

Stammtischwein

rot aus Tegerfelden (AG) und Dôle (VS)

weiss aus Epesses (VD)

Tschumpeli	weiss/rot	4.-
Römer	weiss/rot	8.-
Halbeli	weiss/rot	16.-

Wein der Woche: Flaschenweine im Offenausschank

Weissweine 1 dl ¼ l ½ l Flasche

Tegerfelden (Aargau)

101 **Blanc de noir** (Federweiss), AOC, Baumgartner, Jhrg. 02, 13% Vol. 6.00 12.- 24.- 36.-
Rebsorte: 100% Pinot Noir Weinbeschrieb Seite 3

Calabria

188 Contessa **Emburga**, VdT, Lento CN, 6.50 13.- 26.- 39.-
Jhrg. 00, 13% Vol. Rebsorte: 100 % Sauvignon Weinbeschrieb Seite 3

Alto Adige

121 **Campaner** Südtiroler Gewürztraminer, DOC, Kellerei Kaltern, 7.00 14.- 28.- 42.-
Jhrg. 03, 15,5% Vol. Rebsorte: 100% Gewürztraminer Weinbeschrieb Seite 3

Piemonte

132 Tocai Pino gris, **Vigna Meira** DOC Luigi Poderi Enaudi, 8.- 16.- 32.- 48.-
Jhrg. 99, 14,5% Vol. Rebsorte: 100% Pino gris Weinbeschrieb Seite 4

Rotweine 1 dl ¼ l ½ l Flasche

Valle d`Aosta

311 **Coteau la Tour**, Les Crêtes Vino Rosso da Tavola 9.- 18.- 36.- 54.-
Jhrg 00, 13% Vol. Rebsorte: 100% Syrah Weinbeschrieb Seite 8

Veneto

327 **Amarone** Torte Motio, DOC, **Ceccini** Leonardo 7.50 15.- 30.- 45.-
Jhrg. 01, 15% Vol. Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara Weinbeschrieb Seite 10

Piemonte

342 **Bonarda** Bric Million, DOC, Angelo Negro 6.- 12.- 24.- 36.-
Rebsorte: 100% Bonarda Jhrg. 00, 14% Vol. Weinbeschrieb Seite 10

331 **Santa Lucia** Diano D'Alba DOC, Il Palazotto Jhrg. 99, 14% Vol. 6.- 12.- 24.- 36.-
Rebsorte: 100% Dolcetto Weinbeschrieb Seite 12

343 **Barolo dei Dardi** DOCG, Alessandro e Gian Natale Fantino 9.- 18.- 36.- 54.-
Jhrg. 94/96/97, 13% Vol. Rebsorte: 100% Nebbiolo Weinbeschrieb Seite 12

66 von unseren 94 Weinen wurden an der Vini d'Italia
(Gambero Rosso) mit 🍷 bis 🍷🍷🍷 Bicchieri ausgezeichnet

Weinkarte

Weisweine	Seite
Tegerfelden (CH)	3
TICINO (CH)	3
ALTO ADIGE	3
VALLE D`AOSTA	3
PIEMONTE	4
MARCHE	5
UMBRIA	5
CAMPANIA	5
CALABRIA	6
SICILIA	6

Roseweine	Seite
Tegerfelden (CH)	6
ALTO ADIGE	6
MARCHE	6
SICILIA	6

Rotweine	Seite
Tegerfelden (CH)	7
TICINO (CH)	7
VALLE D`AOSTA	7
ALTO ADIGE	8
TRENTINO	9

Valtelina	9
Veneto	9
PIEMONTE	10
TOSCANA	13
LIGURIA	13
UMBRIA	14
LAZIO	14
CAMPANIA	15
BASILICATA	15
PUGLIA	16
SARDEGNA	16
CALABRIA	17
SICILIA	17

Dessertweine: weiss - rosé - rot

1 dl ¼ l ½ l Flasche

VENETO

128 **Passito** Bianco della Valpolicella, DOC, Dessertwein

8.- 16.- 32.- 48.-

Jhrg. 97, 16% Vol.

Rebsorte: Garganega, Trebbiano Veronese; ein „Vino Passito“.

Durch das Trocknen des sorgfältig ausgesuchten und als Spätlese eingebrachten Traubengutes, konzentriert sich der Gehalt des Traubenmostes auf ein Höchstmass. Dieser gehaltvolle Dessertwein mit ins Bernstein tendierender Farbe und goldenen Reflexen hat ein einmalig wohlduftendes Bukett mit feinem Unterton von Bittermandeln und einem runden, trockenen Abgang. Ein Dessertwein der jeden Tag zu einem Festtag werden lässt!

FRIULI

129 **Picolit** Colli Orientali del Friuli, DOC, Gianni Piazza, Dessertwein

8.- 16.- 32.- 48.-

Jhrg. 99, 16% Vol.

Rebsorte: 100% Picolit

Die rare und exklusive Spezialität mit der kleinsten Ausbeute aller DOC-Weine. Ein Tropfen von natürlicher, dezenter Süsse, grosser Eleganz und Subtilität. Versuchen Sie ihn zu pikanten Käse, Desserts oder am besten als Ausklang eines gelungenen Abends.

PIEMONTE

139 **Moscato**, DOC, Gatto, Dessertwein

5.50 11.- 22.- 33.-

Jhrg. 03, 5,5% Vol. + 5,5% Restsüsse

Rebsorte: 100% Moscato

Dieser Moscato ist eine Versuchung wert, da er aus dem Hause Gatto stammt, welches einen ausgezeichneten Ruché produziert. Der Moscato gehört im Piemonte zu einem guten Essen, sei es als Apéro oder zum Dessert. Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Ausgesprochen fruchtig mit feiner floralen Note, die an Wiesenblumen erinnert. Ein Sommerwein, der auch an kühlen Tagen als Apéro oder zum Dessert genossen werden kann.

ALTO ADIGE

229 **Rosenmuskateller** aus der Vallagarina, IGT, Kellerei Kaltern, Dessertwein

5.- 10.- 20.- 30.-

Jhrg. 03, 10,5% + 2,5% Vol. Restsüsse

Rebsorte: 100% Rosenmuskateller

Eine besondere Rarität vom feinsten! Die Rebe benötigt viel Pflege und Aufmerksamkeit im Weinberg. Die Sorte mit der ausschliesslich weiblichen Blüte kann sich nicht selber befruchten und neigt stark zu Verrieselung. Die Erträge sind dementsprechend niedrig und die durchschnittliche Ernte liegt oft nur bei 3000 Kg/ha. Der Rosenmuskateller - eine Südtiroler Spezialität mit Seltenheitswert – ist Rubinrot in der Farbe, und besticht durch ein intensives Rosen-Bouquet! Kräftig und gehaltvoll im Geschmack, wirkt er mit feiner Würze sehr einladend. Die angenehme, natürliche Restsüsse, verleiht diesem Wein einen warmen, lang anhaltenden Abgang. Der ideale Wein für verliebte oder ganz einfach für besondere Musestunden! Tauchen Sie ein in den Duft von Rosen, die zum Trinken sind!

Tegerfelden (Aargau)

101 **Blanc de noir** (Federweiss), AOC, Baumgartner, 36.-
 Jhrg. 02, 13% Vol.
 Rebsorte: 100% Pinot Noir
 Saignée das heist der Saft wird sofort nach dem abbeeren ohne pressen entfernt, vergärung bei ca. 20 C, Biologischer Säureabbau, im Stahltank ausgebaut. Weicher spritziger gefälliger Körper.
 Der Wein eignet sich bestens als Aperitiv; speziell im Sommer. Passt zu „Antipasti misti“, zu Fisch und weissem Fleisch.

102 **Traminer** (Savagnin rose), AOC, Baumgartner, 36.-
 Jhrg. 02, 13,5% Vol.
 Rebsorte: 100% Roter Traminer (Savagnin rose)
 Geringe Ausbeute Stahltank ausbau. Aromatischer körperreicher Wein goldgelb mit würzigem Bukett.
 Der Wein eignet sich bestens als Aperitiv; Passt zu Fisch oder Käse.

TICINO

106 **Lughetto** Cru, Bianco del Ticino DOC Cantina il Cavaliere, 42.-
 Jhrg. 02, 12,5% Vol.
 Rebsorte: 60% Doral, 35% Chardonnay, 5% Sauvignon
 Ein Weisswein aus dem Ticino (Cadenazzo), der sich sehen lassen kann! Die Wurzeln dieses Familienbetriebes reichen bis ins Jahr 1895 zurück. Vier Generationen Erfahrung geben eine Garantie für Weine bester Qualität. Die gelungene Mischung der drei Traubensorten ergeben einen fruchtig frischen Wein mit feiner florealer Note. Trockener anhaltender Abgang bei dem das Aroma noch lange nachhallt.
 Der Wein eignet sich bestens als Aperitiv; er passt zu „Antipasti misti“, zu Fisch und weissem Fleisch.

ALTO ADIGE

120 **Vial** Südtiroler Weissburgunder, DOC, Kellerei Kaltern, 30.-
 Jhrg. 04, 13% Vol.
 Rebsorte: 100% Weissburgunder
 Hellgelb mit grünen Reflexen, präsentiert er sich Ihnen mit einem fruchtigen Duft nach grünen Äpfeln und Wiesenblumen. Im Geschmack säurebetont, frisch, lebhaft und gehaltvoll überrascht er mit einem langanhaltenden Abgang. Dieser Wein ist ein idealer Begleiter zu gut gewürztem Fleisch, Gemüse oder als krönender Abschluss zu einem reifen Käse.



121 **Campaner** Südtiroler Gewürztraminer, DOC, Kellerei Kaltern, 42.-
 Jhrg. 03, 15,5% Vol.
 Rebsorte: 100% Gewürztraminer
 Schonendes Pressen, natürliche Vorklärung, eine kontrollierte Gärtemperatur und der Ausbau im Holzfass, machen ihn zu einem echten Erlebnis! Leuchtend strohgelb im Glas, im Geruch Aromen von Rosen und Lindenblüten, Zimt und Minze. Im Geschmack weich und harmonisch, verwöhnt er mit einem aromatisch, würzigen Abgang. Dieser Wein hat an einer Prämierung der weltweit besten Gewürztraminer eine Auszeichnung erhalten! Passt hervorragend zu Fisch und Fleisch, aber auch als Apéro ein köstlicher Genuss!

VALLE D`AOSTA kleinstes Weingebiet Italiens





110 **Petite Arvine**, DOC, Les Crêtes Costantino Charrère 45.-
 Jhrg 03, 12,5% Vol.
 Rebsorte: 100% Petite Arvine
 Les Crêtes ist ein berühmtes Weinhaus, das viel zum guten Ruf der Region bei den anspruchsvollen Weinliebhabern beigetragen hat, zumal es auch immer wieder durch ausgezeichnete Weine im Gambero Rosso auffällt. Sign. Charrère ist eine imposante Persönlichkeit, er liess uns eine grosse Auswahl Weine in einer Vinothek degustieren damit wir uns eine eigene Meinung bilden konnten, bevor er uns voller Enthusiasmus seine Weine, welche wir als beste des Aosta Tals befunden hatten, anpries. Das weisse Traditionsgewächs dieser Zone wird in einer Spätlese bei konstant kontrollierter Temperatur fermentiert. Der Wein, - eine Gaumenfreude par excellence! - präsentiert sich blumig, fett und äusserst ausgewogen. Für Liebhaber exklusiver Weine!



Italien ist das Land mit der grössten Vielfalt an autochtonen Traubensorten. Darum finden Sie in unserer Karte hauptsächlich Weine aus ganz Italien.

VALLE D`AOSTA kleinstes Weingebiet Italiens

- 111 **Chardonnay** Cuvée **Frissonnière**, DOC, L. Crêtes Costantino Charrère  45.-
 Jhrg 03, 13,5% Vol.
 Rebsorte: 100% Chardonnay
 Der elegante Chardonnay von Charrère - eine Spätlese -, gefällt durch seine brillante schöne goldgelbe Farbe und sein harmonisches fruchtvolles Bouquet! Der Wein ist ein Klassiker der hervorragend sowohl zu Vorspeisen wie zu Hauptgängen auf Fisch- und Fleischbasis passt.
- 112 **Chardonnay** Cuvée **Bois**, DOC, Les Crêtes Costantino Charrère  69.-
 Jhrg 02, 13,5% Vol.
 Rebsorte: 100% Chardonnay
 Ausgebaut in kleinen Holzfässern (Allier, Tronçais Americano)
 Der Chardonnay Cuvée Bois von C. Charrère ist schlichtweg superb! Ein markanter Duft nach Grapefruit und hellen Früchten in dem sich das Holzaroma zurückhaltend bemerkbar macht. Der elegante Geschmack stützt sich auf einen starken, ausgewogenen Körper mit angemessener Säure, der für ein langes angenehm bitteres Finale gerade steht. **Für Chardonnay-Liebhaber ist dieser Wein ein Muss! Alle andern sollten sich von der „Extravaganz“ dieses Weines verführen lassen...!!**

PIEMONTE

- 130 **S. Antonio** Vignot, DOC, Orsolani,  42.-
 Jhrg. 98, 12,5% Vol.
 Rebsorte: 100% Erbaluce
 Von diesem Wein werden 30% im Barrique, 70% im Stahltank ausgebaut. Die Rebsorte Erbaluce wird nur in einer ganz kleinen Zone im Piemont angebaut. Der Wein hat sehr schöne Duftnoten. Ein wunderbarer Weisswein, der durch sein aussergewöhnliches Aroma besticht! Ein anspruchsvoller Wein, der zu Fisch und Fleisch passt.
- 131 „Cru“ **Perdaudin** Roero Arneis DOC Brut  45.-
 Jhrg. 02, 13% Vol.
 Rebsorte: 100% Arneis
 Die Trauben reifen Mitte September und werden von Hand in einem sorgfältigen Ausleseverfahren geerntet. Anschliessend gären die gerebelten Trauben in Stahlbehältern langsam bei konstant niedrig gehaltener Temperatur. Die Farbe dieses Weines ist kräftig strohgelb, und das ausgeprägte, wohlriechende Aroma erinnert an Äpfel, Haselnüsse und Bananen. Der Geschmack ist voll, harmonisch und elegant und zeichnet sich durch einen delikaten Nachgeschmack aus. Er eignet sich gut als Aperitif oder zu Vorspeisen, Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse oder zu leichten ersten Gängen.
- 132 **Tocai** Pino gris, **Vigna Meira** DOC Luigi Poderi Enaudi,  48.-
 Jhrg. 99, 14,5% Vol.
 Rebsorte: 100% Pino gris
 8 Monate im Barrique ausgebaut. Pino gris ist eine rote Traubensorte doch der Wein wird weiss gekeltert. Die Rebstöcke sind alt und darum ist die Produktion sehr klein. Einer der besten Weissweine des Piemont. Der Wein ist sowohl zum Apero wie auch zu mediterranen Hauptspeisen ein Genuss.
- 133 **Chardonnay** **Bastia** Lange, DOC, Conterno- Fantino,  54.-
 Jhrg. 98, 13% Vol.
 Rebsorte: 100% Chardonnay
 Dieser Chardonnay vom Piemont ist das Resultat, was man von Leuten wie Fantino-Conterno erwarten kann, die seit Jahrzehnten konstante hohe Qualität liefern; ein Spitzenprodukt, das keinen Vergleich scheut mit internationalen Spitzen-Chardonnay's. Dieser wird lange Zeit im Barrique ausgebaut, hat eine schöne Blume in der Nase, kräftiger, fetter Körper, langer Abgang, angenehm und anhaltend. Ein Traum von einem Chardonnay. Wunderschön zum Essen.

66 von unseren 94 Weinen wurden an der Vini d'Italia
 (Gambero Rosso) mit  bis  Bicchieri ausgezeichnet

PIEMONTE134 **Gavi** Monte Rorondo DOCG

66.-

Jhrg. 00, 14,5% Vol.

Rebsorte: 100% Cortese

8 Monate im Barrique ausgebaut. **Mit drei Gläsern im Gambero Rosso ausgezeichnet; gehört zu den besten Weissweinen der Welt!** Die Trauben werden Mitte Oktober gelesen und dann teilweise getrocknet; sie geben dem Wein eine leuchtend strohgelbe Farbe. Der Duft nach überreifen Birnen, Gewürzen und Zitrusfrüchten und ein Hauch von Holz machen den Wein zu einem wahren Trinkgenuss! Selten gab es so einen Weisswein der ein Gleichgewicht an Frucht und Holz wahr. Ein „Weisser“, der hervorragend zu Fleisch und Fisch passt

MARCHE136 **Macrina** Classico Superiore. DOC, Gioacchino Garofoli,

33.-

Jhrg 05, 13,5% Vol.

Rebsorte: 100 % Verdicchio

Nur auserlesene Trauben werden für diesen Wein geerntet. Nach einer schonenden Presse folgt die Fermentation des Traubenmostes bei konstant niedrig gehaltener Temperatur. Der Wein entfaltet so sein herrliches aromatisches Bukett nach Wiesenblumen. Ein idealer Wein für laue Sommerabende!

CAMPANIA170 Donnaluna **Fiano**, IGT, Viticoltori de Concilis

39.-

Jhrg. 02, 13,5% Vol.

Rebsorte: 100% Fiano

Die Weinberge dieser Rebsorte befinden sich alle im Cilento, dem Umland von Salerno bei Neapel, im Süden Italiens. Die Weinberge sind auf Hügeln angelegt, die nicht weit vom Meer angesiedelt sind. Ein Wein mit reichhaltigem Bukett und Duft nach reifen Pfirsichen und tropischen Früchten. Donnaluna Fiano ist ein Wein mit grosser Struktur und Gleichgewicht. Passt zu Fisch- und Fleischgerichten.

CALABRIA188 Contessa **Emburga**, VdT, Lento CN,

39.-

Jhrg. 00, 13% Vol.

Rebsorte: 100 % Sauvignon

Im Barrique ausgebaut. Das ist ein ganz aussergewöhnlicher Sauvignon aus Kalabrien! Das Aroma ist elegant, mit Düften nach exotischen Früchten und trockenen Feigen. Ein herrlicher Wein für den Apéro. Passt gut zu Antipasti, Meeresfrüchten und zu leicht gewürzten Speisen.

189 **Kratos**, IGT, Luigi Maffini,

45.-

Jhrg 01, 13. % Vol.

Rebsorte: 100% Fiano

Luigi Maffini avancierte binnen weniger Jahre zu einem der vielversprechendsten Talente auf der Weinbühne Kampaniens, und das obwohl seine Rebflächen ziemlich bescheidene Ausmasse vorweisen. Strohgelb im Glas, intensiv in der Nase, weisse Pfirsiche, Mispeln und Zwetschgen. Frisch, fruchtig-aromatisch, mineralisch und überaus harmonisch im Gaumen. Eine kleine Rarität: **Insgesamt nur 1200 Flaschen in der Schweiz**

Italien ist das Land mit der grössten Vielfalt an autochtonen Traubensorten. Darum finden Sie in unserer Karte hauptsächlich Weine aus ganz Italien.

Weissweine

Flasche

SICILIA

190 **Tenuta Sicilia Bianco** IGT, Scilio,

33.-

Jhrg. 01, 13% Vol.

Rebsorte: Assemblage aus Carricante und Catarrato

Angebaut auf der fruchtbaren Erde des Etna. Dies ist ein fruchtiger, intensiver, breiter Weisswein aus dem sonnenverwöhnten Sizilien. Der Wein wird biologisch angebaut und hat einen schönen Abgang. Passt herrlich zum Apéro, Fisch, weissem Fleisch und Käse.

191 **Vigne d'Oro**, IGT, Avide,



51.-

Jhrg. 98, 13% Vol.

Rebsorte: 100% Inzolia

Ausgebaut im Barriques. Aromen nach Apfel, Bananen, Ananas, Vanille. Am Geschmack erkennt man eine volle und runde Struktur mit einem ausgewogenen Gleichgewicht sowie einer Beharrlichkeit im Gaumen. Strohgelbe kräftige Farbe. Ein Spitzen-Wein von diesem aufstrebenden Betrieb.

Roséweine

Flasche

Tegerfelden (Aargau)

201 **Oeil de perdrix** (Schweisströpfli), AOC, Baumgartner

33.-

Jhrg. 04, 13% Vol.

Rebsorte: 100% Pinot Noir

Weicher spritziger Körper mit feinen Himbeer und Brombeer Noten. Der Sommerwein.

MARCHE

266 **Kòmaros**, IGT, Garofoli



33.-

Jhrg. 03, 13% Vol.

Rebsorte: 100% Montepulciano

Dieser Roséwein, der aus den roten Montepulciano-Trauben gekeltert wird, wächst auf den Hängen des Monte Conero. Der Name ist griechischen Ursprungs und kommt von „Kòmaros“, das so viel wie „Meereskirsche“ bedeutet.

Die Trauben werden nach der Lese entstielt und gepresst und der Most wird sofort von den Schalen getrennt, dadurch erhält er seine intensiv korallenrote Farbe. Danach wird der Most in einer Weissweingärung, bei kontrollierter Temperatur vergoren. Der Wein hat eine kräftige Struktur, aber trotzdem ein zartes Bouquet und Aroma. Ein ganz besonderer Rosé, der im Sommer den schweren Rotwein ersetzt. Passt zu allen Fleischgerichten, aber auch zu gut gewürztem Fisch.

SICILIA

290 **Etna Rosato**, DOC, IGT, Scolio





33.-

Jhrg. 03, 13% Vol.

Rebsorte: 100% Nerello Mascalese

Dieser Roséwein hat eine wunderschöne granatrote Farbe. Das Aroma ist fruchtig, delikat und intensiv. Ein sizilianischer Rosé der auch Rotweinliebhaber verführen kann! Passt ausgezeichnet zu Antipasti, Primi Piati, Käse und Fisch.

66 von unseren 94 Weinen wurden an der Vini d'Italia
(Gambero Rosso) mit  bis  Bicchieri ausgezeichnet

Lengnau (Aargau)301 Pinot noir Rebgut **Chürzi** AOC, Baumgartner

36.-

Jhrg. 04, 13% Vol.

Rebsorte: 100% Pinot Noir

Weicher spritziger Körper mit feinen Himbeer und Brombeer Noten. Im Eichenfass ausgebaut. Der Sommerwein.

302 **Garanoir** (Kreuzung Gamay / Reichensteiner), AOC, Baumgartner

36.-

Jhrg. 04, 12,6% Vol.

Rebsorte: 100% Garanoir

1970 entstand die frühreife sehr farbintensive Sorte in der Forschungsanstalt Changins.

Dunkles Kirschrot, fruchtig, voller runder harmonischer Körper, im grossen Holzfass ausgereift. wenig Säure. Enricos geheimtipp.

Ticino306 **Pezze Quadre**, Merlot del Ticino DOC, il Cavaliere

45.-

Jhrg. 01, 12,5% Vol.

Rebsorte: 100% Merlot

Die Wurzeln dieses Familienbetriebes reichen bis ins Jahr 1895 zurück. Vier Generationen Erfahrung geben eine Garantie für Weine bester Qualität. Die Trauben werden von Hand geerntet und sorgfältig ausgelesen, in waagrechte Stahltanks gelagert und unter temperaturkontrollierten Bedingungen vergärt. Die beiden Merlot Weine sind nach dem gleichen Prinzip wie es für hochwertige erstklassige Barolos gebraucht wird, hergestellt: die waagrechte Vinifikation in den Stahltanks, wo die Meische automatisch regelmässig gedreht wird, und die Trauben durch ihr Eigengewicht ausgepresst werden

Ein feiner, bekömmlicher Merlot, der so manchen lauen Sommerabend nördlich des Gotthard zum Genuss werden lässt! Intensiver Fruchtgeschmack, wo ein Hauch von reifen Kirschen durchdringt. Der Wein passt zu gut gewürzten Vorspeisen, zu Grillade aber auch zu fein gewürztem Fisch, z. Bsp. geräucher Forelle.

307 **Mondelle**, Merlot del Ticino DOC, il Cavaliere

69.-

Jhrg 01, 13% Vol.

Rebsorte: 100% Merlot

Ausreifung für 16 Mt. in neuen 225 l Eichenfässern.

Die Vinifikation des „Mondelle“ erfolgt nach den gleichen Prinzipien wie die eines hochwertigen, erstklassigen Barolos. Durch den Ausbau in Eichenfässern gewinnt dieser Wein an Eleganz und Komplexität.

Rubinrot mit ins Violett tendierenden Nuancen, komplexer Duft nach gereiften Früchten, warm, rund und ausgeglichen, das sind die Eigenschaften des Merlot „Mondelle“. Passt zu gegrilltem roten Fleisch und ausgereiften Käsesorten.

Versuchen Sie ihn auch zu gegrilltem Fisch und Seafood, Sie werden feststellen auch hier „begleitet“ er sehr schön.

Valle d`Aosta310 **Torrette**, Les Crêtes DOC, Costatino Charrère

45.-

Jhrg 01, 13% Vol.

Rebsorte: Petit Rouge 70%, Mayolet, Tinturier, Cornalin 30%

Der Torrette ist der älteste produzierte Wein der Familie Charrère. Die Zumischung der drei Traubensorten in kleinen Mengen machen aus dem Traditionswein einen ausgewogenen rundum gelungenen Prädikatswein von rubinroter Farbe mit ausgewogenen Tanninen, Bukett nach Brombeeren und Grapefruit. Passt wunderbar zu kräftigen und gutgewürzten Speisen auf Fleischbasis und zu reifen Käse.

Italien ist das Land mit der grössten Vielfalt an autochtonen Traubensorten. Darum finden Sie in unserer Karte hauptsächlich Weine aus ganz Italien.

Valle d' Aosta311 **Coteau la Tour**, Les Crêtes Vino Rosso da Tavola

69.-

Jhrg 00, 13% Vol.

Rebsorte: 100% Syrah

Zu 50% im Holzfass ausgebaut. Ein Spitzenwein aus dem Hause Charrère. Der **reinsortige Syrah** hat einen längeren Ausbau genossen und so die Holznoten aus dem Fass gut abgeduldet. Intensiv seine Farbe, der Duft erinnert an reife rote Früchte, vor allem an Johannisbeeren und Brombeeren, der Geschmack ist eine süsse, saftige und packende Inszenierung mit einer langen, sanften Tanninbegleitung. Dieser Syrah aus dem doch eher unbekanntem Aosta Tal und der kleinsten Weinregion Italiens, hat uns vom ersten Glas an zu Lobeshymnen verführt. Urteilen Sie selbst!

312 **Les Fourches**, Les Crêtes Vino Rosso da Tavola

57.-

Jhrg 01, 14% Vol.

Rebsorte: Grenache 70%, Nus, Dolcetto 30%

Costantino Charrère, dieser hochtalentierter Winzer würde ein Denkmal verdienen, nicht nur wegen seiner Feinarbeit, sondern auch wegen seiner unermüdlichen Suche nach schon fast ausgestorbenen einheimischen Reben, womit er den Kleinwinzern im Aosta Tal immer wieder neue Impulse gibt. In seinem Stammhaus produziert er einen der besten Grenache-Weine des Tales der in einem fast violetten Gewand, mit einem komplexen, reifen Fruchtduft einschliesslich Johannisbeeren, Brombeeren und Toastnoten und delikatem Abgang daherkommt. Versuchen Sie den Wein neben Fleischspeisen auch mal zur geräucherten Forelle....?!

313 **Fumin**, Les Crêtes DOC, Costantino Charrère

48.-

Jhrg 00, 13% Vol.

Rebsorte: 100% Fumin

Fermentation im Inoxstahltank, anschliessend Ausbau in kleinen Holzfässern für 1 Jahr.

Der elegante, bezaubernde Fumin mit seiner süssen, fleischigen Frucht ist der gewohnte Schlager vom Hause Costantino Charrère. Passt zu würzigen Vorspeisen und kann zu Fleisch- aber auch gut gewürzten Fischspeisen genossen werden. Reifer Käse zu einem Glas Fumin, mmh..!

ALTO ADIGE320 **Premstallerhof** St Magdalena Cl, M. Vogel bei H. Rottensteiner,

33.-

Jhrg. 03, 13,5% Vol.

Rebsorte: Vernatsch 90% und Lagrein 10% im gemischten Rebsatz angebaut

Bewusste Ertragsbeschränkung und sorgfältiger Ausbau machen ihn geschmeidig und geben ihm zarten Schmelz. Seine intensive rubinrote Farbe, sein interessantes Bouquet nach Veilchen und sein runder harmonischer Geschmack machen ihn zu einem aussergewöhnlichen Vertreter seiner Art. Passt gut zu rotem Fleisch, gegrillt und gebraten, und zu pikantem Weichkäse.

322 **Lagrein** Dunkel Gries Riserva DOC, H. Rottensteiner,

39.-

Jhrg. 00, 12,5% Vol.

Rebsorte: 100% Lagrein

Im Barrique ausgebaut Der Lagrein ist die älteste einheimische Rebsorte und kommt aus der klassischen Zone von Gries bei Bozen. Es wird für diesen Wein nur das allerbeste Traubengut verwendet. Der fertige Jungwein kommt ein Jahr lang zum Ausbau in kleine Eichenfässer. Ein Wein der Spitzenklasse, in dem sich Kraft und Eleganz, Struktur und Finesse vermählen. Sein Bouquet nach Schokolade und Veilchen verbindet sich einzigartig mit seinem wuchtigen Körper, geschmeidiger Fülle und samtigen Abgang. Diese Rebsorte lernten wir bei einem „Dinner“ mit einem Abt kennen, der uns seinen speziell guten Tropfen auftischen wollte. Passt zu Wild, Federwild, dunklem Fleisch und Hartkäse.

323 **Campaner** Riserva. Cabernet DOC, Kellerei Kaltern,

45.-

Jhrg. 00, 13% Vol.

Rebsorte: Cabernet Sauvignon 70%, Cabernet Franc 30%

Der Ausbau erfolgt im Barrique, gefolgt von einer Reifezeit in grossen Eichenfässern. Die Farbe ist tief granatrot, das Bouquet intensiv nach Waldbeeren, vereint mit vegetalen Noten. Der Geschmack komplex mit viel Körper, rund und ausgewogen. Ein idealer Wein zu gehaltvollen Speisen.

66 von unseren 94 Weinen wurden an der Vini d'Italia
(Gambero Rosso) mit bis Bicchieri ausgezeichnet

TRENTINO326 Merlot **Trentino** Novaline Riserva DOC, Concilio

45.-

Jhrg. 00, 12,5% Vol.

Rebsorte: 100% Merlot

Der Ausbau erfolgt im Barrique, gefolgt von einer Reifezeit in grossen Eichenfässern. Das Gebiet Novaline erstreckt sich östlich der Stadt Trento. Die Merlot-Traube aus dem Bordeaux kann im Trentino auf eine über hundertjährige Anbautradition zurückblicken. Die Trauben wurden gerebelt und während der langen Gärung immer wieder umgewälzt. Der Jungwein wird 1 Jahr in kleinen Barrique-Fässern aus französischer Eiche ausgebaut. Dieser Wein hat das Potential, um noch manches Jahr ein würdiger Begleiter gepflegter Speisen zu sein. Passt gut zu Fleischspeisen oder zu besonderen Feierlichkeiten

327 **Mori Vecio**, DOC, Concilio

45.-

Jhrg. 99, 12,5% Vol.

Rebsorte: Cuvée aus 50% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc und 30% Merlot

In Kleinfässern ausgebaut. Die Concilio-Exklusivität steht seit fast 40 Jahren auf der Weinbühne! Sein Himbeer- und Brombeerbukett wird von Vanillenoten aufgeheitert, der Geschmack strahlt Harmonie aus. Ein äusserst gefälliger Wein der zu Fleisch und Fisch harmoniert.

VALTELLINA316 **Sassella**, Valtellina Superiore Riserva DOC

59.-

Jhrg. 90, 13% Vol.

Rebsorte: 100% Nebbiolo (im Valtellina Chiavennasca genannt)

Dieser Wein wurde im Holzfass gelagert. Möchten Sie ein paar Vorurteile über Veltliner Weine abbauen? Dieser Sassella hat eine „Nebbiolo-Nase“ mit animalischen Ansätzen. Von rubinroter Farbe, kräftig, strukturvoll, mit Andeutungen von Himbeeren und Haselnuss. Passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten, scharfen Sossen und gealterten Käsen. Probieren Sie den Wein und urteilen Sie selber!

317 **Il Fondatore**, Valtellina Superiore DOC

89.-

Jhrg. 95, 13% Vol.

Rebsorte: 100% Nebbiolo (Chiavennasca)

Dieser Wein von Balgera ist eine absolute Exklusivität. Der Wein ist dem Gründer der Firma gewidmet und wird nur in den besten Jahren produziert. Der Wein altert mindestens 4 Jahre in Eichenfässern und anschliessend für eine weitere Ausreifung in kleinen Barriquefässern aus Allier Eiche. Am Schluss wird er mit edelstem „Sforzato“ angereichert. Er hat ein ätherisches und sehr feines Bukett mit Andeutungen von Vanille, Süssholz, Himbeeren und Brombeeren; der Geschmack ist voll, warm, harmonisch mit einer aristokratischen sehr strukturierten Basis von gerösteter Haselnuss und Pflaumenmarmelade. Er begleitet Speisen mit rotem Fleisch, gut gewürzten Grilladen und Wild. Trinken Sie ihn zu einem aussergewöhnlichen Anlass

VENETO326 Valpolicella CI Superiore Monte **Sant'Urbano**, DOC, Speri

59.-

Jhrg. 00, 13% Vol.

Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara

Wie ein erratischer Block repräsentiert die grosse Familie Speri die Kontinuität im Weinbau des Valpolicella. Der Sant'Urbano ist ein grosser, moderner Wein, sehr traditionell hergestellt, der durch sein enorm fruchtiges und harmonisches Bukett sowohl zu feinen Apérohäppchen oder Antipasti passt, wie auch zu gut gewürzten Hauptspeisen.

Italien ist das Land mit der grössten Vielfalt an autochtonen Traubensorten. Darum finden Sie in unserer Karte hauptsächlich Weine aus ganz Italien.

VENETO327 **Amarone** Torte Motio, DOC, **Ceccini** Leonardo

45.-

Jhrg. 01, 15% Vol.

Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara

Für diesen Amarone werden in einer Spätlese die Trauben bis Februar auf Holzrosten zum Trocknen gelegt. Die Gärung geht dann sehr langsam vor sich. Was herauskommt, ist ein kraftvoller Wein mit Aromen von Rumtopf, Korinthen, Gewürznelken und Koriander, getragen von einem voluminösen, gehaltvollen Körper langanhaltender Kraft. Wir fanden dieses kleine uralte Weingut durch Zufall. Der Amarone dieses jungen Winzers mit einer alten Familientradition überzeugte uns und hielt auch Degustationen von Amarone aus den bekannten teuren Weingütern stand. Um seine komplexe Aromatik zu entfalten, muss der Wein atmen.

328 **Amarone** Monte Sant'Urbano, DOC, **Speri**

85.-

Jhrg. 98, 15% Vol.

Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara

3 Jahre Fass- und 1 Jahre Flaschenreife. Dieser Amarone ist ein Dreigläserwein, den man nicht so schnell vergisst. Sein leichtes Holzaroma löst sich auf zwischen eingelegten Früchten und aromatischen Kräutern; zart und resolut zugleich erobert der Geschmack den Gaumen und verströmt einen schlichten Charme, wie er nur den grossen Weinen eigen ist!

PIEMONTE330 „**Söri**“ Cristina Diano D'Alba DOC, Il Palazotto

33.-

Jhrg. 99, 13% Vol.

Rebsorte: 100% Dolcetto

„Söri“ ist der Name für hochgelegene Süd-, Südost- oder Südwestlage eines Rebberges im Piemont. Dolcetto ist die Traubensorte und ist kein süsser Wein, wie viele irrtümlich glauben. Wir fanden diese kleine Azienda Agricola „Il Palazotto“, mit einer alten Weintradition durch einen „Insidertip“. Dieser Dolcetto von der sonnenverwöhnten Südlage, nur 200m Luftlinie von der Barologegend entfernt, ist ein sehr gehaltvoller Wein mit viel Frucht, Tiefgang und Frische und einem sehr schönen runden Abgang. Die Farbe ist tiefrot mit violetter Schimmer. Der Wein passt zu Antipasti, zu allen würzigen Hauptgängen, wie auch zu reifem Käse. Ein spezieller Wein für alle Tage.

331 **Santa Lucia** Diano D'Alba DOC, Il Palazotto

36.-

Jhrg. 99, 14% Vol.

Rebsorte: 100% Dolcetto

Ein Dolcetto der Spitzenklasse aus dem Hause „Il Palazotto“. 10 Monate in alten Barrique-Fässern ausgebaut. Der Wein wird an der besten Südlage angebaut und nur die besten und intakten Trauben werden in einer Spätlese für diesen Wein verwendet, was eine **limitierte** Produktion zur Folge hat. Der Wein mit vollem Bouquet nach frischen Beeren, besticht durch seine Harmonie und Ausgewogenheit. Passt zu allen gutgewürzten Vor- und Hauptspeisen.

332 **Siri d' Jermu**, Dolcetto di Dogliani Pecchenino

69.-

Jhrg 00, 14 % Vol.

Rebsorte: Dolcetto 100%

Auch diesmal erobert der Dolcetto von Orlando Pecchenino die Höchstprämie, wie schon sechsmal zuvor! In diesem Wein sind Feinheit und Eleganz vereint, höchst konzentriert seine fast violette Farbe, anmutig und lebendig, lang und festgefügt der Geschmack.

333 **Nebbiolo** D' Alba DOC, Il Palazotto





39.-

Jhrg. 99, 13,5% Vol.

Rebsorte: 100% Nebbiolo

1 Jahr in alten Barrique ausgebaut, danach ca. 1 Jahr Flaschenlagerung. Die alten Rebstöcke der Nebbiolotrauben ergeben einen Wein, der einen Vergleich mit dem Barolo nicht zu scheuen braucht, zumal auch die Barolo-Weingegend nur 200 Meter Luftlinie entfernt ist! Der Önologe der Azienda Agricola „Il Palazotto“ hat sich zum Ziel gesetzt, aus diesem Wein in den nächsten Jahren einen Barolo-Konkurrenten zu machen, der in einer Blinddegustation besser abschneiden würde, als einige seiner berühmten „Brüder“! Wir sind gespannt....! Geniessen Sie diesen Wein, und bilden Sie sich Ihr eigenes Urteil.

PIEMONTE

- 334 **Nebbiolo** Langhe Ginestrino, DOC, Conterno **Ginestrino** 45.-
 Jhrg. 99, 13,5% Vol.
 Rebsorte: 100% Nebbiolo
 Conterno-Fantinos Barolo sind weltbekannt! Diesem Nebbiolo widmet er aber nicht minder seine Aufmerksamkeit, was im Trinkgenuss deutlich herauskommt. Schöne Farbe und gute Struktur. Fruchtig strenger Duft, erinnert an Zwetschgen, Geranien und Himbeeren. Die Tannine wirken noch etwas ungeschliffen, aber trotzdem erstaunlich weich für einen so jungen Nebbiolo.
- 335 **Sudisfà** Roero, DOC, Angelo Negro  72.-
 Jhrg 99, 14.5 % Vol.
 Rebsorte: 100% Nebbiolo
 1 Jahr in kleinen Holzfässern ausgebaut Der Name "Sudisfà" (=Zufriedenheit, Genugtuung) bringt die Freude über die erlangte Qualität bestens zum Ausdruck. Angelo Negro, ein herzensguter Winzer, der auch mit seinen wuchtigen Barberas bei uns Eindruck machte, überzeugt nun mit einem Nebbiolo von kräftiger, granatroter Farbe, Düften nach Trockenobst und Konfitüre mit den Aromen von Vanille und grünem Pfeffer. Ein grossartiger Tropfen vollmundig und feurig, der zu Gerichten mit ausgeprägten Geschmacksnoten passt
- 336 **Barbera D'Alba Dei Dardi**, DOC, Alessandro e Gian Natale Fantino,  45.-
 Jhrg. 97, 13% Vol.
 Rebsorte: 100% Barbera
 6 Mt im Barrique ausgebaut. Die Gebrüder Fantino die wir durch Zufall im Piemont kennenlernten, produzieren in ihrem Familienbetrieb mit einer langen Tradition eine Seltenheit: **Biologischer Weinbau im Barolo-Gebiet**. Die Rebstöcke sind 60-70 Jahre alt und liegen am gleichen Hang neben den Rebstöcken, die den Barolo ergeben. Alte Stöcke haben zwei Vorteile: sie wurzeln tiefer und holen so Mineralstoffe aus tieferen Schichten, und sie produzieren weniger, dafür besser ausgereifte Trauben mit konzentrierterem Aroma. Dieser Wein ist in der Nase sehr frisch mit delikater Beerenfrucht, dunkel, gerbstoffreich, pflaumenartig, und er hat einen vollen, runden Körper mit dezentem Vanillearoma. Ein hervorragender Begleiter zu gehaltvollen Speisen.
- 337 „Cru“ **Bric Bertu** Barbera D'Alba DOC Angelo Negro (Mag. Fr. 133.-)  ab Januar
 Jhrg. 04, 13,5% Vol.
 Rebsorte: 100% Barbera
 Ein wuchtiger Barbera aus über 70-jährigen Rebstöcken. Sehr kleine Produktion. Lange Reifung in neuen Barriques aus französischem Eichenholz (Allier und Tronchez). Kräftige granatrote Farbe, schöner Duft mit würziger Note, voller Geschmack, strukturvoll, und anhaltend, schöner langer Abgang nach Vanille. Dieser Wein passt zu Hauptgerichten auf Fleischgrundlage und zu ausgereiftem Käse.
- 338, **Solo per Laura** Barbera d'Asti, VdT, La Luna del Rospo, Bio-Wein des Jahres 54.-
 Jhrg. 00, 13,5% Vol.
 Rebsorte: 100% Barbera
 Ausgebaut im Barrique. Die Weinlese fand am Tage der Geburt der ersten Tochter statt, worauf der Winzer seinen Wein als glückliche Fügung nach ihr benannte. Dieser Barbera hat ein ganz eigenes, ungemein vielschichtiges Bouquet, in dem sich z.B. Honig und Bittermandeln, Tabak und Gras, Schokolade und Kirsche spiegeln. Passt gut zu würzigen Fleischgerichten.
- 339 **Giada** D'Alba, DOC, Andrea Oberto,  75.-
 Jhrg. 97, 14% Vol.
 Rebsorte: 100% Barbera
 Ausbau in neuen Barriques. Ein seltener und begehrter Barbera mit internationalem Touch. Der Giada hat mehrmals die höchste Auszeichnung, die **3 Gläser im GAMBERO ROSSO** erhalten. Ein eleganter, kompakter Wein mit süßem Vanille- und Würzton in der Nase. Geschmack nach Waldbeeren, Pfirsich und Rosmarin. Sehr dunkle Farbe und langer voller Abgang. Ein Wein für aussergewöhnliche Musestunden!

Italien ist das Land mit der grössten Vielfalt an autochtonen Traubensorten. Darum finden Sie in unserer Karte hauptsächlich Weine aus ganz Italien.

PIEMONTE340 **Ruché** di Castagnole Monferrato DOC

45.-

Jhrg 03, 15% Vol.

Rebsorte: 100% Ruché

Die Herkunft und die Geschichte dieser Rebe sind noch im Misterium verhüllt! Eine Version sagt, der Name für die „Weinrebe Ruché“ stamme von „rocche“ (Felsen), auf dem sie angebaut wurde, da die Weinrebe die Eigentümlichkeit besitzt sich sehr trockenen kalk- und tonhaltigen Böden auszusetzen. Die Produktionsmengen sind sehr gering! Unser junger Winzer hat mit dem Ruché 03 wieder bewiesen, dass seine Weine „**una Bomba**“ sind, was soviel heisst wie hervorragend, schwer, genussvoll lustvoll!

Vorherrschendes und beständiges Merkmal für den Wein ist die zarte Wahrnehmung der aromatischen Nuance der reifen samtigen Aprikose, der leicht welkenden Rose und der in Honig eingemachten Quitte im Nachgeschmack. Dieser Wein ist unsere Trouvaille aus dem Piemont. Geniessen Sie diesen aussergewöhnlichen Tropfen mit speziellen Freunden! Passt gut zu üppigen Mahlzeiten mit Fleisch, Wild und zu schmackhaften Käsen.

341 **Harys**, Vino Rosso da Tavola, Giovanni Batista Gillardi,

88.-

Jhrg. 98, 13,5% Vol.

Rebsorte: 100% Syrah

Dieser Syrah ist eine Rarität vom Feinsten! Er hat eine grosse Struktur und einen fast zärtlichen Geschmack, in dessen Abgang die Frucht die Hauptrolle spielt. Dunkelviolette Farbe. Bukett von Gewürzen und Pfeffer mit mineralischen Zügen. Ein Wein zum Träumen! Es werden von diesem Wein nur 2000 Flaschen hergestellt!

342 **Bonarda** Bric Million, DOC, Angelo Negro

39.-

Rebsorte: 100% Bonarda

Jhrg. 00, 14% Vol.

1970 wurden die Rebsorte Bonarda, eine traditionelle piemonteser Traubenart, auf dem Weinberg „Bric Millon“ gepflanzt. Nach einer Gärung von 6-8 Tagen bei konstanter Temperatur wird der Wein für kurze Zeit in grosse Holzfässer gefüllt, wo er die nötige Reife für die Flaschenabfüllung entwickelt. Im Glas zeigt er sich von kräftiger, rubinroter Farbe und bringt ein Aroma zum Ausdruck, das deutlich an Pflaumen, Äpfel und Johannisbeeren erinnert. Passt gut zu Fleischgerichten, Grilladen und ausgereiften Käsesorten.

343 **Barolo dei Dardi** DOCG, Alessandro e Gian Natale Fantino

69.-

Jhrg. 94/96/97, 13% Vol.

Rebsorte: 100% Nebbiolo

Ein weiteres Spitzenprodukt der Gebrüder Dardi. Die Erträge der aufmerksam gepflegten Stöcke sind niedrig. Ein Drittel des Weines wird in neuen Barriques ausgebaut, dies vermittelt dem Wein Eleganz und Geschmeidigkeit, ein Drittel kommt für 30 Monate in grosse Holzfässer, dies bringt Kraft und Langlebigkeit und ein Drittel bleibt im Stahltank, dadurch bleibt im Endcuvée eine wunderschön typische Nebbiolofrucht erhalten. In der Nase schwarze Kirsche und ein Hauch Dörripflaumen und Zimt. Tanninherb, voll, alkoholreich, trocken, aber wunderbar tief und duftig und zugleich frisch und sauber. Ein Wein für anspruchsvolle Geniesser. Er eignet sich bestens für kräftige Fleischgerichte

344 **Barolo Azelia**, DOCG,

88.-

Jhrg. 96, 14% Vol.

Rebsorte: 100% Nebbiolo

Der Wein reift 2 Jahre lang in Eichenfässern von slowenischer Eiche, bevor er nach der vorgeschriebenen Lagerzeit von drei Jahren in die Flasche abgefüllt wird. Seine Farbe ist granatrof mit orangefarbenen Reflexen, er duftet intensiv und erinnert an verwelkte Rosen und Veilchen. Im Gaumen ist er trocken, kräftig, voll und dennoch samtig. Ein köstlicher Tropfen. Nimmt mit den Jahren beständig an Qualität zu. Kein Alltagswein!

345 **Barbaresco**, DOCG, Gaja,

188.-

Jhrg. 98, 13,5% Vol.

Rebsorte: 100% Nebbiolo

Teuer!..aber berühmt!!

66 von unseren 94 Weinen wurden an der Vini d'Italia
(Gambero Rosso) mit bis Bicchieri ausgezeichnet

PIEMONTE

346 **Fabio** Langhe Rosso, DOC, Andrea Oberto,  69.-

Jhrg. 97, 14, % Vol.

Rebsorte: Nebbiolo, Barbera

18 Mt. im Barrique ausgebaut.

Andrea Oberto ist bekannt für seine qualitativ hochstehenden Weine. Diese Assemblage vereint zwei hervorragende, charakteristische Rebsorten des Piemont. Ein kraftvoller Wein, muskulös durch den Nebbiolo, breit und rund durch den Barbera. Ein geheimnisvoller Wein mit vielschichtigen Düften. Passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten.

347 **Langhe** Rosso, DOC, Luigi **Einaudi**  85.-

Jhrg 00, 14% Vol.

Rebsorte: Cabernet 35%, Nebbiolo 30%, Barbera und Merlot,


Ausgebaut 18 Mt. in Barriques Der Lange Rosso von Luigi wird als Langhe-Bordeaux betrachtet, dem nur noch seine Jugend im Weg steht! Dieser grosse Wein hat eine intensive granatrote Farbe, Duft nach gekochten Pflaumen und schwarzen Johannisbeeren. Warm, vibrierend und lang der Geschmack. Eine geheimnisvolle Wucht dieser Wein. Passt zu einem wunderbaren Essen.

348 Langhe Rosso **Monpra**, DOC, Conterna Fantino  69.-

Jhrg. 99, 14% Vol.

Rebsorte: Cabernet 35%, Nebbiolo 30%, Barbera und Merlot,

Der Monprà weckt starke Sinneseindrücke. Er ist dunkel und intensiv in der Farbe. Im Gaumen zeigt sich ein Aroma von Pflaumen, Lakritz und Minze, der Geschmack ist einhüllend, elegant mit einem ausgewogenen Tanin. Ein Wein, der sich zum Sinnieren eignet aber auch bei Mondschein zu zweit bei einem tiefschürfenden Gespräch genossen werden kann.

349 Monferrato **Rosso Rivalta**, DOC, Monterotondo,  79.-

Jhrg. 00, 14% Vol.

Rebsorte: Barbera mit sehr wenig Cabernet Sauvignon

Ein Meisterwerk der Villa Sparina: der Monferrato Rosso, in dem die Barbera-Rebe durch einen winzigen Schuss Cabernet Sauvignon dynamisiert wurde, hat ein undurchschaubares dunkelviolettes Äusseres, daneben ein sauberes Bukett von Gewürzen, Pfeffer und reifen dunklen Früchten. Sehr konzentrierter Geschmack mit einer süssen, langen Frucht, die im Abgang wiederum durch ein Pfefferaroma veredelt wird. Herrlich zu einem Mehrgänger!!


350 **Tre** Dacapo Agliano Terme,  69.-

Jhrg 01, 14% Vol.

Rebsorte: 33% Merlot, 33% Barbera, 33% Nebbiolo

Wir fanden dieses Weingut auf der Fahrt zu unserem Ruché Produzenten. Das Weinabenteuer der Kellerei Dacapo begann 1997. Das Ziel von Paolo Dania und Dino Riccomagno war von Anfang an Weine der Spitzenklasse herzustellen. Ihre Erfolgskurve zeigt denn auch nach 7 Jahren steil nach oben. Der Wein „Tre“ ist nun ein abenteuerlicher aber simpler Versuch drei Traubensorten in absolut gleichen Teilen, - je ein Drittel - zu einem harmonischen Ganzen zu fügen. Was herausgekommen ist müssen Sie selber beurteilen..! Dieser Wein eignet sich sowohl für Liebhaber von Merlottrauben, wie auch für Barbera- und Nebbiolo Fans.

TOSCANA

351 **Chianti** Terre di Corzano, DOCG, Corcano e Paterno  42.-

Jhrg 00, 13.5% Vol.

Rebsorte: Rebsorte: 80% Sangiovese, 10% Canaiolo und 10% Merlot

12 Monate Ausbau in Barrique, in nicht neuen Eichenfässern. Der Wein hat ein kräftiges fruchtiges Bouquet, er ist trocken und harmonisch im Geschmack und vanillig getönt. Seine feine Säure, die Ausgewogenheit und gute Konzentration machen diesen Chianti zum excellenten Begleiter scharfer Speisen, dunklen Fleischsorten und Käse.

Italien ist das Land mit der grössten Vielfalt an autochtonen Traubensorten. Darum finden Sie in unserer Karte hauptsächlich Weine aus ganz Italien.

TOSCANA352 **Brunello** di Montalcino, DOCG, Castello **Romitorio**

76.-

Jhrg. 97, 13% Vol.

Rebsorte: 100% Sangiovese Grosso

Ein gelungener Brunello, der sich unter den Besten seiner Kategorie behaupten konnte. Recht widerstrebend teilt der Duft seine anfänglichen erdigen Noten und Andeutungen von feuchtem Laub mit, die erst nach minutenlanger Belüftung klarer Fruchtindrücke das Feld überlassen. Spürbar mischt sich die liebliche Eichenholzwürze ein. Im Gaumen präsentiert er sich tief, weich und reichhaltig.

Liguria356 **Buranco** Agricola in Monterosso 5 Terre, VDA

56.-

Jhrg. 02, 13,5% Vol.

Rebsorte: Sangiovese, Cabernet, Merlot und Syrah

Enricos Geheimtipp

UMBRIA357 Rosso di **Montefalco** DOC, Decio Fongoli

36.-

Jhrg. 97/99, 13% Vol.

Rebsorte: Sagrantino 15%, Sangiovese 45%, Barbera 40%

Mindestens 3 Monate im Barrique aus Slovenischer Eiche ausgebaut. **Die seltene Rebsorte Sagrantino ist typisch für Montefalco.** Der Name stammt aus dem Mittelalter, wo ihn die klösterlichen Schwestern nach alter Tradition für die heilige Messe kelterten. Der typische Sangiovese als zweite Rebsorte gibt dem Wein seinen Hauch von Leichtigkeit und die dritte Traubensorte Barbera gibt ihm die herbe Kraft. Ein Rotwein mit brillantem, trockenem und kräftigem Charakter. Er passt vorzüglich zu gewürztem Fleisch, Salami und rezenten Vorspeisen.

358 Colli del **Trasimeno Morello**, DOC, Fanini,

33.-

Jhrg. 97, 13% Vol.

Rebsorte: Sangiovese 70%, Merlot 15%, Cabernet 13%, Canaiolo 2%

Die kleine aber nicht zu verachtende Azienda produziert Weine, die immer wieder Beachtung an der Vin Italy finden. Dieser Rotwein, eine gekonnte Zusammenfügung vier verschiedener Traubensorten ist ein gelungener Wein, der durch seine Harmonie und Lieblichkeit besticht. Ein Trinkgenuss für jede Gelegenheit und für Vorspeisen sowie leichte Hauptgänge geeignet.

359 **Sangiovese** Vigna La Pieve, DOCG, **Fanini**,

72.-

Jhrg 98, 14% Vol.

Rebsorte: 100% Sangiovese

Ein Kleinbetrieb mit seinen acht Hektar Rebflächen in den Hügeln am Toskanaufer des Trasimener Sees. Zwei Gläser bekam der Sangiovese, der überreif, nach Dörrpflaumen und Lakritz duftet. Ein adäquater Säure- und Tanningehalt verleihen ihm geschmackliches Rückgrat. Ein delikater Begleiter zu gut gewürzten Grilladen, aber auch fein zum Einstieg mit Antipasti.

Lazio360 **Petit Verdot**, IGT, Casale del Giglio,

42.-

Jhrg 01, 14% Vol.

Rebsorte: 100% Petit Verdot

Kurze Reifung in kleinen Eichenfässern

Die Rebsorte Petit Verdot stammt ursprünglich aus Bordeaux, wo sie für die Assemblagen verwendet wurde.

Im Gebiet Lazio, wo die optimalen klimatischen Verhältnisse für diese Traubensorte herrschen, wird ein sortenreiner Wein aus Petit Verdot produziert. Dieser aussergewöhnliche „Tropfen“, der durch seine feinen Tannine und seine harmonische Verschmelzung mit zartem Holzgeschmack ein echtes Erlebnis auch für so manch verwöhnten Gaumen wird, sollte mit guten Freunden in geselliger Runde genossen werden!

66 von unseren 94 Weinen wurden an der Vini d'Italia
(Gambero Rosso) mit bis Bicchieri ausgezeichnet

Rotweine

Flasche

Lazio

361 **Madreselva**, IGT, Casale del Giglio,



57.-

Jhrg. 99, 14% Vol.

Rebsorte: Merlot 33%, Cabernet Sauvignon 33%, und Petit Verdot 33%,

16-18 Monate Reifung in kleinen Eichenfässern

Diese aussergewöhnliche Assemblage wird auf spezielle Art gemacht. Die Merlo-Traube wird in voller Reife Mitte September gelesen, die Cabernet-Sauvignon und Petit-Verdot Trauben hingegen werden als Spätlese geerntet.

Alle drei Traubensorten werden nach Abschluss der Fermentation für 16-18 Monate in kleinen Eichenfässern gelagert und anschliessend erfolgt die Assemblage zu je 33%. Der Wein lagert noch für 4-6 Monate in der Flasche.

Ein Wein der gelungen und einzigartig ist! Ein Wein, der durch seine Harmonie vielen Geniessern gefällt.

CAMPANIA

370 **Naima** I.G.T. Viticoltori de Concilis,



75.-

Jhrg. 99, 13,5% Vol.

Rebsorte: 100% Aglianico

Der Wein wurde in kleinen Fässern aus Allier-Eiche ausgebaut. Ein herrlicher, eleganter Rotwein aus Salerno mit reichhaltigen Duftnoten. Rubinrote Farbe, Duft nach frischen Waldfrüchten, Brombeeren, Cacao, Kaffee und Vanille; ein intensiver Wein, samtig im Mund mit wunderbar rundem Abgang. Ein „Südtaliener“ zum verlieben! Der Wein passt zu gut gewürzten Gerichten, reifen Käse und Wildgerichten.

BASILICATA

376 **Canneto**, IGT, D'Angelo



57.-

Jhrg. 97, 13% Vol.

Rebsorte: 100% Aglianico

Der älteste Weinstock Italiens! Vor 27 Jahrhunderten wurde die Aglianico-Rebe von den Griechen in die Basilicata in die Gegend des Vulture gebracht. Es handelt sich um eine Spätlese (Ende Oktober, Anfang November); die besten Trauben wachsen auf den vulkanischen Böden. Die traditionelle Gärung dauert 10 Tage in mittleren „Fermentini“. Nach der Milchsäuregärung wird der Wein 15 Monate lang in 225-Liter Fässern gelagert. Es folgt eine weitere Verfeinerung in der Flasche, die 8 Monate dauert. Der Wein hat eine tiefe rubinrote Farbe mit Granattönung. Er zeichnet sich aus durch ein intensives, volles, ätherisches Bukett, voller, weicher, samtiger, harmonischer Geschmack mit langanhaltendem Abgang. Um seine komplexes Aroma entfalten zu können, muss der Wein atmen. Eignet sich zur Begleitung von rotem Fleisch, Wild und scharfen Speisen.



377 **Lirica**, Primitivo di Manduria, DOC, Cons.Prod. Vini e Mosti Rossi

42.-

Jhrg. 00, 14,5% Vol.

Rebsorte: 100% Primitivo (in Kalifornien heissen die Abkömmlinge davon „Zinfandel“)

Der Name dieser Rebe hat nichts mit primitiv zu tun, sondern deutet auf seine frühe Reife hin. Der Wein wurde für kurze Zeit im Barrique gelagert. Die üppigen Düfte, die diesem dunklen Purpursaft entströmen, sind sehr verheissungsvoll: ein Bukett von schwarzen Beeren und Kirschen, Pflaumenkompott, aber auch Kakao und Schokolade. Ein hoher Alkoholgehalt, die sanften Tannine, Struktur und Tiefe machen diesen Wein zu einem absolut faszinierenden Erlebnis! Nach dem ersten Schluck fühlen sie die sommerliche Schwüle und Hitze Südtaliens! Ein **schwerer Wein**; begleitet sehr gut scharfe Speisen, Fleischgerichte, Wild und gealterte Käse.

66 von unseren 94 Weinen wurden an der Vini d'Italia
(Gambero Rosso) mit  bis  Bicchieri ausgezeichnet

PUGLIA378 **Dunico**, Primitivo di Manduria, DOC, Accademia dei Racemi

45.-

Jhrg. 99, 14% Vol.

Rebsorte: 100% Primitivo

Die Küste südlich von Taranto ist bekannt für die imposanten Sanddünen, die sich gegen das Jonische Meer hinziehen. Die „Masseria Pepe“ kultiviert als einzige genau in diesen Sanddünen ihren „Dunico“ (daher der Name). Die Sonne Süditaliens und die spezielle Lage geben diesem Primitivo einen unvergleichlichen Charakter! Der Wein ist von dunkler purpurroter Farbe mit Violetttönen. Trotz des sehr hohen Alkoholgehalts und seinem vollen, reichhaltigen Bukett, überrascht der Wein durch ein unglaublich zartes und samtiges Gefühl im Mund und einem langanhaltenden Abgang. Dieser Wein ist die reinste Verführung! Urteilen Sie selber!

380 **Notarpanaro**, DOC, Cosimo Taurino

45.-

Jhrg. 97, 14% Vol.

Rebsorte: Assemblage aus Sangiovese di Montepulciano und Negro Amaro

12 Monate im Barrique ausgebaut.

Der Notarpanaro ist ein Rotwein der aus der typischen Traubensorte Negroamaro von Apulien gekeltert wurde. Er ist der kleine Bruder vom Patriglione, mit dem der Winzer Taurino die höchsten Auszeichnungen die 3 Gläser im „GAMBERO ROSSO“ erhalten hat. Dunkelrubinrote Farbe, mächtiges Bukett von reifen dunklen Früchten und Mittelmeermacchia.

381 **Patriglione**, DOC, Cosimo Taurino

82.-

Jhrg. 95, 14% Vol.

Rebsorte: 100% Negro Amaro

Der Patriglione aus Apulien ist mehrmals mit den höchsten Auszeichnung den **3 Gläser im GAMBERO ROSSO** prämiert worden. Sehr mächtiges Bukett nach reifen dunklen Früchten und Mittelmeermacchia. Voll, warm, runder und muskulöser Geschmack. Eine Wucht von einem Wein.

382 Castel del Monte Pezza la Rucca DOCG, Conte Spagnoletti Zeuli



36.-

Jhrg 00, 13% Vol.

Rebsorte: Uva di Troja und Montepulciano

Auf Anhieb gelang der Familie Spagnoletti gleich mit zwei Weinen der Einzug in den Hauptteil des Gambero Rosso. Das Gut kann auf eine über 400-jährige Geschichte zurückblicken. Das Bukett, konzentriert und erfreulich füllig, in dem sich rote Beeren, Pflaumen und reife Sauerkirschen andeuten. Einen runden Eindruck vermittelt auch der reichhaltige, ausgewogene und weiche Geschmack, der über ein ebenso delikates wie dichtes Tannin verfügt.

383 **Terra Nera**, Riserva. DOCG, Conte Spagnoletti Zeuli

59.-

Jhrg 00, 13% Vol.

Rebsorte: Uva di Troja und Montepulciano

Dem Pezza La Rucca ebenbürtig ist die Riserva del Conte mit der intensiven, ins Violette gehenden Rubintönung. Neben dunklen Beeren und Pflaumen ahnt man in ihrer leicht verschlossenen Nase einen Rösthrauch aus dem Fass. Etwas übertrieben machen sich die Holznoten im Geschmack bemerkbar, der aber eine grossartige Struktur und Machart preisgibt. Passt vorzüglich zu scharfen Speisen.

SARDEGNA386 **Dule**, IGT, Giuseppe Gabbas,

45.-

Jhrg 00, 13% Vol.

Rebsorte: Cannonau (Grenage) mit kleinen Anteilen von Sangiovese, Montepulciano und Cabernet

Ausgebaut im Eichenfass. Dieser wunderbare Wein aus Sardinien hat eine sehr schöne Nase und besticht durch den Geschmack nach reifen Früchten. Er hat einen vollen runden Abgang. Passt zu Primi Piatti und würzigen Speisen.

66 von unseren 94 Weinen wurden an der Vini d'Italia
(Gambero Rosso) mit bis Bicchieri ausgezeichnet

CALABRIA387 **Lamezia**, DOC, Lento CN,

Ausgetrunken

Jhrg 98, 12% Vol.

Rebsorte: Caglioppo, Grecco Nero, Nerello Mascalese

Ein herrlicher Rotwein aus Kalabrien mit sehr schönen Duftnoten. Geschmeidiger Abgang. Der Wein besticht durch seine harmonische Ausgewogenheit. Ein Wein der perfekt zu allen Gerichten passt.

388 **Duca San Felice** Riserva DOC, Librandi Antonio Cataldo & Nicodemo

42.-

Jhrg 95, 13,5% Vol.

Rebsorte: 100% Caglioppo

Ein Südtaliener, dessen sonnenverwöhnte Trauben einen gehaltvollen Wein mit wunderbarem Aroma und Tiefgang hervorbringen. Rubinrot in der Farbe mit Orangenreflexen. Dieser Wein besticht durch sein nobles Tannin, das aber das Aroma nicht übertrumpft. Passt gut zu Grilladen, italienischen Vorspeisen, zu Wild und reifen Käsen.

389 **Gravello** Librandi, DOC, Librandi Antonio Cataldo & Nicodemo

81.-

Jhrg. 96, 13% Vol.

Rebsorte: Caglioppo und Cabernet Sauvignon

Ein exklusiver Südtaliener; er wurde 18 Monate in französischen Eichenfässern gelagert. Der Gravello erhält durch die Assemblage von Caglioppo und Cabernet ein aussergewöhnliches Aroma mit einem ganz reichhaltigen Bukett und harmonischem, dezenten Vanillegeschmack. Dieser Wein begleitet hervorragend fein gewürzte Speisen, gealterte Käse und Wildspezialitäten.

SICILIA390 **Sedara**, IGT, Donnafugata

36.-

Jhrg. 02, 13,5% Vol.

Rebsorte: 100% Nero D'Avola

Ein feiner Sommerwein mit Aromen nach reifem Obst und Beeren. Rubinrote Farbe mit violettönen, abgerundeter aromatischer Nachgeschmack. Passt gut zu Grilladen. Ein idealer Wein für die gesellige Runde!

391 **Signorio**, IGT, Barone Nicolo La Lumia

45.-

Jhrg 96, 13.5 % Vol.

Rebsorte: 100% Nero D'Avola

Ein aussergewöhnlicher Rotwein aus Sizilien, aus der Traubensorte Nero D'Avola. Elegante, süsse Tannine. Nase rund und voll. Geschmack nach roten Früchten, Leder, Tabak, Holz und Caramell. Abgang süss-herb. Dieser Wein ist im Stahltank ausgebaut und nicht wie man seinem Geschmack nach urteilen würde im Eichenfass. **Dieses Rätsel versuchen auch die Forscher einer Universität der Vereinigten Staaten zu entschlüsseln.** Ein genüsslicher Südtaliener, der hervorragend zu Primi Piatti, Antipasti gut gewürztem Fleisch und Wild-Gerichten passt.

393 **Angheli**, IGT, Donnafugata

51.-

Jhrg 99, 13% Vol.

Rebsorte: Nero D'Avola und Merlot

8 Monate in kleinen Eichenfässern und mindestens 6 Monate in der Flasche ausgereift.

Als Geschenk der sonnenverwöhnten Erde besticht dieser Wein durch seine weiche Note. Die Farbe ist rubinrot mit zarten violetten Reflexen, sein Bukett duftet nach rotem reifem Obst, Himbeeren bis Heidelbeeren und leichtem Lakritzaroma. Der Wein ist abgerundet im Geschmack und eher schwer. Der hohe Gehalt an Extraktstoffen verleihen ihm einen anhaltenden aromatischen Nachgeschmack.

Ideal zu Antipasti Fleisch und gut gewürzten Speisen.

Italien ist das Land mit der grössten Vielfalt an autochtonen Traubensorten. Darum finden Sie in unserer Karte hauptsächlich Weine aus ganz Italien.

SICILIA394 **Cerasuolo** di Vittoria, DOC, Poggio di Bortolone

39

Jhrg 04, 13. % Vol.

Rebsorte: Nero D'Avola und Frappato

Ein fruchtiger Cerasuolo di Vittoria aus Sizilien, er wird aus den Trauben Nero D'Avola und Frappato gekeltert. Farbe wie dunkelrote Kirschen. Sehr schöner, herrlich fruchtiger Geschmack. Voller, runder Abgang. Passt zu Teigwaren wie auch zu Fleischgerichten.

395 **SIGILLO**, IGT, Avide

84.-

Jhrg 99, 14.5% Vol.

Rebsorte: Nero D'Avola und Cabernet

Ein spitzer Wein aus Sizilien des weltbekannten Betriebes Avide. Eine Assemblage aus den Traubensorten Nero D'Avola/Cabernet. Ausgebaut im Barriques. Rubinrote Farbe. Elegante Variationen von Eichenholz, Waldfrüchten, Schokolade und Vanille. Im Gaumen spürt man umfassend und anhaltend weiche, elegante Tannine. Ein Wein zu einem wunderbaren Essen.

396 **Kaid**, IGT, Alessandro di Camporeale

59.-

Jhrg 03, 14% Vol.

Rebsorte: 100% Syrah

Ein Wein aus Sizilien, der die volle Kraft der Sonne und die Nähe zum Arabischen Land ausdrückt. Tiefdunkles Rot. Rauchige Nase mit Gewürznoten und Holz. Exotische Aromenvielfalt im Gaumen, vollmundig, dicht und reif. Ausgewogenes Säurespiel, gut eingebundene Tannine. 10 Monate Ausbau in Barriques. Ein unvergleichlicher Syrah für weltoffene Geniesser!!

397 **Pigi**, di Vittoria, IGT, Poggio di Bortolone

72.-

Jhrg. 98, 12,5% Vol.

Rebsorte: Nero D'Avola, Cabernet und Syrah

Der Pigi ist eine kräftige, strukturreiche Assemblage aus Sizilien, aus den Rebsorten Nero D'Avola mit einem kleinen Anteil Cabernet und Syrah. Ausgebaut im Barrique. Verführerische Orientalische Düfte. Voll und rund im Geschmack. Der Abgang ist süß herb. Einfach ein Traum. Zu einem schönen Essen.

398 **Mille e una Notte**, IGT, Donnafugata

(DpMag. Fr. 444.-)



99.-

Jhrg 95, 13% Vol.

Rebsorte: Nero d'Avola und verschiedenen Trauben in kleinen Teilen

Reifung: 24 Monate in kleinen französischen Eichenfässern und ungefähr 1 Jahr in der Flasche.

Der Sassicaia des Südens! Eine limitierte, Produktion, machen diesen Wein zu einem „Raritätstropfen“!

Prächtiger Wein von grossem Charakter, typisch und intensiv mediterran wie sein Name. Bouquet: äusserst konzentriert und voll mit deutlicher Sauerkirsch- und Lakritzenote. In seinen Geruchsbestandteilen harmonisch, dies auch dank der vollständigen Reifung im Fass. Geschmack: ausdrucksstark und nachhaltig. Der hohe Extraktgehalt macht ihn körperreich und angenehm weich. Ein Wein, der mit entsprechender Begleitung die Nacht zu „1001 Nächten“ werden lässt...!

66 von unseren 94 Weinen wurden an der Vini d'Italia (Gambero Rosso) mit bis Bicchieri ausgezeichnet