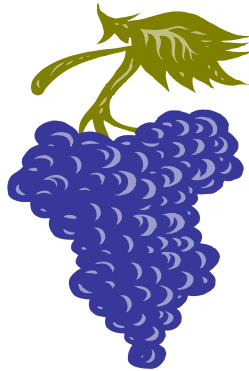


WEINKARTE



CHAMPAGNER / SCHAUMWEIN

Champagner Philipponnat brut Réserve / Frankreich	75 cl	Fr. 84.00
Prosecco di Valdobbiadene, Le Bellerive / Italien	75 cl	Fr. 36.00

WEISSWEIN

Verdejo Oro de Castilla, Hermanos de Villar / Spanien	2008 75 cl	Fr. 29.00
Arneis delle Langhe, Rocche Costamagna / Italien	2008 75 cl	Fr. 35.50
Dézaley, Réserve BAUR AU LAC WEIN / Schweiz	2008 70 cl	Fr. 45.00
Merlot bianco La Contrada, Guido Brivio / Schweiz	2008 75 cl	Fr. 38.00
Chablis, Domaine de Maison Blanche / Frankreich	2007 75 cl	Fr. 54.50
Chardonnay Starmont, Merryvale Vineyards / USA (Nappa)	75 cl	Fr. 54.50
Féchy, J. & M. Dizerens / Schweiz	50 cl	Fr. 18.00
Epesses, J. & M. Dizerens / Schweiz	50 cl	Fr. 23.00

ROSÉ

Oeil de Perdrix romand, J. & M. Dizerens / Schweiz	50 cl	Fr. 23.00
---	-------	-----------

ROTWEIN

Primitivo Salento Dionis, Cantine Due Palme / Italien	2007 75 cl	Fr. 35.50
Brunello di Montalcino, La Gerla / Italien	2004 75 cl	Fr. 69.50
Amarone Classico, Guerrieri Rizzardi / Italien	2005 75 cl	Fr. 69.50
Rioja Crianza La Montesa, A. Palacios / Spanien(HAUSWEIN)	2005 75 cl	Fr. 35.50
Rioja Crianza La Montesa, A. Palacios / Spanien(HAUSWEIN)	2005 37.5cl	Fr. 18.00
Figuero 12 (Crianza), García Figuero / Spanien	2004 75 cl	Fr. 49.50
Figuero 12 (Crianza), García Figuero / Spanien	2005 37.5cl	Fr. 25.00
Figuero 15 (Reserva), García Figuero / Spanien	2004 75 cl	Fr. 67.50
Château La Chèze, Bordeaux / Frankreich	2005 75 cl	Fr. 37.50
Châteauneuf-du-Pape, Dom. Pères de L'Église / Frankreich	2006 75 cl	Fr. 57.50
Cabernet Sauvignon Reserva, TerraNoble / Chile	2007 75 cl	Fr. 38.00
Cabernet Starmont, Merryvale Vineyards / USA (Napa)	2005 75 cl	Fr. 65.00
Maienfelder Cuvée Spéciale, Von Salis / Schweiz	2008 75 cl	Fr. 56.50
Merlot Baiocco, Guido Brivio / Schweiz	2007 75 cl	Fr. 38.00
Dôle du Valais, Ch. Bonvin / Schweiz	50 cl	Fr. 18.00

SÜSSWEIN

Vin Santo, Fattoria San Donato / Italien	2000 37.5cl	Fr. 54.00
---	--------------------	------------------

WEINBESCHRIEB

PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE BRUT non millésimée

DER CHAMPAGNER FÜR JEDEN TAG

- Herkunft:** Frankreich / Champagne/ Mareuil-sur-Aÿ
- Weingut:** Maison Philipponnat
- Besitzer / Manager:** Charles Philipponnat / Guy de Saint-Victor
- Rebsorten:** Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Von 25 Qualitätslagen aus jeder Teilregion der Champagne stammend:
Vallée de la Marne, Côte des Blancs, Montagne de Reims
- Weinbereitung:** Nach der Lese und der pneumatischen Pressung der Traubenbeeren werden die einzelnen Moste separiert im Stahltank vergoren. Im Anschluss daran wird der mit den konservierten Reserveweinen assemblierte Jungwein klassisch nach der Méthode Champenoise ein weiteres Mal mittels Beigabe von Zucker fermentiert. Es entsteht Champagner. Der Brut ist trocken und gelangt nicht vor Ablauf von mindestens 2-3 Jahren Flaschenreife auf den Markt.
- Beste Trinkreife:** innerhalb von 3 bis vier Jahren nach Ihrem Einkauf
- Degustationsnotiz:** Mitteltiefes Goldgelb. Das dezente Bouquet erinnert an frische Butter. Hinzu gesellen sich Noten von etwas Veilchen, Marzipan und ein wenig Vanille. Körperreich am Gaumen, füllt er den Mund sanft und cremig aus und zeigt sich dennoch einnehmend und intensiv. Im Ganzen erweist sich der Brut o.J. bei konstanter Qualität wunderbar ausgeglichen. Er verkörpert im eigentlichen Sinne das Spiegelbild des Hauses Philipponnat

WEINBESCHRIEB

PROSECCO DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY

Herkunft:	Italien/ Veneto/ Valdobbiadene DOC Valdobbiadene
Weingut:	Le Bellerive – Angelo Ruggeri
Besitzer / Oenologe:	Remigio & Vittore Ruggeri
Rebsorte:	Prosecco
Weinbereitung:	Gärung im Charmatverfahren (2. Gärung imahltank).
Beste Trinkreife:	innerhalb von einem Jahr nach dem Einkauf
Serviertemperatur:	7/ 8° C
Trinkempfehlung:	In erster Linie ein köstlicher Apéritiv und Begleiter zu Antipasti, ebenso bietet dieser Prosecco zu allen Fisch- und Meeres-früchtegerichten (Fritto Misto) eine wunderbare Harmonie.
Degustationsnotiz:	Blasses Hellgelb, feine, dauerhafte Perlage. Dieser Prosecco zeichnet sich durch seinen unvergleichlichen Duft und Geschmack von frischen Äpfeln und auch Birnen aus. Ein Hauch von Akazienblüte und Melone verleihen ihm das gewisse Etwas. Spritzig, klar und mit angenehmer Säure endet er mit fruchtbetontem Finale

WEINBESCHRIEB

VERDEJO ORO DE CASTILLA

- Herkunft:** Rueda / Valladolid / Spanien
- Lage:** Rund um Rueda auf einem Plateau am Fluss Duero
- Produzent:** Bodega Hermanos del Villar, Pablo del Villar
- Rebsorte:** 100% Verdejo aus den Lagen: Montico, Los Hornos, Carro Santa Maria und Morejona
- Böden:** steinige Oberflächenschicht, unterlegt mit sandigen Ton-Lehmschichten
- Ausbau:** Nach der Handlese, die wegen der niedrigeren Temperaturen nur nachts stattfindet, wird ein Teil der Trauben sofort schonend gepresst, der andere Teil wird vor der Pressung noch einer kurzen Maischephase unterzogen um eine grössere Geschmacksextraktion zu erreichen. Nach der natürlichen Klärung wird der Most relativ kühl, bei 15°C vergoren und kommt danach mitsamt der Feinhefen zur Reifung für 1 Monat in grosse Stahltanks wo er einmal wöchentlich aufgerührt wird. Nach der Stabilisation wird der Wein schonend gefiltert und abgefüllt.
- Genussreife:** ab sofort die nächsten 1-2 Jahre bei ca. 10-12°C
- Trinkempfehlung:** eignet sich gut zu jeglichen Gerichten mit Fisch und Meeresfrüchten
- Degunotizen:** Leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen; herrlicher Anflug in der Nase mit Duft nach Aprikosen, im Gaumen intensiv und elegant mit einem anhaltenden Fruchtgeschmack : weisser Pfirsich, Citrusfrüchte und ein Hauch von Honig. Frischer und ausgewogener Weisswein mit gutem Schmelz; lang anhaltender, fruchtiger Abgang.

WEINBESCHRIEB

ARNEIS DELLE LANGHE

Herkunft:	Italien / Anbaugemeinde Neive - Piemont
Besitzer:	Azienda Agricola Rocche Costamagna, La Morra
Produzent:	Alessandro Locatelli
Traubensorte:	100% Arneis
Ertrag:	50 hl/ha
Ausbau:	Sanftes pressen der Trauben. Vergärung in Stahltanks bei 16°C für ca. zwei Wochen. Vor der Abfüllung ruht der Wein für 4 Monate im Stahltank und weitere 2 Monate in der Flasche.
Beste Trinkreife:	ab sofort bis Ende 3 Jahre
Degustationsnotiz:	Mittelkräftige, strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Delikat, frisch und fruchtig in der Nase, mit Noten von tropischen Früchten und gelbem Pfirsich. Am Gaumen rund und mineralisch mit erfrischender Säure. Langer Abgang

WEINBESCHRIEB

DEZALEY Réserve BAUR AU LAC WEIN

Herkunft:	Schweiz / Waadt
Klassifikation:	AOC
Produzent:	J & M Dizerens
Rebsorte:	100% Chasselas
Böden:	Moränenablagerungen, mittelschwer
Ausbau:	Nach der Ernte werden die Trauben sofort abgepresst und in Edelstahlgebinden vergoren (Kaltgärung, um die Aromen voll zum Ausdruck zu bringen). Die Weine lagern ca. 10 Monate im Stahltank, bis sie zur Abfüllung gelangen.
Genussreife:	sofort bis 5 Jahre
Degustationsnotiz:	Das Bouquet verrät Wucht und Komplexität mit Aromen von Feuerstein, Honig sowie Holunderblüten. Im Gaumen mit fülliger Frucht, leicht mineralischen Noten und rassiger Säure im langen Abgang.
Trinkempfehlung:	Eignet sich sehr gut als frischer Apéritif, zu Süßwasserfischen, Berg- und Weichkäsen sowie zu diversen Vorspeisen.

WEINBESCHRIEB

MERLOT BIANCO LA CONTRADA

Herkunft:	Schweiz / Mendrisio - Tessin
Klassifikation:	keine
Produzent:	Guido Brivio
Rebsorte:	100% Merlot
Böden:	Kalkhaltig mit Anteilen von Tonerde
Ausbau:	Der Most wird sofort von den Traubenschalen getrennt, um jegliche Koloration zu vermeiden. Die Gärung erfolgt bei deutlich tiefen Temperaturen in Edelstahlgebinden, um die feinfruchtigen Aromen am Besten zum Ausdruck bringen zu können. Um die malolaktische Gärung zu verhindern, wird der Jungwein hernach jedoch kältestabilisiert. Die Säure zeigt sich dadurch sehr kernig und appetitanregend, der Wein an sich sehr frisch und sortentypisch.
Genussreife:	Jetzt bis 3 Jahre, schön kühl serviert.
Trinkempfehlung:	Eignet sich sehr gut zu Fischgerichten (Süßwasserfischen), aber auch zu leichteren, nicht zu geschmacksintensiven Vorspeisen und natürlich als Apéritif.
Degustationsnotiz:	Helles strahlendes Goldgelb. In der Nase fruchtig mit schönen floralen und besonders exotischen Noten. Auf der Zunge erfrischend trocken bei gut integrierter Säure. Der Abgang schliesslich zeigt sich sehr ausgewogen und nachhaltig.

WEINBESCHRIEB

CHABLIS

Herkunft:	Frankreich / Chablis - Burgund
Klassifikation:	Appellation contrôlée (A.C.)
Produzent:	Domaine de Maison Blanche
Traubensorte:	100% Chardonnay
Ausbau:	Die Weine werden seit den 90er Jahren nach modernster verfahrenstechnischer Methodik gekeltert, unter Anwendung von temperaturgesteuerter Fermentation und Mazeration des Traubensaftes. Dabei wird besonders darauf geachtet, durch die Vinifikation ein hohes Mass an Komplexität und Finesse der Aromen zu erreichen.
Beste Trinkreife:	Sofort und nicht allzu kühl, wegen des aussergewöhnlichen Aromapotentials, bei rund 12° Celsius.
Trinkempfehlung:	Besonders gut zum Apéritiv oder zu leichten, nicht zu intensiven Fisch- und Geflügelgerichten.
Degustationsnotiz:	Sein Kleid ist von blassem Gelb mit grünlichen Reflexen, dabei brillant und sauber, bei jugendlich wirkendem Dasein. Die Nase verrät Blumigkeit und Fruchtigkeit: Jugend, Frische und Explosivität sind die herausragenden Merkmale dieses Weissweins, der aromatisch an Zitrone, Akazie und Karamel erinnert. Im Antrunk mineralisch und lebendig, findet sich am Gaumen die lebendige Fruchtigkeit wieder und es gesellen sich Geschmäcker von Pamplemousse, Farnkraut und Kiefer hinzu. In seinem Finale ist der Chablis de la Maison Blanche lang, konzentriert und sehr einprägend. In einem gewissen Alter von drei/vier Jahren getrunken, entwickelt er zudem Anflüge von Nuss und Jod.

WEINBESCHRIEB

CHARDONNAY STARMONT

- Herkunft:** USA/ Kalifornien/ St.Helena, Napa Valley
AVA Napa Valley
- Lage:** Merryvale Estate-Stanly Ranch; Hyde Vineyard
- Prouduzent:** Merryvale Vineyards - Familie Jack Schlatter
- Rebsorte:** Chardonnay
- Ausbau:** Ganztraubenpressung; Vergärung zu 40% in französischen Barriques und zu 60% in Edelstahltanks mit anschliessender Hefesatzlagerung und regelmässiger Bâtonnage; teilweise biologischer Säureabbau. Der weitere Ausbau erfolgt während 10 Monaten in Barriques, wobei etwa 10% neue und 90% einmal gebrauchte Fässer verwendet wurden.
- Beste Trinkreife:** innerhalb 2 bis 7 Jahren nach der Ernte
- Trinkempfehlung:** leicht scharfe vegetarische Gerichte, Vitello tonnato
Halbweicher Käse wie Tomme de Savoie
- Degustationsnotiz:** Strahlendes Goldgelb. Wunderbare Fruchtaromen von Pfirsich und Honigmelone steigen in die Nase, umwoben von feiner Mineralik, Toast und Vanillenoten. Der Wein ist rund und vollmundig am Gaumen mit langen, intensiven Nachhall.

WEINBESCHRIEB

SALENTO PRIMITIVO

Herkunft:	Italien / Apulien, Cellino San Marco, Brindisi
Klassifikation:	Salento IGT
Produzent:	Cantine Due Palme
Traubensorte:	100% Primitivo
Ausbau:	Die Lese findet anfangs September statt, danach werden die Trauben entstielt und sanft gepresst. Die alkoholische Gärung sowie der Maischekontakt dauert beim Primitivo 15 Tage bei Temperaturen bis max. 30°C. Der Wein wird danach in gebrauchte Barriques abgefüllt, wo die malolaktische Gärung stattfindet. Der weitere Ausbau dauert ca. 9 Monate. Nach einigen Monaten Flaschenreife wird er in den Verkauf gebracht.
Beste Trinkreife:	Ab 2 – 5 Jahre, mit 16° Celsius zu servieren
Trinkempfehlung:	Käse, Grilladen, italienische Küche, kräftige Fleischspeisen
Degustationsnotiz:	Tiefe und intensive rote Farbe mit fast schwarzen Reflexen. Intensives Bouquet, im Gaumen zeigt er sich betont würzig und intensiv, in der Aromatik sofort Vanille und rote Früchte, Gewürze. Süssholz und eine kräftige Struktur, sehr reife Tannine.

WEINBESCHRIEB

BRUNELLO DI MONTALCINO

Klassifikation:	D.O.C.G.
Reblage:	Rebhügel in 270-320 M.ü.M.
Besitzer:	Sergio Rossi / Fattoria La Gerla
Oenologe:	Vittorio Fiore
Rebsorte:	100% Sangiovese Grosso - Brunello
Rebalter:	30 Jahre
Rebschnitt:	Guyot
Boden:	Kalkhaltige, tuffsteinartige Böden
Kelterung:	Strenge Selektion des Traubengutes, Handlese, sanfte Pressung, Temperaturkontrolle während des Gärprozesses. Mehrere Abzüge pro Jahr. Abfüllung durch Schwerkraft ohne Pumpen.
Ausbau:	3 Jahre in slowenischen Eichenfässern
Analysenwerte:	14% Vol. Alkohol, 6,3 g/l Gesamtsäure
Ideale Trinkreife:	ab 5 – 12 Jahre
Trinkempfehlung:	Zu diversen kräftigen italienischen Gerichten.
Degustationsnotiz:	Dichtes Rubin mit violetten Reflexen, fruchtbetonte Nase, ein Hauch von Cassis, dichte Frucht mit Noten von reifen Kirschen und Back-pflaumen. Am Gaumen präsentiert er sich sehr konzentriert mit perfekter Balance von Frucht und Holzaromen. Die Tannine sind abgerundet und gut eingebunden in opulenter Fülle. Ein toller, fein definierter Brunello!

WEINBESCHRIEB

AMARONE CLASSICO

Herkunft:	Italien / Negrar di Valpolicella - Verona
Klassifikation:	DOC VQPRD (Vini di Qualità Prodotti in Regioni Delimitati)
Produzent:	Conti Guerrieri–Rizzardi, Bardolino (Verona)
Rebsorten:	60 % Corvina, 20 % Rondinella, 20 % Sangiovese und Barbera, deren Reben im Mittelwert 25 Jahre alt sind.
Böden:	80 % Quartär-Erdreich, 20 % mit Lehm- und Kalkgehalt
Ertrag:	Nach der Trocknung 25hl/ha
Ausbau:	Dieser wertvollste Wein des Valpolicella wird nicht jedes Jahr erzeugt, sondern nur, wenn eine gewisse Anzahl von Qualitäts-faktoren der Trauben und die klimatischen Voraussetzungen gegeben sind. In seiner Herstellungsmethode ist diese eigentliche Trockenbeerenauslese einzigartig: Strengste Selektion des Traubengutes – Trocknung am Stock – einmonatige komplexe Gärung in Eichenfässern mitten im Winter – Reifezeit von 34 Monaten – lediglich Grobfiltration vor dem Abfüllen.
Beste Trinkreife:	Ab 6 bis ca. 18 Jahre, 18-gradig serviert
Trinkempfehlung:	Zu dunklem, gebratenem Fleisch, würzigen Käsesorten oder ganz einfach zum Abschluss eines Essens.
Degustationsnotiz:	Klares, intensives Rubinrot mit noch leicht violetten Reflexen. Nach Wild, Leder und Waldbeeren tief duftend ist er in seinem Antrunk ausdrucksvoll und entwickelt sich danach vollmundig mit reichhaltigen Tanninen bei leichter Bitternote. Es entfalten sich im Weiteren Aromen von blondem Tabak und Dörrobst, nach einigen Jahren zudem von gekochtem Obst und Gemüse. Der Amarone ist ein trockener, körperreicher und lang anhaltender Wein mit einem unvergleichlichen Bouquet.

WEINBESCHRIEB

RIOJA CRIANZA LA MONTESA

Herkunft:	Spanien / Rioja Baja/ Alfaro DOCa Rioja
Produzent:	Bodegas Palacios Remondo, Alvaro Palacios
Rebsorten:	Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano
Böden:	steinig und eisenhaltig/ 550 - 600 m. ü. M.
Weinbereitung:	Jede Traubensorte wird bei ihrem optimalen Reifegrad gelesen, vergoren und danach lange auf der Maische belassen, um möglichst viele Aromastoffe und Tannine herauszuholen. Nach der sorgfältigsten Kelterung verbleibt der Wein für 10 Monate in bordelaiser Barriques und für 3 Monate in neuen Holzfässern amerikanischer Eiche - unter wiederholtem Abstich von einem ins andere Fass - was sich schließlich zu einem harmonischen Gesamten vereint.
Beste Trinkreife:	Innerhalb von 3 bis 6 Jahren nach der Ernte
Serviertemperatur:	16/17° C
Speisenempfehlung:	Begleitet kräftige Fleischgerichte (Ente, Lamm; Parrillada), rheinischen Sauerbraten mit Knödeln, Eintöpfe und rassigen Käse
Degustationsnotiz:	Intensiv leuchtende rubinrote Farbe. In seiner Nase frisch und ausgewogen mit Nuancen wilder Beeren, Konfitüre und Schokolade. Zudem sind für das Holz typische Röst- und Vanillearomen festzustellen. Am Gaumen offenbart sich dieser Rioja Crianza robust, grosszügig und mit einer optimalen Struktur. Ausgewogene und rund im Abgang .

WEINBESCHRIEB

FIGUERO 12 CRIANZA

- Herkunft:** Spanien/ Ribera del Duero/ La Horra Burgos
DO Ribera del Duero
- Lage:** 45 ha Weinberge rund um La Horra,
- Produzent:** Viñedos y Bodegas García Figuero
- Rebsorte:** Tempranillo (Synonym Tinto del País)
von durchschnittlich 40 jährigen Anlagen
- Böden:** Kalk- und mergelhaltige Oberflächenschicht - begünstigt die Reifung
Unterschichten bestehend aus Ton-Lehmböden – verleihen den Charakter
- Weinbereitung:** Nach der Handlese und dem schonenden Transport in die Bodega werden die Trauben entstielt und dann für 2 Tage bei 12° C kalt mazeriert. Nach der temperaturkontrollierten Fermentation bleibt der Wein für weitere 10 Tage auf den Häuten. Während dieser Zeit wird der Most täglich über die Maische gepumpt, um eine gute Tannin- und Farbextraktion zu erreichen. Nach der malolaktischen Gärung verbringt der Jungwein eine 12-monatige Reifezeit in 1 - 3 jährigen Barriques aus 90 % amerikanischer und 10 % französischer Eiche. Vor dem Abfüllen wird mit Eiweiss geklärt und danach bleibt er noch für 4 Monate in den Kellern der Bodega zur Flaschenreifung, bevor er kommerzialisiert wird.
- Trinkreife:** innerhalb von 4 bis 6 Jahren nach der Ernte
- Serviertemperatur:** 16/17° C
- Speisenempfehlung:** zu würzigen Fleischgerichten aus Lamm und Wildgeflügel, Käse
- Degustationsnotiz:** Dunkle, kirschrote Farbe mit granatroten Reflexen. In der Nase eingehender Duft nach dunklen Beeren und Lakritze, mit feiner Vanillenote unterlegt Am Gaumen zeigt er einen gehaltvollen und ausgeglichenen Körper mit eleganten und geschmeidigen Tanninen, die gut in die frischen, lebendigen Fruchtaromen eingebunden sind.

WEINBESCHRIEB

FIGUERO 15 RESERVA

- Herkunft:** Spanien/ Ribera del Duero/ La Horra Burgos
DO Ribera del Duero
- Produzent:** Viñedos y Bodegas García Figuero
- Grösse:** 45 ha Weinberge rund um La Horra
- Rebsorte:** Tempranillo von ausschliesslich 50 jährigen und älteren Anlagen
- Böden:** Kalk- und mergelhaltige Oberflächenschicht - begünstigt die Reifung
Unterschichten bestehend aus Ton-Lehmböden – verleihen den Charakter
- Weinbereitung:** Nach der Handlese und dem schonenden Transport in die Bodega werden die Trauben entstielt und dann für 2 Tage bei 12° C kalt mazeriert. Nach der temperaturkontrollierten Fermentation bleibt der Wein für weitere 14 Tage auf den Häuten. Während dieser Zeit wird der Most täglich über die Maische gepumpt, um eine gute Tannin- und Farbextraktion zu erreichen. Nach der malolaktischen Gärung verbringt der Jungwein eine Reifezeit von insgesamt 15 Monaten in neuen Barriques (95% amerikanische und 5% französische Eiche). Klärung, Abfüllung und anschliessende Flaschenreifung für weitere 21 Monate im Keller der Bodega.
- Beste Trinkreife:** innerhalb von 4 bis 12 Jahren nach der Ernte
- Serviertemperatur:** 16/17° C
- Speisenempfehlung:** Eignet sich gut zu dunklem Fleisch, zu Wildgeflügel, kräftigen und würzigen Gerichten und Käsen.
- Degustationsnotiz:** Dunkles, dichtes Purpurrot. In der Nase komplexe Aromatik; die Holzaromen werden von würzigen und fruchtigen Noten harmonisch begleitet. Am Gaumen reife Früchte, runde Tannine und schöne Extraktsüsse. Ausgewogen und charakternvoll. Kraftvolles, langes Finale.

WEINBESCHRIEB

CHÂTEAU LA CHÈZE

Herkunft:	Frankreich / Capian - Premières Côtes de Bordeaux Erbaut von Leonard de la Chèze im 16. Jahrhundert
Klassifikation:	Appellation Premières Côtes de Bordeaux contrôlée MC
Besitzer:	Priou – Rontein, SCEA
Rebsorten:	50 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 30 % Cabernet Sauvignon
Böden:	lehmhaltige Kieskrusten und kalkhaltiger Unterboden
Ertrag:	8 ha kultivierte Rebberge bei 5000 Rebstöcken pro ha ergeben rund 400-480 hl, die sich in 25'000 Fl. Ch. La Chèze und 15'000 Fl. seines Zweitweins Ch. De Fresquet aufteilen.
Ausbau:	Die Lese der Trauben erfolgt zu einem Teil von Hand, zum andern maschinell. Nach der Pressung gelangt der Most für ca. 2 – 3 Wochen zur Fermentation in Inox- und Zementfässer. Bis zur vollständigen Reife wird er mindestens 12 Monate in Barriques gelagert.
Beste Trinkreife:	Ab sofort bis ca. 10 Jahre
Trinkempfehlung:	Zu kräftigen Speisen wie dunklem Fleisch an Sauce, Gebratenem oder würzigem Käse.
Degustationsnotiz:	Mittleres Granatrot. In der Nase feine, fruchtige Merlotaromen von Beeren und dunklen Früchten sowie delikate Würznoten. Im Gaumen zeigt sich die Kraft und Eleganz des Cabernets. Schön eingebundene Tannine und Barriquenoten garantieren eine gute Lagerfähigkeit des Weines.

WEINBESCHRIEB

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Le Calice de Saint Pierre

Herkunft:	Frankreich / südliches Rhônegebiet/ Châteauneuf-du-Pape
Klassifikation:	AOC
Produzent/Besitzer:	Domaine des Pères de l'Eglise, Serge und Jean-Paul Gradassi
Rebsorten:	ca. 95% vieux Grenaches, Rest: Syrah, Mourvèdre
Rebalter:	durchschnittlich 50 Jahre
Böden :	Steinreiche Böden, Unterschichten mit Kalk und Ton
Ausbau:	Die Trauben werden von Hand gelesen und sortiert. Es folgt traditionelle Vinifikation der zu 50% entrappten Trauben im Stahltank und anschliessendem Ausbau zu 80% in Cuves und 20% in neuen und 1-2-mal gebrauchten Barriques für ca. 15 Monate.
Ertrag:	25hl/ha
Produzierte Flaschen:	ca. 20'000
Genussreife:	innerhalb von 3 bis zu 15 Jahren nach der Ernte
Servicetemperatur:	15°C - 17°C
Degustationsnotiz:	Intensives Granatrot. In der Nase feiner und komplexer Duft nach reifen, roten Früchten. Am Gaumen rund, opulent mit würzigen Noten, schöner Extraktsüsse und weichen Gerbstoffen. Schöner, langer Abgang.

WEINBESCHRIEB

CABERNET SAUVIGNON RESERVA

Herkunft:	Chile / Valle de Maule
Produzent:	Viñedos Terra noble Verantwortliche Oenologen: Maria Geisser/Ignacio Conca
Traubensorte:	85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Carmenere
Böden:	Tuffgesteinhaltiger Lehm, vermischt mit Kies und Sand
Ausbau:	Der grösste Teil der Trauben wird entrappt, aufgebrochen und gekühlt (auf 5°C). Danach 8-tägige Kalt-Mazeration. Die alkoholische Gärung findet bei 30°C. Danach eine 20-tägige Nachmazeration. 60 % des Weines wird in neuen französischen Barriques während 5 Monaten ausgebaut. Die restlichen 40 % bleiben in Stahltanks.
Trinkreife:	Jetzt bis ca. 6 Jahre, bei 16 bis 18°C
Trinkempfehlung:	zu Wildgerichten, Enten und allgemein dunklem Fleisch
Degustation:	Rubinrote Farbe. Reicher, extrem konzentrierter und komplexer Cabernet Sauvignon. Im ersten Moment dominieren dunkle Beeren, Cassis. Danach macht sich aber auch edles Holz bemerkbar, Vanille und Rauchtöne. Dichte, satte Struktur, ein Tropfen mit viel Tiefe und mächtigem Körper.

WEINBESCHRIEB

CABERNET SAUVIGNON STARMONT

- Herkunft:** USA/ Kalifornien/ St.Helena, Napa Valley
AVA Napa Valley
- Lage:** Merryvale Estate Vineyard (St. Helena Appellation)
Beckstoffer – ToKalon, Vineyard X and Georges III
- Produzent:** Merryvale Vineyards – Familie Jack Schlatter
- Rebsorten:** Cabernet Sauvignon
in kleinen Mengen Merlot, Syrah und Petit Verdot
- Weinbereitung:** Vergärung in Edelstahltanks mit anschließender zusätzlicher
Mazeration (Schalenkontakt). Der Ausbau erfolgt für 18 Monate
in zu 30% neuen französischen Barriques. Der Wein wird vor der
Abfüllung leicht geschönt, aber nicht filtriert.
- Beste Trinkreife:** innerhalb 3 bis 10 Jahren nach der Ernte
- Serviertemperatur:** 16/17° C
- Speisenempfehlung:** Schmorgerichte, Lammfleisch gebraten
- Degustationsnotiz:** Dunkles purpurrot. In der Nase nimmt man Aromen roter und
schwarzer Johannisbeeren, Vanille und exotischer Gewürze wahr.
Rund und harmonisch am Gaumen, mit weichen, gut eingebundenen
Tanninen. Langer Nachhall.

WEINBESCHRIEB

MAIENFELDER BLAUBURGUNDER

Cuvée Spéciale

Herkunft:	Schweiz / Maienfeld, Bündner Herrschaft
Produzent:	Von Salis
Traubensorte:	100% Blauburgunder
Lage und Klima:	Die Rebberge sind in der Südlage angelegt um so im Staubereich des warmen Föhns heranzureifen. Dies führt dazu, dass sich die Vegetationszeit im Frühjahr und vor allem im Herbst um einige Tage verlängert. Die Konsequenz sind durchwegs hohe Oechslegrade.
Ausbau:	Bewusst wird während der Lese nur ein sehr kleiner Ertrag gewollt. Traditionell erfolgt eine kontrollierte und lange Maischegärung, der die malolaktische Fermentation im Tank angeschlossen wird. Seinen Ausbau erfährt dieser Pinot Noir während 15 Monaten in neuen und einjährigen Barriques aus bester französischer Allier-Eiche.
Beste Trinkreife:	Ab sofort bis in 5-7 Jahren, bei ungefähr 16°– 18° C zu geniessen.
Trinkempfehlung:	Ein vortrefflicher Begleiter zu Gerichten roten Fleisches an Sauce, insbesondere zu Wild. Harmoniert zudem wunderbar zu Käse.
Degustationsnotiz:	Tiefes Purpur-, fast Kirschrot. Intensive, dichte Frucht- sowie dezente Gewürz- und Röstaromen. Wuchtig und voluminös wirkend, präsentiert sich dieser Blauburgunder ideal ausgewogen zwischen Körper, Säure, Alkohol und Tanninen. Den Gaumen öffnend, endet er mit einem langen, harmonischen Finale.

WEINBESCHRIEB

MERLOT BAIOTTO

Herkunft:	Schweiz / Mendrisio - Tessin
Klassifikation:	keine
Produzent:	Guido Brivio
Rebsorte:	100% Merlot
Böden:	Kalkhaltig mit Anteilen von Tonerde
Ausbau:	Die Trauben für diesen Merlot stammen von den Hängen des Mendrisiotto. Der Most vergärt in Stahltanks bei temperaturkontrollierter Wärme. Die Mazeration, in Kontakt mit den Traubenschalen, dauert rund zehn Tage, mit der Absicht, einen gut strukturierten, jedoch nicht allzu schweren Wein zu erhalten. Nach der alkoholischen sowie der malolaktischen Fermentation wird der Jungwein kältestabilisiert und reift in den Inoxbehältern weiter aus. 30 % des Weines werden in zwei- und dreijährigen Barriquen gereift und vor dem Abfüllen mit dem im Stahltank ausgebauten verschnitten.
Genussreife:	Jetzt bis 4 Jahre, leicht heruntergekühlt bei 15° – 17° C serviert.
Trinkempfehlung:	Dieser elegante Rotwein begleitet sozusagen jegliches Essen, seien es Vorgehen genauso gut wie Hauptspeisen.
Degustationsnotiz:	Intensives Rubinrot, leicht violett untermalt. Die charakteristisch kräuterbetonte Nase der Merlot-Traube verrät darüber hinaus deutliche Noten von reifen Früchten. Auf dem Gaumen zeigt er sich geradlinig, vollfleischig und betont wenig und verlässt diesen erstaunlich nachhaltig.

WEINBESCHRIEB

VIN SANTO DEL CHIANTI

Herkunft:	Italien / San Gimignano - Toscana
Klassifikation:	DOC
Produzent:	Umberto Fenzi auf Fattoria San Donato
Rebsorte:	Malvasia, Trebbiano
Böden:	überwiegend Sand, Ton und Lehm
Ausbau:	<p>Ausgesuchtes Traubengut wird zunächst zum Trocknen auf Regalen ausgelegt oder an Dachbalken aufgehängt. Bei diesem appassimento, das der Konzentration von Zucker und Extrakt dient, werden angeschimmelte Trauben ausgeschieden. Nach Weihnachten werden die Trauben dann gekeltert und der Most in kleine Kastanien- oder Eichenholzfässer, sog. Caratelli, gefüllt und in den vinsanti – luftige, der Sommerhitze und Winterkälte ausgesetzte Räume – vergoren und ausgebaut. Traditionsgemäss werden die Caratelli mit Zement verschlossen und erst wieder geöffnet, wenn der Wein nach 5 Jahren reif ist.</p>
Beste Trinkreife:	innert 4 bis 8 Jahren nach der Ernte
Trinkempfehlung:	Am besten geniesst man ihn mit einigen Cantuccini, ein leckeres Mandelgebäck, welches ebenso aus der Toskana stammt.
Degustation:	Dunkles Bernstein - in der Nase verführerische Aromen getrockneter Früchte, gemahlener Haselnüssen und Karamel. Am Gaumen süß und mit harmonisch begleitender Säure, zeigt sich dieser Vin Santo von seiner besten Seite. Schöner langer Abgang.