



Weisswein

SCHWEIZ-WAADT

Saint-Saphorin AOC « Les Blassinges » <i>Chasselas</i> Frischer Auftakt mit angenehmen Fluss, Honig, Melonen, weisser Flieder. Als Aperitif, zu kalten Platten, milden Fisch- oder Gemüse Terrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Fisch- und Hartkäsen.	2006	7.0 dl	Fr. 22.90
Saint-Saphorin AOC « Ville de Lausanne » <i>Chasselas</i> Ein typischer Schweizer Weisswein von milder Vollmundigkeit. Nachhaltig im Geschmack. Als Aperitif, zu kalten Platten oder zu Fisch, aber auch zu Käsegerichten wie Fondue und Raclette.	2006	7.5 dl	Fr. 30.55
Dézaley AOC « Clos Moines, Ville de Lausanne » <i>Chasselas</i> Ideal als Aperitif, zu Vorspeisen und Fischgerichten. Der edle Tropfen kann aber auch ein Fondue oder Raclette begleiten.	2006	7.5 dl	Fr. 31.75
Aigle Blanc AOC « Cave de Beauvoir » <i>Chasselas</i> Das Terroir von Aigle und die moderne Vinifikation bringen einen fruchtigen Chasselas mit geschmeidigem Körper. Auch ein schöner Essbegleiter.	2005/06	7.5 dl	Fr. 16.90
Yvorne AOC « Cave de Beauvoir » <i>Chasselas</i>	2005/06	7.5 dl	Fr. 17.35

Ein typischer Westschweizer Weißwein mit einem unverkennbaren Terroirgeschmack, rassig und würzig, mit nachhaltigem Aroma. Ideal als Aperitif und zu Vorspeisen. Auch zu Fisch oder zu warmen Käsegerichten wie Fondue , Raclette sehr passend.

Yvorne 2006/07 7.5 dl Fr. 23.40

AOC « **Château maison blanche** »

Chasselas

Feinheit, Fülle, Eleganz und Kraft, verbunden mit einem langen Abgang im Gaumen, sind die Charaktereigenschaften dieses einzigartigen Weines. Rassig und typisch, ein Juwel der Appellation Yvorne. Passt als Aperitif, allgemein zu weißem Fleisch oder zu Fisch wie auch zu Käsespezialitäten.

Epesses Blanc 2005/06 7.5 dl Fr. 19.90

AOC « **La République** »

Chasselas

Seine aromatische Feinheit entfaltet sich in lebhaften blumigen Noten. Der schön gebaute Weiße offenbart am Gaumen eine Fruchtigkeit, die an vollreife Pfirsiche erinnert. Dieser Klassewein eignet sich volltrefflich zum Apéro, zu Fisch, sowie Meeresfrüchten und Hartkäsen.

La Côte 2006 7.5 dl Fr. 11.90

AOC « **Heurtebise** »

Chasselas

Ein frischer und fruchtiger Weißwein aus der „La Côte“ im Kanton Waadt. Spritzig und angenehm. Idealer Begleiter zu Seefisch, Käseplatten, Fondue oder Raclette.

SCHWEIZ-WALLIS

Petite Arvine 2006 7.5 dl Fr. 19.20

AOC « **Cave de Beauvoir** »

Petite Arvine

Als saftiger Weißer mit rassischer Mineralität ist er am Gaumen von lebhaft fruchtigem Geschmack.

Er eignet sich als Aperitif sowie als Begleiter von Fischterrinen, Sushis, sautierten Jakobsmuscheln,

gegrillter Seezunge oder gebratenen Steinbutt sowie Alpkäse.

Fendant les Murettes 2005 7.5 dl Fr. 18.90

AOC « **Robert Gilliard** »

Chasselas

Leuchtend Hellgelb, kräftiges Bouquet, mit mineralischen Noten und feinen Blumendüften, lebendig und aromareich in Auftakt, im Gaumen mit charaktervoller Fruchtigkeit, gehaltvoll und weich, schön lang und etwas wärmend zum Schluss.

Mont sur Rolle 2007 7.5 dl Fr. 15.20
AOC « **Domaine de Favieres** »
Chasselas

Dieser elegante, mundige Wein – spritzig und frisch -trinkt man als Aperitif, zu Vorspeisen und Fisch-Gerichten, ideal aber auch zu einem zünftigen Fondue oder Raclette.

SCHWEIZ-TESSIN

Bianco di Merlot 2006 7.5 dl Fr. 19.50
DOC « **Chiar di Luna** »
Merlot

Dieser Weißwein entsteht durch die weiche Pressung roter Merlot Trauben. Danach findet eine Mostgärung bei kontrollierter Temperatur statt. Frisch und fruchtige Nase, trocken, intensiv und beständig im Geschmack.

SPANIEN -ALTA RIOJA

Rioja Blanco 2006/07 7.5 dl Fr. 16.25
DOC « **Marqués de Cáceres** »
Viura

Das Resultat sorgfältig geführter Kaltgärung (bis zu 2 Monate bei 18 - 20 C.)Dieser Weißwein entsteht durch die weiche Pressung roter Merlot Trauben. Danach findet eine Mostgärung bei kontrollierter Temperatur statt. Frisch und fruchtige Nase, trocken, intensiv und beständig im Geschmack.

Rotwein

SCHWEIZ-TESSIN

Merlot di Gudo 2005 7.5 dl Fr. 22.80
DOC « Progero e Caneggio Delea »

Merlot

Die Trauben für diesen vollmundigen Merlot werden vor der Pressung komplett entstielt. Eine lange Maischegärung und die 12- monatige Reifung in Eichenfässer bringen diesen feinen und trockenen Merlot hervor.

ITALIEN-TOSCANA

St. Cristina 2005/06 7.5 dl Fr. 16.70
IGT « Antinori »

Sangiovese, Merlot

Im Gegensatz zum Chianti hat dieser Wein nebst Sangiovese Trauen auch einen Merlot Anteil von 10%. Frisch-fruchtig in der Nase, weich und ausgewogen in der Struktur. 4 Monate Ausbau im Eichenfass.

Vino Nobile di Montepulciano 2003/04 7.5 dl Fr. 24.35
DOCG « Fattoria del Cerro »

Prugnolo gentile, Colorino, Canaiolo nero

Dieser Klassiker und bekannten Wein der Fattoria del Cerro besitzt eine lebhaft rubinrote Farbe. Das Aroma duftet unverkennbar nach wilden, schwarzen Kirschen, Veilchen und Vanille. Noble Kraft und edel anmutende Holzaromen entfalten sich im Abgang. Begleitet optimal Hauptgerichten mit Fleisch, sowie Käse.

Chianti Classico 2003/05 7.5 dl Fr. 18.30
DOCG « Isassi »

Sangiovese, Canaiolo nero, Trebbiano

Intensiv weinig, mit betonter Note von Veilchen und kleinen reifen Walbeeren. Harmonisch im Geschmack, trocken, samtig und weich. Der genussvolle Begleiter zu Pasta, Fleisch, Braten und Wildkreationen.

ITALIEN-APULIEN

Primitivo del Salento 2005/06 7.5 dl Fr. 13.95
IGT « **Boccantino** »

Primitivo

Ganz im Süden von Italien in der Region Apulien wächst die Primitivo Traube und bringt kräftige, intensive Rotweine mit harmonischen und angenehmen Holznuancen hervor.

ITALIEN

Sangiovese 2004 7.5 dl Fr. 18.45
IGT « **Terra degli Osci** »

Sangiovese

Intensives Purpur- Rubin. Fruchtigwürzige Nase, Waldbeeren, schwarzer Holunder und Zedernholz. Saftiger Gaumenfluss mit guter Balance und viel schwarzer und blauer Frucht, würzige Cassisnoten.

Herrlicher Begleiter zu italienischen Spezialitäten, grilliertem Fisch und Kalbfleisch Gerichten.

Contado Aglianico del Molise 2002/03 7.5 dl Fr. 22.80
DOC « **Di Majo Norante** »

Aglianico

Dörrfrüchte, reife Kirschen und süßlicher Tabak in der vielschichtigen Nase. Samtiger Auftakt mit sanfter Extraktsüsse und satten, jedoch gut eingebundenen Tanninen, wiederum komplexe Fruchtnoten und faszinierende Terroirwürze. Passt zu allen würzigen Speisen: sei dies eine pikante „Arrabiata“ –Sauce oder ein grilliertes Steak, ein Schmorgericht oder ein scharfes Curry.

SPANIEN-KATALONIEN

Sangre de Toro 2004/05 7.5 dl Fr. 15.60
DO « **Torres** »

Garnacha, Carinena

Die Vinifikation erfolgt in Edelstahltanks mit anschließendem Barriques und großen Eichenholzfässern. Dunkle tiefe Farbe . Offen, nach schwarzen Beeren und Gewürzen duftend. Sehr zugänglich am Gaumen, wirkt frisch und temperamentvoll. Begleitet kräftigen Haupt- und Fleischgerichte nach mediterraner Art.

Torres Coronas 2004 7.5 dl Fr. 17.30
DO « **Catalunya** »

Tempranillo, Cabarnet Sauvignon

Aus über 80% Tempranillo, der erlesensten Rebe Spaniens gekeltert. Ausbau während 15 Monaten im Barrique aus amerikanischer Eiche. Ein Wein von schöner Eleganz und Fülle.

SPANIEN

Pago del oro Toro 2003 7.5 dl Fr. 24.90

DO « Bodegas Sobreno »

Tempranillo

Viel Wärme und Frucht aus der Verwandten der Tempranillo Traube in Flaschen zu zaubern. Purpur Granat. Faszinierendes Schokolade und Kokosbouquet. Dörrfruchtaromen im Gaumen. Gute Reserven im langen Finale. Zu südländischen Spezialitäten mit oder ohne Fleisch, schwere Fischgerichte oder Krustentiere, dunkle Saucen Gerichten.

Rey de Copas 2003 7.5 dl Fr. 14.50

DO « La Mancha »

Tempranillo, Bobal

Feine Röst und Gewürzaromen und schöne Nase nach reifen schwarzen Früchten und wunderbares Vanille. Gute Struktur und sehr langer Abgang. Einmaliges Preis/Genussverhältnis! Passt zu Wild, Poulet, rotem Fleisch und Käse.

Castillo Don Daniel 1998 7.5 dl Fr. 16.15

« Gran Reserva »

Tempranillo

Reichhaltiges Aroma aus Schokolade, reife schwarze Beeren, feine Röstaromen. Sehr fruchtig, erinnert an Waldbeeren und Kirsche. Abgerundet durch dezente Holznote, sehr langer Abgang.

Passt zu rotem Fleisch, Pasta und pikantem Käse.

SPANIEN-MADRID

La Marca 2003 7.5 dl Fr. 15.45

DO « Vinos de Madrid »

Tempranillo

Durch die traditionelle Vinifikation, teilweise im Barrique gekeltert, entsteht ein dunkles Kirschrot. Eine würzige Nase mit Noten nach Röstaromen und schwarzen Früchten zeichnen diesen Madrider aus. Kraftvoll, lang, schön ausbalanciert und doch geschmeidigem Gaumen. Passt zu Fleischvariationen oder zu Käse.