

## SCHAUMWEINE

pro 10 CL

75 CL

### Moscato d'Asti Cascinetta

*Moscato, Vietti, Piemont, DOC 2009*

*Durch Kälteeinwirkung wird die Gärung unterbrochen und dadurch nicht nur eine erfrischend prickelnde Kohlensäure, sondern auch die ganze explosive Aromatik der Trauben im Wein erhalten. Eine süsse Spezialität, die auch dem üppigsten Essen einen verführerisch leichten Akzent verleiht.*

7.50

49.—

### Prosecco Brut Valdobbiadene

*Glera, Silvano Follador, Veneto, DOC 2009*

*Delikate Aromen mit Veilchen- und Apfelblütennoten, frisch und belebend. Feine Perlage, schelmisch verführerischer Auftakt, mineralische Rasse, verspielt, lieblich am Gaumen.*

7.50

49.—

### Il Vigliacco – Vino Spumante Brut Rosé

*Molinara, Alfredo Buglioni, Veneto, 2009*

*Fruchtig, mit floralen Noten, frisch-würzig und mit feiner, anhaltender Perlage. Eigent sich ausgezeichnet zum Apéro, zu Antipasti, leichten Mahlzeiten sowie Fisch vom Grill.*

6.50

46.—

### Franciacorta Brut Cuvée Prestige

*Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero, Ca' del Bosco, Lombardia, DOCG*

*Maurizio Zanella produziert Schaumweine, die sich mit den Besten der Champagne messen. Die Feinheit der Perlage gewinnen sie während einer Flaschenlagerung auf der Hefe, die über zwei Jahre dauert. Der Franciacorta Brut ist geprägt von delikatsten, frischen Fruchtaromen mit exotischen Noten.*

85.—

**FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK – WEISS** pro 10 CL 75 CL

---

<p><b>Vino della Casa, L'Intruso</b>  <i>Garganega, Alfredo Buglioni, Veneto, IGT 2009</i></p> <p><i>Alfredo Buglioni gilt als einer der besten Amarone-Produzenten. Primär zum Vergnügen schickt er sich an, einen unpräzisen, blumig-fruchtigen Weisswein herzustellen, der mit seiner anregenden Lebhaftigkeit wunderbar zum Apéritiv oder zu leichten Vorspeisen passt.</i></p>	<p>5.60</p>	<p>39.—</p>
<p><b>Roero Arneis Recit</b>  <i>Arneis, Monchiero Carbone, Piemont, DOCG 2009</i></p> <p><i>Der Roero Arneis Recit ist geprägt von frischfruchtigen Aromen mit etwas exotischen Noten. Am Gaumen spielt ein weicher Auftakt mit gesunder Fruchtsäure, insgesamt eine perfekte Harmonie.</i></p>	<p>8.30</p>	<p>57.—</p>
<p><b>Soave Classico</b>  <i>Garganega, Gini, Veneto, DOC 2009</i></p> <p><i>Auf den besten Hügellagen von Monteforte d'Alpone angebaut, besticht der Classico durch seine Konstanz im aromatischen Ausdruck, erinnernd an Veilchen, Jasmin und Apfelblüten.</i></p>	<p>7.50</p>	<p>54.—</p>
<p><b>Grüner Veltliner</b>  <i>Grüner Veltliner, Weingut Huber, Obere Steigen Traisental, NÖ, DAC 2008/2009</i></p> <p><i>Mittleres Gelbgrün, in der Nase einladende, reife Apfelfrucht, weisser Pfeffer, feine Blütenaromen, am Gaumen feinwürzig, mit schönem Druck, mineralischer Nachhall.</i></p>	<p>6.70</p>	<p>47.—</p>
<p><b>Chardonnay Sicilia</b>  <i>Chardonnay, Planeta, Sicilia, IGT 2007/2008</i></p> <p><i>Die Nase körperreich-erfrischend, mit einem Schuss Exotik, an Vanille und Ananas erinnernd. Am Gaumen bringt dieser kräftige Chardonnay eine intensive Frische zum Ausdruck.</i></p>	<p>9.50</p>	<p>65.—</p>
<p><b>Petite Arvine du Valais</b>  <i>Petite Arvine, Château Lichten, Rouvinez Sierre, AOC 2007/2008</i></p> <p><i>An den besten Lagen des Mittelwallis wird nebst anderen autochthonen Walliser Spezialitäten dieser markant-rassige, sortentypische Weisswein gekeltert.</i></p>	<p>7.—</p>	<p>49.—</p>

**FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK – ROT** pro 10 CL 75 CL

---

<p><b>Vino della Casa, Salice Salentino</b>  <i>Negroamaro, Malvasia Nera, San Marzano, Puglia, DOC 2007</i></p> <p><i>Die reiche, würzig-fruchtige Aromatik verbindet sich harmonisch mit einer ausgewogenen Fülle am Gaumen. Die Negroamaro-Trauben zeigen eine frische, herrliche Fruchtigkeit.</i></p>	5.60	39.—
<p><b>Barbera d’Alba Vignota</b>  <i>Barbera, Conterno Fantino, Piemont, DOC 2008</i></p> <p><i>Barbera Vignota wächst in der Gemeinde Monforte und erreicht dank optimaler Lage der Reben und starker Beschränkung des Ertrages eine beachtliche Fülle. Der Wein wirkt reich, fruchtbetont und bezaubert mit einem vollmundigen Abgang.</i></p>	8.—	55.—
<p><b>Amarone Classico</b>  <i>Corvina, Rondinella Molinara, Fratelli Tedeschi, Veneto, DOC 2006</i></p> <p><i>Dieser Amarone zeigt unerhört frische Aromen von hochreifen Früchten in grosser Komplexität. Die üppige Fülle im Gaumen ist gut ausbalanciert und entspricht den Erwartungen, die das Bouquet weckt.</i></p>	10.20	70.—
<p><b>Carmignano Barco Reale</b>  <i>Sangiovese, Cabernet, Canaiolo, Tenuta di Capezzana, Toscana Carmignano, DOC 2007</i></p> <p><i>Der aus dem früheren königlichen Park stammende Wein wirkt frisch, lebhaft, mit Himbeernoten. Kaum Gerbstoff, dafür spielt eine fruchtige Säure mit lieblichem Schmelz.</i></p>	6.50	42.—
<p><b>Rocca Rubia Riserva</b>  <i>Carignano, Cantina Santadi, Sardegna, DOC 2007</i></p> <p><i>Opulent und von intensiver Farbe waren die Carignano-Weine schon immer. Was ihnen bisher an Feinheit und klarer Definition im Ausdruck fehlte liefert der Riserva Rocca Rubia</i></p>	8.—	55.—
<p><b>Sembro</b>  <i>Tempranillo, Bodega del Jaro, Ribera del Duero, DO 2008</i></p> <p><i>Im Sembro erstrahlt eine reine Frucht und eine herrliche Intensität. Das Temperament fügt sich einer vorbildlichen Balance. Die relativ junge Bodega del Jaro verfügt über ein brillantes Terroir mit Hanglagen just in der Kernzone von Spaniens führender Denomination, unweit Vega Sicilia und Pesquera.</i></p>	6.50	45.—

**Barbera d’Alba Cascina Francia** 12.50 85.—

*Barbera, Giacomo Conterno, Piemont, DOC 2007*

*Dichte Beerenaromen, glasklare Definition, hell, vif und elegant. Die feine Textur am Gaumen lanciert eine perfekte Balance mit spürbar reichem Extrakt. „Wir kommen wieder zu dem was man immer und bis vor 20 Jahren gemacht hat“, lautet Roberto Conternos Antwort auf die Frage, warum heute sein Barbera ein Jahr länger im Holzfass bleibt - im grossen, wohlverstanden. Wahrscheinlich ist sein Barbera d’Alba weit und breit der einzige, der zur Top-Elite im Piemont zählt, und der nicht in den modernen kleinen, für so vieles hilfreichen Barriques ausgebaut wurde. Seine Konzentration und einzigartige mineralische Eleganz erlangt er ausschliesslich im Rebberg, im Keller dann erfolgt eine Verarbeitung, die nur darauf bedacht ist, dem Wein seinen Weg zu weisen. Nicht mehr als eine Traube pro Schoss lässt Roberto deshalb reifen, denn die Kraft der Rebe soll sich auf diese eine konzentrieren und sie auf natürliche Art gegen Krankheiten und Schädlinge schützen.*

**Quercegobbe** 9.80 68.—

*Merlot, Petra, Toscana Maremma, IGT 2006  
(96 P. Parker)*

*Quercegobbe ist der Name einer Parzelle, die sich im Zentrum der Rebberge befindet, die das Weingut Petra umgeben. In leichter Hanglage, bestens durchlüftet, mit direkter Ausrichtung aufs Meer und auf Lehmböden, die jenen von Pomerol ähneln, reift hier ein eindrücklicher Merlot: Dicht gewoben und von grosser aromatischer Persistenz, mit den sortentypischen Noten von Beerenmarmelade und der Maremmatypischen, warmen Würze. Der Wein reift teils in 600-Liter-Fässern aus neuer Eiche, teils in gebrauchten Barriques und wirkt damit zwar hochmodern, aber nicht überholt: Saft und Frucht behalten die Oberhand.*

**Flaccianello** 13.50 90.—

*Sangiovese, Fontodi, Toscana, DOCG 2006  
(99 P. Wineinspector)*

*Sein Weingut samt den Reben rund um das stilvolle Palais hat Giovanni Manetti zu einem der markantesten Qualitätszentren der Toscana entwickelt. 65 Hektaren Rebland in der Kernzone des Chianti-Classico, der sogenannten Conca d’Oro, liefern aussergewöhnlich extraktreiche Trauben. Denn selbst für den Chianti Classico werden nur gerade 4dl pro Quadratmeter geerntet, der dadurch eine fast einmalige, geradezu erstaunliche Konzentration erreicht. Der Flaccianello, ein reinsortiger Sangiovese, gehört seit bald zwei Jahrzehnten zur Elite der Toscana schlechthin. Die Trauben stammen ausschliesslich aus sehr alten Reben der Lage Flaccianello, die mit weniger als 3,5dl Ertrag dem Wein seine unerhörte Dichte verleihen. Die Barriques sind perfekt eingesetzt und tragen zur aromatischen Vielfalt und Konzentration bei. Opulenz prägt das Gesamtbild ohne im Geringsten schwer zu wirken.*

**Terre Brune** 12.70 89.—

*Carignano, Bovale, Santadi, Sardegna, DOC 2005  
(tre biccheri Gambero Rosso)*

*Aus der seit Jahrhunderten in Südsardinien heimischen Traube Carignano gewinnt die Cantina di Santadi Weine von einzigartigem Charakter, allen voran der Terre Brune, eine Trauben-Auslese aus zahlreichen Kleinparzellen, meist mit uralten (weit über 100-jährigen) Stöcken bepflanzt und nach antiker Methode gepflegt. Nur wenige Weine erreichen eine derart hohe Konzentration aller Stoffe und einen vergleichbaren Ausdruck von herrlicher (Über-)Reife! Sein geschmeidiges Tanningerüst, eingebettet in viel weichen Schmelz, verdankt Terre Brune einem etwa 24-monatigen Barriques-Ausbau.*

## FLASCHENWEINE WEISS (75 CL)

---

### ITALIEN

#### Chardonnay Terre di Franciacorta 110.—

*Chardonnay, Ca' del Bosco, Lombardia, DOC 2005*

*Das Weingut Ca' del Bosco von Maurizio Zanella ist ein ultramodernes Gut der Superlative. Dieser Chardonnay reift in Barriques, welche in der eigenen Käferei aus französischem Eichenholz erbaut werden. Er gilt als einer der raffiniertesten und spannendsten Chardonnay Italiens.*

#### Breg Collio Bianco Anfora 95.—

*Pinot Grigio, Riesling italico, Sauvignon, Josko Gravner, Friuli, IGT 2004*

*Wer diesen Wein wählt, hat bestimmt kein Déjà-vu. Die unvergleichlich reiche und komplexe Aromapalette wird gepaart von ungewohnten Eindrücken am Gauben: Elegant, rund mit reifem Tannin, saftige Fülle, perfekte Ausgewogenheit. Der Winzer Josko Gravner hat auf seiner Suche nach der reinen Form der Weinherstellung die antike Vinifikation wieder entdeckt. Er keltert seine Weine in tönernen Amphoren, genau so wie es die Babylonier vor 5000 Jahren taten.*

#### Vernaccia di San Gimignano 42.—

*Vernaccia, Mormoraia, Toscana San Gimignano, DOCG 2008*

*Günstige Klima- und Bodenverhältnisse und beschränkte Produktionsmengen sowie ein technisch perfekt eingerichteter Betrieb sind die Bausteine des respektabler Erfolgs von Mormoraia. Die moderne Kelterei bietet Gewähr für eine schonungsvolle, optimale Verarbeitung der Trauben, insbesondere Vernaccia, zu einem lebhaften, rassigen Weisswein. Er ist unerhört frisch, elegant und reintönig, und wirkt am Gaumen durch sein belebendes Säurespiel sehr appetitanregend.*

#### Cala Silente Vermentino di Sardo 48.—

*Vermentino, Cantina Santadi, Sardegna, DOC 2008/2009*

*Die alte sardische Sorte Vermentino zeigt unvergleichliche aromatische Nuancen, wirkt lieblich und fein im Bouquet, das von fruchtigen und blumigen Noten gezeichnet ist. Im Gaumen spielt ein weicher Auftakt mit lebhaftem, nachhaltigem Abgang.*

#### Villa Solais 39.—

*Vermentino, Santadi, Sardegna, DOC 2009*

*Villa Solais zeigt herrliche Blumen- und Fruchtnoten, eine wunderbare Intensität im Gaumen, mit recht langem Abgang, harmonisch und rund. Passt sehr schön zum Apéritiv oder zu leichten Vorspeisen.*

### ÖSTERREICH

#### Riesling Engelreich 44.—

*Riesling, Weingut Hindler, Weinviertel, NÖ, DAC 2008*

*Feine Steinobstnase – Marille, mineralisch, schöne Rieslingwürze mit feingliedriger Struktur.*

### SCHWEIZ

#### Petite Arvine du Valais 49.—

*Petite Arvine, Château Lichten, Rouvinez Sierre, AOC 2007/2008*

*An den besten Lagen des Mittelwallis wird nebst anderen autochthonen Walliser Spezialitäten dieser markant-rassige, sortentypsiche Weisswein gekeltert.*

War die ganze Flasche Wein doch zuviel? Nehmen Sie sie doch einfach mit und geniessen Sie den feinen Tropfen zu Hause weiter.

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7,6% Mehrwertsteuer. Jahrgangänderungen vorbehalten.*

## FLASCHENWEINE ROT (75 CL)

---

### ITALIEN

- Barbera d'Alba Vigneto Punta** 62.—  
*Barbera, Azelia, Piemont, DOC 2007*  
*Weiche Leder- und Vanillenoten mit Aromen von Kandisfrüchten, Sultaninen, Muskatblüten. Am Gaumen elegant, mit gut eingebetteter Säure und weichem Gerbstoff, insgesamt harmonisch.*
- Barolo Ciabot Berton** 78.—  
*Nebbiolo, Ciabot Berton, Piemont, DOCG 2004/2005*  
*Nach alter Manier keltert er aus seinen drei Lagen (Roggeri, San Biagio und Rive) einen Wein traditionellen Stils (lange, ca. 25tägige Mazeration), lässt diesen in grossen Eichenfässern ausreifen, verzichtet auf Schönungen und Filtration, um ein Maximum an natürlichen Extraktstoffen im Wein zu belassen.*
- Barolo Romirasco** 190.—  
*Nebbiolo, Aldo Conterno, Piemont, DOCG 2004*  
*Aldo Conterno und sein Söhne gehören ohne Zweifel zu den besten Barolo-Produzenten. Dieser kräftige Wein besticht durch seinen Duft von Kirschenmarmelade und einem sensationelle Abgang.*
- Chianti Classico** 55.—  
*Sangiovese, Canaiolo, San Giusto a Rentennano, Toscana Centrale, DOCG 2008*  
*Grosse Feinheit und kristallklarer Ausdruck, filigran, Noten von Waldbeeren, reinem Rauch und schwarzem Pfeffer. Elegant und weich am Gaumen, sehr harmonisch.*
- Anfiteatro** 96.—  
*Sangiovese, Vecchie Terre di Montefili, Toscana, IGT 2005*  
*Dieser 100%ige Sangiovese zeigt die einzigartigen toskanischen Noten von nassem Stein, Bitumen vermischt mit den Aromen hochreifer und trockener Waldbeeren. Eine warme, unerhörte Aromenkomplexität freut die Geniesser, mit einer schönen Fülle am Gaumen, weich, mit reifem und weichem Tannin.*
- Vigna d'Alceo** 195.—  
*Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Castello dei Rampolla, Toscana Centrale, IGT 2005*  
*(„Oscar“ Bester Wein Italiens AIS)*  
*Die Familie di Napoli-Rampolla zählt zu den alteingesessenen Gutsbesitzern der Toscana. Mit Weinbau beschäftigen sie sich jedoch erst seit 1967, lange genug, um zu den Pionieren und Wegweisern des neuen Chianti Classico zu gehören. Alceo di Napoli hat als erster im Chianti-Gebiet die Bordeaux-Rebe Cabernet Sauvignon angepflanzt, um einerseits neuartige Weine zu keltern, aber auch um dem traditionellen Chianti eine neue Dimension zu verleihen. Der letzte noch von Alceo di Napoli gepflanzte Rebberg (1990) liegt auf der Hügelkuppe, voll nach Süden orientiert. Die Besonderheit dieses Rebberges liegt einerseits in der Auswahl der Sorten, nämlich Cabernet Sauvignon (85%) mit Petit Verdot und andererseits in der Dichte der Bepflanzung: Über 10'000 Stöcke drängen sich auf einer Hektar, jeder Stock aber trägt nur etwa 350g Trauben, was diesen eine unvergleichliche Konzentration verleiht. Entsprechend ist der Wein, der an monumentaler Fülle seinesgleichen sucht.*

War die ganze Flasche Wein doch zuviel? Nehmen Sie sie doch einfach mit und geniessen Sie den feinen Tropfen zu Hause weiter.

## FLASCHENWEINE ROT (75 CL)

---

### ITALIEN

- Brunello di Montalcino** 76.—  
*Sangiovese, Brunello, Mastrojanni, Toscana, DOCG 2004*  
*Der klassische Brunello zeichnet sich durch ausserordentliche Feinheit aus und mit Eleganz gepaarter Dichte. Er ist ein kultivierter Kraftkerl, voller Finessen und Facetten. Die Tannine, eingebettet in reichem Schmelz und lang anhaltender Stoffigkeit, zeugen von der grossen Reife der Trauben.*
- Vino Nobile di Montepulciano** 58.—  
*Sangiovese, Prugnolo Gentile, Canaiolo Nero, Avignonesi, Toscana, DOCG 2006/2007*  
*Immer wieder ein gut entwickelter, komplexer Wein. Mit einem Bouquet nach Zedernholz, süssem Tabak, Erdbeer- und Kirschfrucht, elegant und leicht, raffiniert und attraktiv, von verführerischer Anmut.*
- Saffredi Le Pupille** 110.—  
*Cabernet Sauvignon, Merlot, Alicante, Fattoria Le Pupille, Toscana Maremma, IGT 2005*  
*Die fast unbekannte Traube Alicante wurde in einen Blend mit Cabernet Sauvignon und Merlot eingebettet. Sie verleiht dem Cuvée eine exotische Note mit süsslichem Einschlag und verträglich wunderbar mit dem eher robust strukturierten Cabernet und dem schmelzigen Merlot. Ein Feuerwerk in der Nase und ein Füller am Gaumen.*
- Bolgheri Rosso** 58.—  
*Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese, Le Macchiole, Toscana Maremma, DOC 2008*  
*Sehr kräftiges Bouquet mit wildem Charakter, reife Noten von Leder und feinem Holz, Zimt und Gewürzen. Rassige Komponente durch den Anteil Cabernet Franc. Herrliche Fülle, perfekt ausgewogen, samtig weich am Gaumen.*
- Cento Primitivo** 58.—  
*Primitivo, Castel di Salve, Puglia, IGT 2007*  
*Dieser ehrgeizig gekelterte Primitivo löst eine wahre Genussexplosion aus vor schierer Frucht von Saft, Kraft und Aroma. Der hohe Alkohol ist nicht önologisch forciert, sondern eine natürliche Eigenschaft der Sorte.*
- Serra Monte Rosso** 72.—  
*Magliocco, Sangiovese, Terre die Balbia, Calabria, IGT 2006*  
*Der Wein ist gezeichnet von dichten exotischen Gewürz- und Beerennoten, wirkt üppig und warm. Am Gaumen ist er geschmeidig, atemberaubend lang.*
- Brunello Riserva Soldera** 290.—  
*Brunello, Gianfranco Soldera, Toscana Montalcino, DOCG 2003*  
*Nach streng ökologischen Grundsätzen keltert Soldera auf traditionelle Art der langen Mazeration, um ein Maximum der wertvollen Extraktstoffen im Wein zu haben. Eingriffe wie Temperaturregulierung Hefezusatz und Filtration sind ein rotes Tuch. Solderas Weine sind eine Klasse für sich, eigenwillig wie der Winzer selber, und grossartig.*

## FLASCHENWEINE ROT (75 CL)

---

### ITALIEN

#### Montenero

62.—

*Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot, Abbazia Santa Anastasia, Sicilia, IGT 2005*

*Im Mittelpunkt steht die einheimische Sorte Nero d'Avola, ergänzt durch Merlot und Cabernet Sauvignon. Diese beiden Sorten bringen edle würzige Noten und spannende Rasse in die Assemblage mit der robusten einheimischen Sorte.*

#### Turriga

94.—

*Connonau, Carignano, Malvasia, Bovale, Antonio Argiolas, Sardegna, DOC 2003/2004*

*Mit dem Turriga setzen die Gebrüder Argiolas einen monumentalen Massstab für die Weine des Südens: warm, würzig, explosive Aromatik mit reichlichen Noten von Waldbeeren und trockenen Früchten. Holz-, Harz- und Röstnoten sind angemessen eingewoben im komplexen Gesamtbild. Im Gaumen ist das Tannin der Barriques die tragende Komponente für eine reiche Struktur mit langer Persistenz.*

#### Barolo Bussia Vigna Colonello

120.—

*Nebbiolo, Aldo Conterno, Piemont, DOCG 2005  
(94 P. Fallstaff)*

*Die Reben der Vigna Colonnello von Aldo Conterno sind über fünfzig Jahre alt, ihre Erträge nur sehr klein und deshalb sind die Trauben besonders extraktreich, reifen früh und gut, so dass der daraus entstehende Barolo alle Eigenschaften eines grossen Barolo hat: raffiniert, facettenreich, gut strukturiert mit weichem Gerbstoff und ausgewogen in Säure und zartem Schmelz. Aldo Conterno keltert diese Lage nur in sehr guten Jahrgängen. Die Kelterung ist eher traditionellen Stils, so wie alle Baroli von Aldo Conterno: Der Ausbau findet in grossen Eichenfässern statt, um so die Typizität der Nebbiolotraube maximal zum Ausdruck zu bringen.*

#### Amarone Classico

82.—

*Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Alfredo Buglioni, Veneto, DOC 2004*

*Opulentes Bouquet, doch klar definiert, frische Frucht und Würznoten, kandierte Früchte, Lebkuchen, ein endlos langes Defilee von reizvollen Aromen. Schwelgerisch reich im Gaumen, langer Abgang. Die Azienda Buglioni ist eines der jüngsten Weingüter der Region. Erst im Jahre 1993 haben die Textilunternehmer Buglioni ein paar alte Mauern und ein schönes Stück Land erworben. Dieses war mit alten Reben bepflanzt. Im Gegensatz zu ihrer erfolgreich geführten Textilfirma, mit über 30 Verkaufsgeschäften in Italien, hatten von Reben, geschweige denn vom Weinmachen, weder Vater Alfredo Buglioni noch Sohn Mariano eine Ahnung. Dies aber sollte sich ändern. Trotz einem beschwerlichen Anfang sind die Buglionis zur Einsicht gekommen, dass nur volles Engagement sie ans gewünschte Ziel der Perfektion bringt. Ein stilvoller Keller wurde gebaut, ausgerüstet mit allem, was dazu gehört. Mit jedem Jahrgang sind die Weine kräftiger und konzentrierter geworden, die Erträge immer kleiner.*

#### Brunello di Montalcino Altero

91.—

*Sangiovese, Brunello, Poggio Antico, Toscana Montalcino, DOCG 2004  
(94 P. Wineentusiast)*

*Das fantastische an den Weinen von Paola Gloder ist deren Spiel von höchster Konzentration und raffiniertem Nuancenreichtum; niemals wirken sie überladen schwer. Die Aromen des Brunello Altero sind dominiert von der Fruchtigkeit schwarzer Beeren mit würzigem Unterton. Nicht Barriques werden verwendet, sondern Tonneaux, aus edelstem französischem Eichenholz. Die feinen vanilligen Noten bleiben deshalb kaum wahrnehmbar, diskret im Hintergrund. Altero ist damit eine moderne Alternative zum klassischen Brunello.*

## FLASCHENWEINE ROT (75 CL)

---

### SPANIEN

#### Monte La Reina Roble 45.—

*Tempranillo, Bodegas Monte La Reina, Toro DO, 2007*

*Weiche Hügel bestimmen das Landschaftsbild des äussersten Westen der Region Castilla y Leon. Auf dem kalkhaltigen und sehr sandigen Boden gedeihen Tempranillo-Trauben, die schliesslich in einem Wein mit frischfruchtiger Note und Aromen von roten und dunklen Früchten münden.*

#### Pago Malarina 39.—

*Tempranillo, Vallobera, Bodegas San Pedro, Rioja DOC 2005/2006*

*Der Winzer Javier San Pedro erzeugt diesen eleganten Rioja, der nach dem Säureabbau während sechs Monaten in neuen Barriques aus amerikanischer Eiche ausgebaut wird. Leuchtend purpurrote Farbe, rotbeerige Frucht im Duft, im Gaumen ausgezeichnet balanciert, reife Tannine, frisch und leicht.*

#### Clos Monlleo 115.—

*Garnacha, Carinena, Sangenis y Vaqué, Priorat, DoQ 2001*

*Die Trauben für den Clos Monlleo stammen immer von den gleichen Lagen mit bis zu 80-jährigen Reben. Der Ausbau erfolgt in neuen Barriques aus französischer (85%) und amerikanischer Eiche. Ein grosser Wein mit viel Stoff, reifen und geschmeidigen Tanninen, viel Würze und Extrakt.*

### PORTUGAL

#### Cortes de Cima 52.—

*Arragonez, Syrah, Hans & Carrie Jorgensen, Alentejo, 2006/2007*

*Die Assemblage wird aus Syrah, Aragonez (Tempranillo), kombiniert mit den Sorten Trincadeira und Touriga Nacional gemacht. Eine intensive, dichte Farbe, ein Bouquet mit dem Aroma reifer Beeren, weich im Gaumen, mit gut integriertem Barriquearoma.*

#### Cortes de Cima Aragonez 63.—

*Arragonez, Syrah, Hans & Carrie Jorgensen, Alentejo, 2004*

*Der Aragonez wird während neun Monaten in französischen Barriques ausgebaut. Ein Wein mit intensiver Farbe, dem Aroma von schwarzen Johannisbeeren, Schokolade und Mokka, konzentriert, ausgewogen, mit reifen Tanninen.*

## FLASCHENWEINE ROT (75 CL)

---

### FRANKREICH

Carte Noire 39.—

*Mourvèdre, Syrah, Château St-Jean de la Gireste, Corbières, 2005*

*Die Corbières sind eine dünn besiedelte, heisse Region. Die Weine des Châteaus sind von ehrlicher und offener Art, voller Terroirwürze und intensiver, reifer Frucht. Die Carte Noire ist die Top-Cuvée der Domaine, ausgebaut in Eichenbarriques.*

Château Rouget 85.—

*Merlot, Cabernet Franc, Pomerol, AC 2006*

*Château Rouget gilt (noch) als Geheimtipp aus Pomerol. Schon in jungen Jahren zeigt Rouget einen betörenden Schmelz, eine frische, süsse Waldbeerenfrucht und eine tänzerische Eleganz. Herrliche Samtigkeit, reiner, süss-sanfter Merlotextrakt.*

Mas D'Andrum 43.—

*Syrah, Grenache, Costières de Nîmes, AC 2006*

*Der mit grossen Steinen bedeckte Weinberg von Mas d'Andrum liegt im Hinterland von Nîmes. Nach traditioneller Vergärung reift der Wein während 12 Monaten in Barriques. Herrlich ist sein dichter Körper mit der Wärme und Würze der französischen Mittelmeerregion.*

Château Troplong-Mondot 120.—

*Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, St-Emilion, AC 1999*

*Christine Valette zeigt für diesen Cru Classé verantwortlich, der mit seiner enormen Kraft und Intensität prägnante Charakterzüge aufweist. Seit den 90er Jahren auf höchstem Niveau und Kandidat für eine Beförderung zum Premier Cru.*

### SCHWEIZ

Merlot Colle D'Avra Ris. 60.—

*Merlot, Tenuta Colle d'Avra, Mendrisiotto Ticino, DOC 2005*

*Der im Sottoceneri angebaute Merlot ergibt vollfruchtige, dunkle Merlots. Dichtes Purpur, eine pflaumige, weiche Frucht, schöne Länge und gut unterstützende Allier-Eiche ergänzen die Saftigkeit dieses Weins.*

Vinattieri Merlot 147.—

*Merlot, Vinattieri, Ligornetto Ticino, DOC 2005*

*Die dunkle kirschscharze Farbe und die gut eingebettete Holznote sind charakteristisch für diesen aussergewöhnlichen Wein. Eine an Brombeer- und Pflaumenaroma erinnernde Fruchtpräsenz komplettiert einen ganz grossen, kompakten Merlot mit grandiosem Abgang.*

## GRAPPERIA ITALIA (2 CL)

---

<b>Berta Elisi</b> 43%	8.—
<i>Aus Trester der Trauben Nebbiolo, Barbera, Cabernet.</i>	
<i>Feine Noten von trockenen Aprikosen, Tabak. Weich, elegant im Gaumen.</i>	
<b>Roero Arneis Vietti</b> 45%	8.—
<i>Aus Trestern der Trauben Arneis, trocken, streng, Apfelblüten und Veilchenduft, fein und harmonisch.</i>	
<b>Barolo Rocche</b> 45%	8.—
<i>Aus Trestern der Trauben Nebbiolo da Barolo Rocche, Waldbeeren, Harz, weich, lieblich.</i>	
<b>Brunello di Montalcino</b> 42%	9.—
<i>Aus Trestern der Trauben Brunello, klassisch, mit Nusstönen, schöne Holznote, herrliche Aromatik.</i>	
<b>Amarone Monte Olmi</b> 45%	8.—
<i>Aus Trestern der getrockneten Amarone-Trauben, üppig, Trockenfrüchte, Eichenholz, Rauch, weich.</i>	
<b>Berta Tre Soli Tre</b> 45%	15.—
<i>Aus Nebbiolo da Barolo Trauben gebrannt, ausgebaut in Eichenfässern. Die kräftigen Waldbeeren, Kakao und Vanille rund integrierend. Eine Sensation im Gaumen.</i>	