

Herbst - Blatt

Kulinarische Informationen aus der Küche und dem Weinkeller

Herzlich Willkommen im Gasthof Sonne zu unserer 36. Wildsaison.

Weil während der Wildzeit bei uns eigentlich nur Wildspezialitäten bestellt werden, haben wir uns entschlossen, wie in den letzten Jahren unser "normales" Speiseangebot zu reduzieren. Mit unserem neuen "Herbst-Blatt" offerieren wir unser kulinarisches Angebot etwas anders. Wir sind sicher, dass Sie etwas für Ihren Geschmack finden werden.

Damit wir auch weiterhin einen reibungslosen Küchen-Service-Ablauf bieten können, bitten wir Sie, ab 8 Personen Ihre Menuauswahl auf drei verschiedene Hauptgänge zu beschränken.

Für Ihre Mithilfe und Ihr Verständnis danken wir Ihnen!

Alle Wildspezialitäten werden mit Rosenkohl, geschmortem Rotkraut, glasierten Marroni, Preiselbeerapfel und in Butter gebratenen, hausgemachten Eierspätzli serviert und sind im Preis inbegriffen.



Unser Weinkeller präsentiert Ihnen eine Auswahl exzellenter Weine zu unseren Wildspezialitäten. Vom zarten Ton bis zum gehaltvollen Paukenschlag finden Sie stimmige Klänge zu Ihrem Wildgericht.

Wir wünschen Ihnen bei uns in der Sonne einen gemütlichen Aufenthalt und freuen uns, Sie bei uns kulinarisch zu verwöhnen.

Markus Schmutz
und das ganze Sonne-Team



Herbstliche Vorspeisen

Verschiedene Variationen vom Nüsslersalat

Natur...	mit Ei...	mit Speck und Brotcroûtons...	mit "auem"
Fr. 11.50	Fr. 13.50	Fr. 14.50	Fr. 16.50

Pilzfroueli

*Knackiger Nüsslersalat an Hausdressing
mit verschiedenen in Butter sautierten Pilzen*
Fr. 16.50

Sonne

*Knackiger Nüsslersalat an Himbeeressig-Haselnussdressing
Datteln mit Frischkäse-Haselnussfüllung*
Fr. 16.50

Bambi

*Knackiger Nüsslersalat an Apfel-Traubenkernöldressing
Rehrohschinken und Dörraprikosenwürfeli*
Fr. 16.50

Dagobert

*Knackiger Nüsslersalat an Orangenbalsamico-Rapsöldressing
Geräucherte Entenbrust, Wachtelei und Orangenfilets*
Fr. 16.50

Pumbaa

*Knackiger Nüsslersalat an Feigenessig-Rapsöldressing
Wildschweinrohschinken und frischen Feigen*
Fr. 16.50

Rudolf

*Knackiger Nüsslersalat an Granatapfelessig-Rapsöldressing
Rentierrohschinken, Kürbiswürfeli "süss-sauer" und Granatapfel*
Fr. 16.50



Herbstliche Vorspeisen



Hausgemachte Rehterrine

Rassige Terrine mit herbstlicher Garnitur,
und Selleriesalat "Waldorf"

Fr. 20.50

Sämiges Kürbisrisotto

mit Sprinzhöllchen

Fr. 18.50

Toast mit frischen Pilzen

In Butter gedünstete frische Pilze an leichter Rahmsauce
auf einem Toast serviert

Fr. 18.50

Rehessenz mit Porto

Kraftbrühe mit Rehfleisch klarifiziert

Fr. 13.50

Kastaniensuppe

eine feine Suppe, nicht nur für Vermicelles-Liebhaber/innen

Fr. 13.50

Hausgemachte Pilzcrèmesuppe

Schaumsüppchen mit frischen Pilzen
und knusprigen Brotcroûtons

Fr. 13.50

Kürbiscrèmesuppe

Kürbiscrèmesuppe mit Rahm und Butter verfeinert

Fr. 13.50



Wildspezialitäten

vom Reh

Rehpfeffer nach Art des Chef's

Rehpfeffer aus dem hiesigen Revier an kräftiger Rotweinsauce,
mit Speck, Champignons, Silberzwiebeln und Brotcroûtons als Garnitur

Fr. 39.50

Rehgeschnetzeltes "Öpfupunsch"

Zartes Rehgeschnetzeltes in Butter gebraten
an leichter Wild-Apfelpunschsauce mit Apfelwürfeli

Fr. 49.50

Rehschnitzel "Mirza"

Rosa gebratenes Rehschnitzel
an feiner Wildrahmsauce mit verschiedenen Pilzen

Fr. 49.50

Rehrückenfilet mit Horriwiler Honig

Rehentrecôte am Stück rosa gebraten
mit Horriwiler Honig glasiert
an feiner Wildsauce mit Balsamicoessig

Fr. 52.50

Rehbratwurst nach Hausrezept

Rehbratwurst vom hiesigen Revier fein gewürzt

Fr. 34.50

Rosa gebratene Rehfleischwürfeli "Jamaika"

Rehfleischwürfeli rosa gebraten
an Wildsauce mit in Rum marinierten Weinbeeren

Fr. 49.50

Wildspezialitäten

vom Hirsch

Gebratenes Hirschentrecôte "Gaufres"

Rosa gebratenes Hirschentrecôte
an Wildsauce mit hausgemachter Waffel
Fr. 49.50

Hirschfilet mit verschiedenen Nüssen

Hirschfilet rosa gebraten an Wildrahmsauce mit gerösteten Nüssen
Fr. 49.50

Zarte Hirschfleischwürfel "Nutella"

Hirschfleischwürfeli in Butter gebraten
an Wildrahmsauce mit Haselnusscreme verfeinert
Fr. 49.50



vom Wildhasen

Wildhasenrückenfilet "Blueberry"

Rosa gebratenes Wildhasenrückenfilet
an feiner Wildsauce mit Blaubeeren
Fr. 46.50

Gebratene Wildhasenrückenfiletwürfeli "Salted Caramel"

Saftige Wildhasenrückenfiletwürfeli rosa gebraten
an Wildrahmsauce verfeinert mit hausgemachtem gesalzenem Caramel
Fr. 46.50



Wildspezialitäten

vom Wildschwein



Wildschweinfilet "Herbstblatt"

Zartes Wildschweinfilet gebraten
mit farbigen Herbstblättern dekoriert
Fr. 46.50

Wildschweinfiletstreifen "Kleiner Feigling"

Wildschweinfiletstreifen an Wildrahmsauce
aromatisiert mit hausgemachtem Feigen Likör
Fr. 46.50

von der Gämse

Gämsentrecôte "Säntis"

Rosa gebratenes Gämsentrecôte
an feiner Wildbuttersauce mit Säntislikör
Fr. 52.—



vom Rentier



Renentrecôte "Amarena"

Rosa gebratenes Renentrecôte
an Wildbuttersauce mit Amarenakirschen
Fr. 52.50

Zarte Fleischwürfeli vom Rentier "Chutney"

Rosa gebratene Fleischwürfeli vom Rentier an Wildrahmsauce
mit hausgemachtem Preiselbeerchutney mit Apfel und Birnen
Fr. 52.50

Wildspezialitäten

ab zwei Personen

Rehrücken nach Art des Chefs

Bestes Stück vom Reh im Ofen rosa gebraten
mit einer feinen Wildrahmsauce.
pro Person Fr. 69.50

Hirsch Château-Briand nach St. Hubertus

Das zarteste Stück Fleisch vom Hirsch am Stück rosa gebraten.
pro Person Fr. 68.50

Doppeltes Hirschentrecôte "Diana"

Entrecôte double vom Hirsch im Ofen rosa gebraten
pro Person Fr. 68.50

Wildplatte "Sonne"

Die zartesten Fleischmédaillons vom Reh, Hirsch und Wildschwein
rosa gebraten mit verschiedenen Saucen.
pro Person Fr. 69.50

Dazu servieren wir Ihnen eine reichhaltige Wildgarnitur:
Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln, geschmortes Rotkraut,
glasierte Marroni, Preiselbeerapfel, Rotweinbirne
und in Butter gebratene, hausgemachte Eierspätzli.
Dazu Minichampignons und
verschiedene in Butter sautierte Pilze,
ein Holunderkompott, eine frische Preiselbeersauce
und eine feine Wildrahmsauce.

Gerichte ohne Wild

Ein zartes Stück Fleisch vom Grill

	150 Gr.	200 Gr.
<i>Rindsfiletmédailon</i>	43.50	49.50
<i>Kalbssteak</i>	41.50	46.50
<i>Schweinssteak</i>	29.50	34.—

Wir kaufen das Fleisch am Stück, daher können Sie bei uns Ihre Grillade auch schwerer bestellen! Dazu servieren wir Ihnen eine Sauce nach Ihrer Wahl.

Auch aus dem Wildfang aber Fisch:

<i>Pochiertes Bachforellenfilet mit Weissweinrahmsauce</i>	40.50
<i>Gebratenes Bachforellenfilet mit feinen Kräutern</i>	40.50

Beilagen

<i>Hausgemachte Buttermenwaren, hausgemachte Spätzli, Butterreis, Pommes-frites, Kartoffelkroketten, Tagesgemüse</i>	4.50
<i>Herbstliche Wildgarnitur</i>	6.50

Aus organisatorischen und Platzgründen in der Küche haben wir unser "normales" Speiseangebot während der Wildsaison etwas reduziert. Wir hoffen auf Ihr Verständnis, sind aber sicher, dass Sie etwas für Ihren Geschmack finden werden. Ansonsten wenden Sie sich an unseren Service, wir werden, wenn möglich, Ihren speziellen Wunsch erfüllen!

Vegetarische Gerichte

Herbstlicher Gemüseteller

*mit Rosenkohl, geschmortem Rotkraut,
glasierte Marroni, Preiselbeerapfel
und in Butter gebratenen, hausgemachten Eierspätzli serviert*
Fr. 28.50

Frittierte panierte Champignons

*mit Rosenkohl, geschmortem Rotkraut,
glasierte Marroni, Preiselbeerapfel
und in Butter gebratenen, hausgemachten Eierspätzli serviert*
Fr. 32.50

Pilzragout mit Rahmsauce

*mit Rosenkohl, geschmortem Rotkraut,
glasierte Marroni, Preiselbeerapfel
und in Butter gebratenen, hausgemachten Eierspätzli serviert*
Fr. 32.50

Chässpätzli an Rahmsauce

Fr. 28.50

Sämiges Kürbisrisotto

mit Sprinzhöllchen und Preiselbeerchutney
Fr. 32.50

Zum Dessert

Traubensorbet mit Bündner Marc
Fr. 12.50

Lauwarme Zwetschgen
mit Zimtrahmglace
Fr. 12.50

Coupe "Chürbis"
hausgemachte Kürbisglace mit Cassis und Heidelbeeren
Fr. 13.50

Holundersuppe mit Vanillerahmglace
Fr. 12.50

Tiroler Kiachl
gefüllt mit Himbeerkonfi und Vanilleglace
Fr. 14.50

Vermicelles mit Horriwiler-Meringues
Fr. 12.50

Vermicelles mit Horriwiler-Meringues
und hausgemachter Vanillerahmglace
Fr. 14.50

...oder fragen Sie nach unserem hausgemachten Glacesortiment

Zum Kaffee

Fassbind's Brût de Fût:

Poire Williams, Prune

Rare feine Edelbrände gelagert in 225 l-Fässern
mit dem selben Holz, wie die entsprechende Frucht (Eigenholzlagerung)
oder im Portweinfass gelagert.

In Fassstärke ungefiltert abgefüllt.

Geniessen wie ein Single Malt Whisky!

2 cl zu Fr. 8.50

*Aus unserem Weinkeller empfehlen wir
speziell zu den Wildspezialitäten:*

Château St. Hubertus
"Sunne-Wy", Cuvée special L.B. Emery, Ayent, Wallis
Traubensorten: Pinot noir, Diolinoir, Syrah

Dunkles jugendliches Rot. Die Mischung zwischen den verschiedenen Rebsorten verleihen dem Wein würzige Noten nach schwarzen Beeren, wie Kirschen, Brombeeren und Dörrfrüchten. Im Gaumen schöne Fülle, passende Säure, weiche Tannine und nachhaltiger Abgang.

75 cl zu Fr. 53.— / 10 cl zu Fr. 7.90

Hyperion Grand Cru 2019
Clos du Châtelard, Villeneuve
Traubensorten: 60% Cabernet Franc, 40% Merlot

Dunkel-violette Farbe. Intensives Bouquet von Waldbeeren, Brombeere, Holunder und Gewürzen. Im Mund kräftiger Geschmack von schwarzen und roten Früchten (Kirsche, schwarze Johannisbeere, Pflaume, Himbeere), begleitet von einem Hauch von Veilchen und Lakritz.

Im Bereich der Gewürze nimmt man feine Aromen von Vanille, Nelke und Tabak wahr. Die noch dichte Tanninstruktur wird sich im Laufe der Zeit verfeinern. Langanhaltender Abgang geprägt von einer schönen Mineralität.

75 cl zu Fr. 63.— / 10 cl zu Fr. 9.30

Gigondas 2023, Domaine du Grand Montmirail
Côtes du Rhône, Frankreich
Traubensorten: 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre

Der 2022 Domaine du Grand Montmirail Vieilles Vignes ist ein tiefer purpurroter Wein mit einem üppigen und sinnlichen Charakter, der an sein Terroir erinnert. Es bietet ein verführerisches Bouquet mit Aromen von frischen kleinen roten Früchten, Kirsch, provenzalischen Kräutern und Gewürzen, ergänzt durch einen Hauch von dunkler Schokolade und Espresso. Der Gaumen ist rund, großzügig und voll, mit einer geschmeidigen und seidigen Textur und feinen Tanninen. Die beeindruckende Frische, das Volumen und die elegante Balance des Weins machen ihn zu einem Vergnügen, ihn zu trinken, und offenbart Aromen von Brombeeren und Kräutergarrigue, die in einem langen und befriedigenden Abgang am Gaumen verweilen.

75 cl zu Fr. 62.— / 10 cl zu Fr. 9.10

Diese Weine servieren wir Ihnen gerne auch im Offenausschank...

Kloster Neuburg 2022
Wagram, Österreich
Traubensorte: 100% St. Laurent

Der St. Laurent Stiftsbreite, Reserve vom Weingut Stift Klosterneuburg wirkt bereits im Glas durch sein kräftiges Rubingranat mit schimmernden violetten Reflexen, wie ein Wein für besondere Anlässe. In der Nase elegante Weichselfrucht und feine Bourbonvanille. Am Gaumen saftig und rund. Feines Waldbeerkonfit im Nachhall und zarte dunkle Schokolade im Abgang. Ein schöner Säurebogen lässt den Wein nicht zu opulent erscheinen.
75 cl zu Fr. 58.— / 10 cl zu Fr. 8.60

U Must 2023
Apulien, Italien
Traubensorte: 100% Negroamaro

Ein ausdrucksstarker Negroamaro aus Apulien mit einem lebhaften Rubinrot und purpurnen Reflexen. In der Nase präsentiert er sich modern und vielschichtig, mit saftigen roten Waldbeeren, feinen Vanillenoten und einem dezent balsamischen Unterton. Am Gaumen zeigt er sich kräftig, vollmundig und wunderbar samtig, dabei stets von einer angenehmen Frische getragen. Der Abgang ist saftig, weich und verführerisch süß.
75 cl zu Fr. 56.— / 10 cl zu Fr. 8.30

In der 3-Liter Grossflasche im Offenausschank:

Barbera d'Asti 2023 Cascina Perno DOCG
Poderi Rosso Giovanni
Piemont, Italien
Traubensorte: 100% Barbera

Dieser elegante Barbera d'Asti aus dem Piemont überzeugt mit Konzentration, Struktur und viel aromatischer Tiefe. Die geringen Hektarerträge und die sorgfältige Selektion im Weinberg verleihen ihm seine kraftvolle Persönlichkeit. Durch die Reifung in Stahl und Holz gewinnt der Wein zusätzlich an Eleganz und Geschmeidigkeit.

Am Gaumen entfaltet er intensive Fruchtnuancen von Brombeeren und Blaubeeren, fein begleitet von zarten Vanillenoten. Gute Tannine und eine klare Struktur sorgen für ein ausgewogenes und vollwertiges Geschmackserlebnis. Ein charaktvoller Barbera mit schönem Reifepotenzial, der auch nach mehreren Jahren noch Freude bereitet.
10 cl zu Fr. 8.90

Barolo Camilla DOCG 2022
Piemont, Italien
Traubensorte: 100% Nebbiolo

Intensives Granatrot. In der Nase Noten von Veilchen, Pfeffer und Himbeeren. Am Gaumen elegant und kraftvoll mit festen Tanninen und einem lang anhaltendem Finale. Der Barolo von unserer letztjährigen Ouvertüre.
75 cl zu Fr. 74.— / 10 cl zu Fr. 10.90

Diese Weine servieren wir Ihnen gerne auch im Offenausschank...

Finca Biniagual Negre DO

Mallorca, Spanien

Traubensorten: 50% Mantonegro, 40% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

ca. 12 Monate im Barrique (80% französisches und 20% amerikanisches Eichenholz)

Der Biniagual Negre besticht mit seinem satten und tiefen Kirschrot.

In der Nase kommen Aromen von Waldfrüchten, Brombeeren, Feigen,
edlen Gewürzen und eine leicht ledrige Note zum Vorschein.

Am Gaumen gefallen die lebendige Struktur, die frische und dunkelbeerige Frucht
gepaart von einer süsswürzigen Art und feinkörnigen Gerbstoffen.

Ein äusserst harmonischer, fruchtbetonter und doch eleganter Wein
von der sonnenverwöhnten Insel – passend zu jeder Gelegenheit.

75 cl zu Fr. 56.— / 10 cl zu Fr. 8.30

Dual 2023

Priorat, Spanien

Traubensorten: Garnacha, Cariñena, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot

Nachdem Salus Alvarez 40 Jahre im Priorat als Weinmacher erfolgreich tätig war,
gründete er 2015 gemeinsam mit seiner Frau Fina das Weingut Alvarez Duran Priorat SL.

Die Basis bilden eigene Weinberge in Spitzenlagen, die mit bis zu 118 Jahre alten Rebstöcken
bepflanzt sind. In der Vergangenheit verkaufte er die Trauben an verschiedene Top-Weingüter in der Region.

Der Wein lagerte für 12 Monate in französischen Barriques.

75 cl zu Fr. 59.— / 10 cl zu Fr. 8.70

Quinta da Oliveirinha 2022 Reserva Alves de Sousa DOC

Douro, Portugal

Traubensorten: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz

Rubinrote Farbe. Sehr ausdrucksstarkes Aroma mit Noten von Veilchen, schwarzen Pflaumen,
dunkler Schokolade und Gewürzen. Hervorragende Struktur. Langer und harmonischer Abgang.

Ausbau während 12 Monaten in 3jährigen französischen Barriques.

75 cl zu Fr. 55.— / 10 cl zu Fr. 8.10

Diese Weine servieren wir Ihnen gerne auch im Offenausschank...

Amarone:

Quintessentia 2020

Waadtland, Schweiz

Traubensorten: Cabernets und andere edle Traubensorten

4 Monate Antrocknung (wie Amarone).

Nach der Gärung 18 Monate Ausbau in Eichenbarriques.

Dunkle granatrote Robe. In der Nase, eine Explosion von schwarzen Früchten, milden Gewürzen (Pfeffer, Zimt, Kakao, Muskatnuss, Vanille) und balsamischen Röstnoten (Kaffee, Tabak).

Der Gaumen ist kräftig und elegant mit samtig reifen Tanninen. Langanhaltender, komplexer Abgang mit einer unvergleichbaren Konzentration und Intensität.

So stellt man sich einen grossen Amarone vor.

75 cl zu Fr. 88.—

Amarone della Valpolicella DOCG 2018

San Cassiano

Veneto, Italien

Traubensorten: Corvina, Corvinone, Rondinella

Ausbau während 36 Monaten im Eichenbarrique.

Der Amarone della Valpolicella von San Cassiano wurde im grossen Holzfass ausgebaut.

Er zeigt ein betörendes Bukett von Kirschkonfitüre, Pflaumen, Feigen, Heidelbeeren, Vanille, Schokolade,

Zimt, Tabak, Bittermandel, Unterholz, Lorbeer und Veilchen. Am Gaumen enorm druckvoll, warm, enormer Körper, muskulöse Eleganz, viel Frucht, betörender süsslicher Schmelz, würzig, elegantes Holz, vielschichtig, samtig und fast endlos lange nachhallend.

75 cl zu Fr. 77.—

Amarone della Valpolicella DOCG 2016

Corte Canella, Cellore d'Illasi

Veneto, Italien

Traubensorten: Corvinone, Corvina, Rondinella, Croatina

Die in Holzkistchen gelagerten Trauben trocknen während 30 Tagen.

Der Wein wird während 30 Monaten in Eichenfässern ausgebaut und bleibt danach noch 12 Monate auf der Flasche.

Vom Amarone werden jährlich nur 880 Flaschen produziert.

Kraft, Eleganz und Ausgewogenheit machen diesen rubinroten Wein aus;

mundfüllend mit reifen roten Früchten, rund und schön definiert

mit einer tollen Tiefe und einem langanhaltenden Finale.

75 cl zu Fr. 83.—

*...Raritäten, gereifte Jahrgänge,
spezielle Weine für spezielle Momente:*

Rosso Veronese "SoHoWiSoTe" 2022

Verona, Italien

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Die Rebstöcke wurden vor 35 - 40 Jahren gepflanzt.

Nach der Ernte werden die Trauben für 120 Tage in einem gut belüfteten Raum in kleinen Kistchen getrocknet. Die Trocknung der Trauben (Appassimento) ist eine der wichtigsten Komponenten und muss stetig unter Kontrolle geführt werden.

Danach werden die Trauben von den Stielen getrennt und gequetscht. Die anschließende kontrollierte Mazeration und Gärung dauert über mehrere Wochen. Zur Reifung und Entwicklung bleibt der Wein für 14 Monate in Tonneau (500 Liter Inhalt) aus französischem Eichenholz. Dabei legt Andrea grossen Wert auf die Ausgewogenheit zwischen Wein und Holz. So verwendet er neue, wie auch gebrauchte Holzfässer. Anschliessend bleibt der Wein für 6 Monate zur Flaschenreifung auf dem Weingut, bevor er Ihnen frei gibt.

Sein betörender Duft nach schwarzen Beeren verspricht und fordert bereits einiges. Im Gaumen hält er, was er in der Nase verspricht.

Mit einer angenehmen Breite, Vielschichtigkeit und Feinheiten ist er sehr anhaltend und ein Wohlgenuss. Jeder Schluck bereitet ein wahres Vergnügen.

75 cl zu Fr. 75.—

Brunello di Montalcino La Pieve DOCG 2019

Toscana, Italien

Raubensorte: 100% Sangiovese

43 Monate in Barriques

Typische Brunello Nase nach reifen Kirschen, wilden Himbeeren, dunklen Pflaumen, Cappuccino und Sandelholz. Wirkt noch verschlossen und zurückhaltend.

Organische Mineralik, schwarzer Pfeffer, ein Hauch von süssem Tabak lassen ihn komplex und edel erscheinen. Am Gaumen überzeugt der La Pieve mit Eleganz, Länge und Struktur. Seidige, feinkörnige Tannine, begleitet von einer integrierten Säure erzeugen Spannung und Länge. Die Aromen bestätigen sich, reife Kirschen mit Mocca, Tabak, Zedernholz mit erdiger Mineralik.

Er endet lang und anhaltend mit Noten nach Lakritze, Teer und getrockneten Feigen.

75 cl zu Fr. 93.—

Janus Geminus I IGT 2016

Ōmina Romana

Lazio, Italien

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

18-22 Monaten in neuen Barriques aus französischer Eiche

Brillantes Rubinrot. In der Nase komplex und elegant, mit Aromen von Veilchen, Waldfrüchten, Schokolade und geröstetem Kaffee sowie leichten Gewürznoten.

Am Gaumen harmonisch mit samtigen Tanninen, langer Abgang.

75 cl zu Fr. 95.—

Ars Magna Lazio IGP 2015

Ōmina Romana

Lazio, Italien

Raubensorte: 100% Cabernet Sauvignon

12 Monate in französischen Barriques

Die fruchtigen Aromen des Ars Magna Cabernet Sauvignon Lazio IGP von Fruchtkompott,

Gewürzen und Tabak drücken viel Finesse mit einer ganz einzigartigen Struktur aus.

Im Anschluss zeigen die fruchtigen Nuancen von schwarzer Kirsche, schwarzer Pflaume und schwarzem Pfeffer ihren eigenen Charakter. Sein elegantes Rubinrot krönt jedes festliche Mal mit Stil und Zauber.

Diese Farbe finden Sie in keiner Farbpalette. Mit verhalten angenehm ausgebauten Tanninen, kräftigem Körper und dominanter Säure zeigt dieser fruchtige Rotwein seine makellose Beschaffenheit.

75 cl zu Fr. 120.—

Guarita da Chocapalha 2016

Lisboa, Portugal

Traubensorte: Alicante Bouchet

20 Monate in französischen Barriques

Alles ist hochintensiv und dennoch wunderbar fein. Im Mund ganz fein herb, nicht marmeladig oder süß im Saft. Schräg und spannend!

Die Tannine sind angenehm präsent, was dem ganzen noch mehr Druck und Schub bringt.

Sehr frisch, sehr strukturiert, fast noch jugendlich. Dieses Spiel ist faszinierend.

Auf der einen Seite ungemein intensiv und mit kräftigem Tannin,

auf der anderen Seite mit unglaublich minziger Frische und Zug,

eben typisch für die Rebsorte, gleichwohl immer reif und niemals grün.

Eben nur eigen im Stil. Hochspannend.

75 cl zu Fr. 96.—

Merlot Cru Selection 2020

Brda, Slowenien

Traubensorte: 100% Merlot

42 Monate im Barrique

Dieser Merlot hat eine sehr intensive Konzentration mit tiefen Aromen von Pflaumen und Cassis.

Im Mund ein fast wärmendes Mundgefühl mit weichen und reifen Tanninen und würzigen Aromen des Holzes.

Im Mund findet man die Aromen von Pflaumen wieder. Der Kenner des Merlot der Toskana wird tolle

Parallelen finden, ohne dass der Wein seine Herkunft verliert.

75 cl zu Fr. 73.—

Nabal DO Reserva 2020
Ribera del Duero, Spanien
Rebsorte: 100% Tempranillo

*Für diesen Wein werden die Trauben selektioniert.
Nur das beste Traubenmaterial durchläuft die Spontan-Vergärung.
Während anschliessenden 14-16 Monaten reifen Sie in 80% neuen
amerikanischen Eichenfässern und in 20% neuen französischen Fässern.
Aussergewöhnliche Qualität die zu 100 % in neuen Eichenholzfässern ausgebaut wird.
Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase präsentieren sich
vielschichtige Aromen von reifen roten Früchten, Gebäck, Kakao und zarte Anisnuancen.
Am Gaumen unglaublich kraftvoll und ausdrucksstark. Die Tannine sind wohl feinkörnig
und abgerundet, das Holz gut integriert. Der langanhaltende Abgang überzeugt bei
diesem Spitzen-Tempranillo.
75 cl zu Fr. 85.—*

Nabal DO Gran Reserva 2018
Ribera del Duero, Spanien
Traubensorte: 100% Tempranillo

*Von über 100 jährigen Reben und einem Ertrag von nur 2500 kg
pro Hektar, werden die Trauben von Hand in Kisten zu 15 kg geerntet.
Es werden nur wenige Trauben entrappt, die meisten finden Ihren Weg
als ganze Trauben in den Gärtank.
Der Wein wird 26 Monate in neuen französischen Barriques ausgebaut und reift
danach noch drei Jahre in der Flasche bevor er in den Verkauf gelangt.
75 cl zu Fr. 98.—*

Der Amarone

Die Geschichte des Amarone ist eng mit dem Recioto verbunden. In sehr alten Dokumenten, die bis ins 5. Jahrhundert zurückreichen, ist die Rede von einem Wein, der sowohl süß, als auch trocken ist. Landwirtschaftliche Amtsblätter von 1800 bis 1935 bringen viele Beispiele von Weinen mit ähnlichen Eigenschaften wie der Amarone sie besitzt. Heute sehen die Bestimmungen für den Amarone DOC wie folgt aus: 40 bis 70% Corvina (bzw. Corvinone), 20 bis 40% Rondinella, 5 bis 25% Molinara. Es können auch maximal 15% Barbera, Negrar, Rossignola und Sangiovese und zu 5% Cabernet Sauvignon, Croatina, Cabernet Franc und weitere Trauben zugegeben werden.

Wie der Amarone entsteht

Geerntet werden nur gesunde Trauben mit intakter Schale, am besten aus den Hügellagen des Gebiets. Sie werden zum Trocknen in Holzkisten, sogenannte Plateaus, gegeben. Das traditionelle System sieht vor, dass die Trauben auf flache Holzgestelle gelegt werden, die mit Bambusgeflecht umwickelt sind.

Die Räume für das Rosinieren bzw. Antrocknen der Trauben müssen gut durchlüftet sein. Es werden oft Dachböden von Bauernhäusern in Hügellage dazu verwendet. Der Prozess des Rosinierens der Trauben für den Amarone dauert etwa 60 bis 100 Tage.

Die Trauben verlieren während des Trocknens etwa 30 bis 40% ihres Anfangsgewichtes. Dabei nimmt der Zuckergehalt wesentlich zu. Auch der Glyzeringehalt des Weines nimmt zu, während die Säure konstant bleibt. Mitten im Winter werden die rosinierten Trauben sanft eingemaischt. Die Maische gärt wegen der hohen Konzentration nur sehr langsam – es kann bis zu zwei, manchmal sogar drei Monate dauern ehe der Amarone vergoren ist. Ausgebaut wird der Amarone in Boti von 3'000 bis 5'000 Litern und immer mehr auch in kleinen Eichenholzfässern.

Wie der Ripasso entsteht

Ripasso heisst übersetzt etwa "Wiederholung" oder "erneuter Durchgang". Bei diesem Verfahren werden dem bereits vergorenen Wein im Frühjahr getrocknete Traubenschalen (Trester) aus der Verarbeitung des Amarone bzw. Recioto zugesetzt. Durch die in diesen Schalen enthaltenen, konzentrierten Inhaltsstoffe wie Zucker und Hefen erfolgt eine erneute Gärung. Die zusätzlichen Tannine und Farbstoffe der Schalen verleihen dem Wein eine tiefere Farbe, mehr Körper und einen höheren Alkoholgehalt. Ausserdem erhält der Wein dadurch die charakteristischen Geschmacksnuancen eines Amarone.

