakter verleiht. Schlussendlich reift der Wein während 12 bis 15 Monaten in Eichenfässern und weitere 6 Monate in der Flasche. Der «Campo dei Ciliegi» ist ein gut strukturierter, langlebiger Wein mit würzigem Aroma.

1dl Fr. 7.– 7,5dl Flasche Fr. 46.–



TERRED'UVA, Agricole Rizzello, Cellino San Marco, Puglia

Primitivo di Manduria DOC

Die Farbe des Primitivo di Manduria ist stark rubinrot. Im Bukett viel frische Frucht, die in der Nase explodiert. Wundervolle Nuancen der Korinthe, der Maulbeere und der Himbeere, zusammengehalten durch Alpenveilchen, leichtem Moosgeschmack und Schokoladen-Brot aufstrich faszinieren. Am Gaumen frische und definitive Gerbsäure und ein ausgeglichenes Säurespiel zeigen diesen Primitivo von seiner schönsten Seite. Gefälligkeit, Glattheit, Klasse und Struktur begeistern.

1dl Fr. 5.– 7,5dl Flasche Fr. 34.–



COLOSI, Cantina Vinicola, Messina, Sicilia

Nero d'Avola Sicilia Rosso IGT

Bei diesem Wein ist es Colosi gelungen die typische sizilianische Traubensorte Nero d'Avola in Perfektion zu keltern. Aus tiefgründigem Rubinrot lockt eine fein gesponnene Duftsymphonie, die sofort präzise Eindrücke von roten und dunklen Früchten vermittelt. Der Geschmacksauftritt ist dicht, fleischig, weich, üppig und trotzdem ausgeglichen. Weiche, natürliche Tannine und eine extreme Nachhaltigkeit begeistern.

1dl Fr. 6.– 7,5dl Flasche Fr. 39.–

WEISSWEINE



CÀ DEI FRATI, Azienda Agricola, Lugana di Sirmione, Lombardia

«Brolletino» Lugana DOC

Der Wein wird in Barriques während ca. 6 Monaten ausgebaut. 50% der Barriques werden jedes Jahr durch Neue ersetzt. Nach weiteren 6 Monaten der Flaschenreife kommt er in den Handel. Der Brolettino funkelt im Glas mit seinem dichten Goldgelb, erfreut durch seine dezente, dennoch komplexe Nase und lässt im Geruch an Akazienhonig-, Aprikosen und Vanille-Noten erinnern. Er ist voll und rund im Ansatz, hat eine dichte, gute Struktur, eine ausgewogene Säure sowie eine feine Frucht im Finale.

7,5dl Flasche Fr. 49.–



CARRETTA, Azienda Agricola, Piopesi d'Alba, Piemonte

«Cayega» Roero Arneis DOC

Die Trauben werden manuell gelesen und sanft gepresst. Der Ausbau erfolgt in Edelstahlgebunden und der Wein wird bereits nach drei Monaten abgefüllt. Seine strohgelbe Farbe mit zartgrünen Reflexen besticht das Auge, sein fruchtiges, blumiges Bukett erfreut die Nase und am Gaumen findet der Geniesser die erwartete gute harmonische Struktur und eine angenehme Länge, die echten Trinkgenuss hervorruft.

7,5dl Flasche Fr. 49.–



MARCHESI DI GRÉSY, Tenute Cisa Asinari, Barbaresco, Piemonte

Sauvignon Langhe DOC

Der grosse Weisswein aus dem Hause Grézy ist ein reiner Sauvignon Blanc. Anschliessend an Fermentation reift der Wein während 3 Monaten auf der Hefe und wird dann steril in die Flaschen abgefüllt. Erst nach weiteren 3 Monaten Flaschenreife kommt er in den Handel. Der Sauvignon Grézy ist intensiv und rebtypisch, mit sauberen Anklängen von Gemüse, wie Paprika und Tomatenkraut. Am Gaumen kommen seine Süffigkeit und dennoch komplexe Harmonie zum Ausdruck. Ein saftiger, gut strukturierter Weisswein.

7,5dl Flasche Fr. 52.–

WEISSWEINE IM OFFENAUSSCHANK



GORGO, Azienda Agricola, Custoza, Veneto

Pinot Grigio Veneto IGT

Der Pinot Grigio besitzt eine gedämpfte, strohgelbe Farbe. Der fruchtige Duft überzeugt beim jungen Wein mit feinen und eleganten Anklängen von Birne und Aprikose. Der feine, langanhaltende und leicht säuerliche Geschmack lässt frische Frucht nuances erkennen, der Körper ist dezent. Der Wein harmonisiert mit allen leichten Vorspeisen, Nudelgerichten, Suppen und Fischgerichten.

1dl Fr. 5.- 7,5dl Flasche Fr. 34.-



CÀ DEI FRATI, Azienda Agricola, Lugana di Sirmione, Lombardia

«I Frati» Bianco Lugana DOC

Dieser Wein stellt sozusagen das «Image» des Weingutes Cà dei Frati dar. Für diesen Lugana werden nur Trauben aus eigener Produktion verwendet, deren Rebstöcke zwischen 8 und 30 Jahre alt sind. Der «I Frati» entspricht allen Weinfreunden, die einen angenehm frischen, reinen Weisswein und deren starker Charakter schätzen. Das strohgelbe Kleid, eine frische «Blume», die deutlichen Aromen, seine delikate Kraft und die ausgewogene Säure erfreuen jeden Geniessers.

1dl Fr. 6.50 7,5dl Flasche Fr. 44.50



LE VIGNE DI SAMMARCO, Agricole Rizzello, Cellino San Marco, Puglia

«Nottetempo» Chardonnay IGT

Ein Chardonnay aus Apulien, der keinem anderen Chardonnay auch nur im Geringsten ähnlich ist. In der Nase besticht eine angenehme Fruchtigkeit, Zitrusfrüchte und Aprikosennoten begeistern. Am Gaumen glatt, geschmackvoll und reif – Konsequenzen des warmen und trockenen Klimas in Apulien.

1dl Fr. 6.- 7,5dl Flasche Fr. 39.-

ROSÉWEIN IM OFFENAUSSCHANK



CÀ DEI FRATI, Azienda Agricola, Lugana di Sirmione, Lombardia

«Rosa dei Frati» DOC

Aus den Traubensorten Barbera, Gropello, Marzemino und Sangiovese gekeltert, weist dieser Chiaretto einen delikaten Duft auf, der sich perfekt zu vermählen vermag. In der Nase ist eine blumige, jugendliche, zart-duftige Frische empfindbar. Am Gaumen fallen die delikate Kraft und die ausgezeichnete Struktur auf.

1dl Fr. 6.50 7,5dl Flasche Fr. 44.-

PROSECCO SCHAUMWEINE

Prosecco Treviso

cüpli 1dl Fr. 7.- 7,5dl Flasche Fr. 46.-



CÀ DEI FRATI, Azienda Agricola, Lugana di Sirmione, Lombardia

«Cuvée dei Frati» Spumante Brut Classico DOC

Der Grundwein für diesen grossartigen Spumante wird aus 90% Trebbiano- und 10% Chardonnay- Trauben gewonnen. Der «Cuvée dei Frati» besticht mit seinem dichten Strohgelb mit leichten Goldreflexen. Das Bukett ist fruchtig, mit intensiven Aromen von reifen Goldäpfel und Feldblumen, die durch einen feinen und delikaten Hefeanflug komplettiert werden. Der Geschmack ist sauber und harmonisch, mit einer Vielfalt von Aromen, die an Aprikosen, Grapefruit und Heu erinnern. Er gleitet wie Seide über die Zunge. Der lange Abgang, die leichte Dosage und die elegante Säure machen diesen Schaumwein zum idealen Essens-begleiter. Oder einfach so, um den Alltag zu einem Festtag werden zu lassen.

7,5dl Flasche Fr. 58.-

ROTWEINE

MALGRA, Azienda Vitivinicola, Mombaruzzo, Piemonte

«Mora di Sassi» Barbera d'Asti Nizza Superiore DCG

Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein für 12 bis 14 Monate in verschiedenen gerösteten Holzfässern. Zu Tage kommt ein Wein mit einer bestechend intensiven Rubinroten Farbe. Das Bukett ist eine Offenbarung von Waldfrüchten und Wildkirschen in einer Vermählung mit Vanille- und Schokoladen Noten. Das «Grande Finale» bietet der Gaumen, mit einer unheimlich dichten und harmonischen Struktur, mit eleganten süssen Tanninen und einem sehr langen und nachhaltigen Abgang.

7,5dl Flasche Fr. 48.-

CARRETTA Azienda Vitivinicola, Piobesi d'Alba, Piemonte

Barolo DCG «Cascina Ferrero»

«Il Vino dei Re - Il Re dei Vini» - Der Wein der Könige, der König der Weine. Die Nebbiolo-Traube gilt als die beste Rebe des Piemonts und der aus ihr gewonnene Barolo gehört zu den ganz grossen Rotweinen Italiens. Das Charakteristische dieses Weines entwickelt sich mit der Lagerung. Was als Jungwein noch etwas herb und rau schmeckt, vollendet sich nach ein paar Jahren Reife zu einem intensiven Trinkerlebnis. Die intensive, granatrote Farbe und das reiche, komplexe Bukett mit dem langanhaltenden Abgang machen aus dem Barolo einen Wein, auf den es sich zu warten lohnt.

7,5dl Flasche Fr. 65.-

TENUTE CISA ASINARI, Barbaresco, Piemonte

«Virtus» Langhe Rosso DOC

Dieser bereits weltbekannte Wein ist eine glückliche Vermählung der Traubensorten Cabernet Sauvignon (40%) und Barbera (60%). Die erste Gärung wird traditionell während 15 Tagen in Holzfässern aus slowenischer Eiche mitsamt dem Traubentrester vorgenommen. Anschliessend erfolgt während 18 Monaten der Ausbau in Barriques französischer Eiche. Durch dieses Verfahren erhält der Wein eine Farbe, die ins tiefe Rubinrot geht. Äusserst intensiv und komplex bukettiert, erinnert er an reife Beeren und Früchte. Der «Virtus» ist voll, delikat, aromatisch, harmonisch und langanhaltend im Abgang.

7,5dl Flasche Fr. 86.-

CÀ DEI FRATI, Azienda Agricola, Lugana di Sirmione, Lombardia

«Ronchedone» Vino Rosso

Aus den edlen Traubensorten Gropello, Marzemino, Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot wird auf Cà dei Frati ein Wein modernen Charakters hergestellt. Nach der Vinifikation erfolgt der Ausbau während 14 Monaten in französischen Barriques. Der «Ronchedone» präsentiert sich mit einer starken rubinroten Farbe und Granatreflexen. Im Bukett ist er fein und harmonisch. Sein Geschmack ist voll, rein und temperamentvoll mit Erinnerungen an schwarze Kirschen.

7,5dl Flasche Fr. 52.-

ALLEGRIANI, Azienda Agricola, Fumane di Valpolicella, Veneto

«La Grola» Veronese Rosso IGT

Dieser Parade-Wein mit seinem vollen Körper, seiner tiefen Frucht und grosser Eleganz kommt aus der Spitzenlage La Grola. Er überzeugt durch seine Eleganz bereits im jugendlichen Alter und die dichte Struktur gibt ihm ein sehr gutes Alterungspotenzial. Der «La Grola» präsentiert sich mit einem tiefen, fast schwarzen Rubinrot. Die Nase ist tiefgründig, gehaltvoll und kräftig mit fast überreifer Frucht. Am Gaumen präsent Tannine, voll und aussergewöhnlich langanhaltend.

7,5dl Flasche Fr. 58.-



ROTWEINE



LATIUM, Azienda Agricola, Mezzane di Sotto, Veneto

Amarone della Valpolicella DCG «Campo Leòn»

Die verwendeten Traubensorten sind Corvina und Corvinone 70%, Rondinella 20% sowie Oseleta und Croatina 10%. Nach der Lese werden die Trauben auf Plateaux 100 bis 120 Tage getrocknet. Während der Gärung wird der Most regelmässig umgewälzt. Es folgt ein 30-monatiger Ausbau in Eichenfässern und ein weiterer von 8 bis 10 Monaten in der Flasche. Der Campo Leòn ist ein Tropfen mit allen typischen Facetten eines grandiosen Amarone. Hoher Alkoholgehalt, kräftig, samtig und weich. Ein Wein, bei dem der Trinkgenuss eine absolute Spitze erreicht.

7,5 dl Flasche Fr. 82.-



POLIZIANO, Azienda Agricola, Montepulciano, Toscana

Rosso di Montepulciano DOC

Der Rosso di Montepulciano wird aus den Traubensorten Prugnolo Gentile (80%) und Merlot (20%) gekeltert. Im Gegensatz zu anderen Produzenten, bei denen der Rosso ein deklassierter Vino Nobile ist, hat Poliziano eine klare Produktionslinie für den Rosso geschaffen. Der Wein hat eine tiefrote Farbe und einen typischen Märzveilchenduft, gekoppelt mit einem reifen Beerenaroma. Der Geschmack ist tiefgründig und harmonisch. Er verfügt über einen vollen, strukturreichen Körper.

7,5dl Fr. 39.-



POLIZIANO, Azienda Agricola, Montepulciano, Toscana

Vino Nobile di Montepulciano DCG

Von Weinstöcken in bester Lage und optimalen klimatischen Bedingungen rund um Montepulciano stammen die Trauben Prugnolo Gentile. Der Ausbau des Weines erfolgt, während 24 Monaten zu 2/3 in Eichenholzfässern unterschiedlicher Grösse und zu 1/3 in Barriques. Der Vino Nobile di Montepulciano von Poliziano hat eine tiefrote Farbe und ein Aroma von reifen Beeren, gedörrten Pflaumen und feinem Vanille. Am Gaumen offenbart sich ein reifer und gehaltvoller Wein.

7,5dl Flasche Fr. 52.-



Toscana: POLIZIANO, Azienda Agricola, Montepulciano

«Le Stanze» Toscana Rosso IGT

«Le Stanze» ist das «Lieblingsspferd» von Federico Carletti. Er ist gleichzeitig der modernste und internationalste Wein seiner Azienda vinicola. Die verwendeten Traubensorten sind Cabernet Sauvignon (65-70%) und Merlot (30-35%). Der Wein wird 18 Monate in neuen französischen Barriques und weitere 8 Monate in der Flasche ausgebaut. Der «Le Stanze» hat ein tiefes, dichtes Rubinrot. Er duftet nach reifen Früchten mit einem subtilen Vanilleton. Am Gaumen spürt man die Konzentration. Er ist intensiv, reich, warm und endet langanhaltend mit einem gewaltigen Finale.

7,5dl Flasche Fr. 96.-



LOHSA, Azienda Agricola, Magliano, Toscana

«Mandrone di Lohsa» Marema Rosso IGT

Unter die «Super Tuscan» wird sich die neuste Kreation von Carletti problemlos einreihen. Als Hauptrebsorte wird hier zu 80% die Cabernet Sauvignon gekeltert. Die 10% an Alicante, einer Rebsorte, die in der Maremma grosse Tradition hat, und die 10% an Petit Verdot verleihen dem Wein das gewisse «Etwas». Die Fermentierung verläuft nach den Rebsorten getrennt. Im Anschluss an die Gärung wird der Jungwein 18 Monate in neuen Barriques ausgebaut und weitere 6 Monaten in der Flasche. Gerade sein weites Aromaspektrum lässt erahnen, was er beim Verkosten enthüllt: Ein Wein von grossem Körper, dichter Tanninstruktur und unnachahmlicher Eleganz, was alles in allem für einen extrem langen Abgang sorgt.

7,5dl Flasche Fr. 69.-

ROTWEINE



CORTONESI, Azienda Agricola, La Mannella, Montalcino

«La Mannella» Rosso di Montalcino DOC

Für den Rosso werden meistens Sangiovese Trauben von jüngeren Reben verwendet, wird jedoch im klassischen Verfahren vinifiziert und kommt jünger auf den Markt. Er präsentiert sich mit einer rubinroten Veilchenfarbe, eine herrliche offene und elegante Nase mit dem typischen Bukett von schwarzen Beeren, Rosinen und etwas Unterholz. Am Gaumen gradlinig und kernig. Die Gerbstoffe sind filigran, feinkörnig und von guter Qualität. Im Hintergrund gut integrierte Röstaromen. Er gibt sich erhaben, schön dicht mit gut definierten edlen Tanninen.

7,5 dl Flasche Fr. 42.–



CORTONESI, Azienda Agricola, La Mannella, Montalcino

«La Mannella» Brunello di Montalcino DCG

Die Cru Lage «La Mannella» hat eine optimale Hügellage und die Böden bieten die ideale Bedingung für eine perfekte Sangiovese Traube. Nur perfekt gereifte Trauben werden von Hand gelesen und zusätzlich, vor dem Pressen, handverlesen. Die Maische wird für 20 Tage kontinuierlich umgewälzt und danach für 40 Monate in grossen Eichenholzfässern gereift. Die anschliessende Flaschenreife von 6 Monaten verleiht dem Brunello «La Mannella» den letzten Schliff. Im Glas präsentiert er sich mit einem satten Rubinrot, mit Granatreflexen. Ein leichtes Holzbukett kombiniert mit viel gedörrten Pflaumen und Kaffeenoten. Im Geschmack gibt er sich erhaben, schön dicht mit gut definierten edlen Tanninen.

7,5 dl Flasche Fr. 79.–



VITICCIO, Azienda Agricola, Greve in Chianti, Toscana

«Viticcio Riserva» Chianti Classico DCG

Mit der Chianti Classico Riserva ist Alessandro Landini der grosse Wurf gelungen. Mit dem Anteil von 90% Sangiovese wurde die Tradition der Toscana respektiert. Die restlichen 10% bestehen aus Merlot und Syrah. Die Traubensorten werden separat vinifiziert und behandelt. Im Anschluss an die Vinifizierung erfolgt der Abzug in Barriques. Hier reift der Wein für ca. 8 Monate. Nach der Abfüllung ohne Filtration ruht der Wein nochmals sechs Monaten in der Flasche. Das Resultat ist ein wuchtiger, warmer und voller Rotwein von enormem Potenzial und grosser Muskelkraft. In der Nase würzig und voll, lassen sich subtile Vanilletöne erriechen. Am Gaumen elegant und ausgewogen, hält er im Abgang sehrlange nach.

7,5 dl Flasche Fr. 58.–



VITICCIO, Azienda Agricola, Greve in Chianti, Toscana

«Prunai» di Viticcio IGT

Mit dem «Prunai» hat das Weingut Viticcio bewiesen, dass es möglich ist in der Toscana Weine herzustellen, die auf internationaler Ebene grosse Anerkennung finden. Der «Prunai» wird aus der edlen Traubensorte Sangiovese Grosso gekeltert. Er hat eine intensive, rubinrote Farbe. Sein Bukett erinnert an Weichseln und roten, dunklen Früchten. Der strukturierte Geschmack ist gerbstoffhaltig, konzentriert und voll.

7,5 dl Flasche Fr. 68.–



TENUTA ARTIMINO, Carmignano, Toscana

«Grumarello» Carmignano Riserva DCG

Für diesen Spitzen Carmignano werden nur die besten und reifsten Trauben der Cru «Grumarello» verwendet, alle durch Hand gelesen. Die Assemblage: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Während 3 Wochen und einer Temperatur von 25 bis 26°C vergären die Trauben, wobei der Most mehrmals täglich mit der Maische umgewälzt wird. Der Jungwein reift danach für 24 Monaten in slowenischen Eichenfässern und weitere 12 Monate in der Flasche. Der «Grumarello» präsentiert sich in granatroter, brillanter und leuchtender Farbe mit violetten Reflexen. Intensive Düfte von Kirschen und Vanille schmeicheln die Nase. Am Gaumen eine enorme Konzentration von Waldbeeren, Zwetschgen und eine priese Tabak. Die imposanten Tannine sind süss und weich. Der Abgang ist persistent und sehr harmonisch.

7,5 dl Flasche Fr. 63.–

ROTWEINE



PODERE SAPAIO, Castagneto Carducci, Bolgheri, Toscana

«Il Giullare» Bolgheri Rosso DOC

Beim «Il Giullare» dominiert der Cabernet Sauvignon Anteil, gefolgt von Merlot und einer Prise Cabernet Franc. Nach der Vinifikation erfolgt die Hälfte des Jungweines im Stahltank und die andere für 10 Monate in Barriques ausgebaut. Im Glas schimmert ein dunkles Rubinrot. Intensive Düfte nach Kirschen und Vanille schmeicheln der Nase. Der Geschmack ist sehr voll und persistent, viel Brombeere, untermalt von eleganten Tanninen. Ein toller Bolgheri.

7,5dl Flasche Fr. 42.-



PODERE SAPAIO, Castagneto Carducci, Toscana

«Volpolo» Bolgheri DOC

Der «Volpolo» wird aus 70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot und 15% Petit Verdot gekellert. Die Farbe ist fast undurchdringlich Dunkelrot und lässt seine ausserordentliche Konzentration erahnen. In der Nase dominieren wilde Kirschen und Cassis, zu denen sich, etwas verborgen, Nuancen von Pflaumen, Minze und Vanille gesellen. Was zuerst fein beim Antrunk beginnt, explodiert im Mund nach wenigen Sekunden und hält für Minuten an. Die drei verwendeten Traubensorten verlieren ihre jeweilig sortentypischen Eigenschaften indes nicht. Schliesslich garantieren die perfekt eingebetteten Tannine ein gutes Alterungspotenzial.

7,5dl Flasche Fr. 52.-



PODERE SAPAIO, Castagneto Carducci, Toscana

«Sapaio» Bolgheri Superiore DOC

Das absolut beste Traubengut des Weingutes wird für den «Sapaio» verwendet. 70% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Merlot und 10% Petit Verdot werden separat gelesen und auch separat gekellert. Die zweite Gärung und die Verfeinerung des Weines in französischen Barriques dauern 18 Monate. Anschliessend erfolgt das Vermählen der vier Jungweine zu einem perfekten Ganzen, dem «Sapaio». Sattes Rubinrot und die undurchsichtige, kompakte Farbe lassen die Konzentration dieses Weines erahnen. In der Nase Pflaume, dunkle Kirschen, Würze, gepaart mit Vanille und etwas Holunder machen diesen Wein unverwechselbar. Am Gaumen ein Konzentrat der jeweiligen Traubensorte, vorherrschend die Eleganz der Cabernet Sauvignon, untermalt von der Süsse der Merlot, der Subtilität der Cabernet Franc und der Grasnote der Petit Verdot. Sie vereinen sich zu einem grossen Wein, der seinesgleichen sucht.

7,5dl Flasche Fr. 99.-



TERRED'UVA, Agricole Rizzello, Cellino San Marco, Puglia

«Nero di Troia» Puglia Rosso IGT

Der Nero di Troia reift als Jungwein in Edelstahltanks. Er präsentiert sich in einem dunklen Rubinrot, in der Nase offene Aromatik von dunklen Beeren und reifen Kirschen. Am Gaumen rund, reife Frucht und würzige Noten nach Tabak. Die Tannine sind süss und hervorragend in die Frucht eingebunden. Im Abgang angenehm und harmonisch.

7,5dl Flasche Fr. 38.-



LE VIGNE DI SAMMARCO, Agricole Rizzello, Cellino San Marco, Puglia

Negroamaro Salento Rosso IGT «Verve»

Rizzello produziert einer der besten Negroamaro. Die Farbe des Verve ist intensives Rot mit warmen, karminroten Spuren. In der Nase ein Wein mit einem sehr komplizierten Bukett mit drei Hauptaspekten. Erstens: Graphit und etwas Mineral. Zweitens: Rote Früchte, Veilchen sowie Pflaumen und Blaubeere. Drittens: Ein würziger typischer Duft nach Balsamico. Am Gaumen erobert nicht die Konzentration, es fasziniert die Eleganz. Süss und gleichzeitig würzig mit einer feinen Nuance nach Minze. Der Wein ist elegant, glatt und komplex.

7,5dl Flasche Fr. 43.-

ROTWEINE



AGRICOLE RIZZELLO, Cellino San Marco, Puglia

«Archée» Primitivo di Manduria DOC

Nach dem Riesenerfolg mit dem ersten «Archée» doppelt Rizzello nach und zwar mit einem «Archée» aus 100% Primitivo-Trauben, welche auf den Hügeln um Manduria heranwachsen. Die Rebstockdichte beträgt 5'000 Stöcke pro ha. Das Verfahren ist dasselbe wie beim ersten «Archée», ausser dass der reine Primitivo 12 Monate in französischen Barriques ausgebaut wird. Dank dem Alberello-Erziehungssystem wird bei diesem Tropfen das Maximum an Expression und Struktur erzeugt. Ein Wein mit einem gewaltigen Abgang, bei dem die Noten von Waldbeeren, Vanille und Lakritze noch intensiver erlebt werden können. Etwas vom Besten, was man von einem Primitivo erwarten kann.

7,5dl Flasche Fr. 54.-



AGRICOLE RIZZELLO, Cellino San Marco, Puglia

«Somiero» Susumaniello IGP

Die verwendete Träubensorte Susumaniello, ursprünglich aus Dalmathien, ist angeblich mit der Sangiovese Traube verwandt. Gekoppelt mit einer Dichte von 5500 Rebstöcken pro Hektar und daraus resultierenden kleinen Erträgen, erreicht dieser Wein seinen überzeugenden sowohl charakterreichen Geschmack. Im Glas ein sattes Purpurrot mit violetten Reflexen. Die Nase bietet eine umfangreiche Skala an verschiedenen Duftstoffen, die von Tabak, Schokolade über Gewürze, bis grünem Pfeffer, und einer angenehm blumigen Noten reichen. Wie auch in der Nase, zeigt sich der «Somiero» am Gaumen mit einer würzigen, leicht süsslichen Seite. Ein gut strukturierter Wein, der dicht und dennoch weich ist. Im Nachklang lang anhaltend und mit samtssüßen Gerbstoffen.

7,5dl Flasche Fr. 49.-

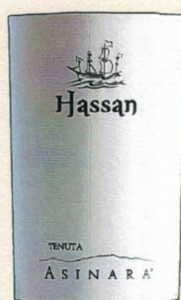


TENUTA ASINARA, Cargeghe, Sardegn

«Indolente» Cannonau di Sardegna DOC

Der Cannonau di Sardegna wird zu 90% aus Cannonau Trauben und 10% einheimische Trauben gekeltert. Die Bodenbeschaffenheit besteht aus eher sandigen, lockeren kalksteinhaltigen Schichten. Für die Vinifikation werden die Beeren in kleinen Körben gesammelt, von Hand gelesen und verlesen. Nach dem Entrapfen erfolgt der fermentative Prozess in wärmereregulierten Stahlbottichen. Die Farbe leuchtet intensiv rubinrot. Das Bukett verbreitet gut definierte rote Früchte mit leicht würzigen Noten. Am Gaumen zeigt er sich charaktervoll mit lang anhaltendem Abgang. Auf der Zunge erweist er sich als ausgewogen aromatisch und körperreich.

7,5dl Flasche Fr. 42.-



TENUTA ASINARA, Azienda e Vigneti, Sorso, Sardegn

Hassan «Il Bello» Rosso Isola dei Nuraghe IGT

Hassan von Asinara wird aus den Trauben: Cannonau, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot gekeltert. Die anschliessende Gärung erfolgt über einen Zeitraum von 20 Tagen, wobei der Most täglich umgewälzt wird. Nach abgeschlossener malolaktischer Gärung füllt man den Jungwein für den Ausbau in Holzfässer ab. Dort reift er für eine Dauer von 14 Monaten in 225l Allier Barriques und weitere 6 Monate in der Flasche. Das Resultat ist ein phänomenaler Wein. Er zeigt eine sehr tiefe rubinrote Farbe mit granatfarbenen Reflexen, ein Bukett von reifen Früchten, Röstnoten und Kakaopulver. Mit seiner enormen Dichte, einem perfekten Gleichgewicht, den süssen Tannin und einen extrem langen Abgang trägt erklar die Handschrift vom Top-Oenologen Giacomo Tachis.

7,5dl Flasche Fr. 79.-



LE VIGNE DI ELI, Azienda Vinicola, Colderana, Sicilia

Etna Rosso DOC

Das Mosaik von unterschiedlichsten Terroir beweist, dass die Region rund um den Ätna zu Recht «das Burgund des Südens» genannt wird. Nach abgeschlossener malolaktischer Gärung sticht man den Jungwein für seinen Ausbau in Holzfässer ab. Dort reift er für eine Dauer von 10 bis 11 Monaten in grossen Fässern von 10 bis 30hl aus französischer Eiche. Der Etna Rosso besticht mit seinem perfekten Rubinrot. In der Nase erfreuen frische rote Früchte mit einer eleganten mineralischen Note und am Gaumen ist er finessenreich und hervorragend strukturiert.

7,5dl Flasche Fr. 48.-

DESSERTWEIN



Lombardia: CÀ DEI FRATI, Azienda Agricola, Lugana di Sirmione

«Tre Filer» Vino dolce VDT

Dieser «Tre Filer» wird mittels den Traubensorten Trebbiano di Lugana, Chardonnay und Sauvignon Blanc kreiert. Nach der Gärung reift der Wein 12 bis 14 Monate lang in 50% neuen und 50% bereits einmal gebrauchten Barriques à 225 Litern. Das Ergebnis: Ein vorzüglicher, voller Süsswein mit langem Abgang. Feinste Aprikosentöne und Honig-nuancen werden durch die Vanille der Barriques unterstützt und noch ausgeprägter spürbar. Ein grosser und äusserst rarer Wein!

3,75dl Flasche Fr. 49.-