

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

Château St. Hubertus 2019

"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. 50.— / 10 cl zu Fr. 7.50

Malbec "WOW" 2016

Hammel, Waadtland

Traubensorte: Malbec

15 Monate Barrique

Tiefpurpurne Farbe, helle Aubergine.

Intensives Bouquet mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Granatapfel, Brombeeren und Blaubeeren, verbunden mit floralen Noten von Veilchen und würzigen Aromen von schwarzem Pfeffer, Vanille und Kaffee.

Der elegante, reichhaltige und komplexe Gaumen besticht durch Noten von kleinen, schwarzen Früchten,

Kirschen und Himbeeren mit harmonischen Tanninen.

75 cl zu Fr. 55.— / 10 cl zu Fr. 8.20

Rioja Reserva Limited Edition 2014

Spanien

Traubensorte: Tempranillo

24 Monate Barrique, 18 Monate Flaschenlagerung

Damit kommen die Liebhaber des altehrwürdigen,

klassischen Riojastils voll auf ihre Kosten!

Der lange Ausbau im Barrique und die langjährige Flaschenreife manifestieren sich mit eindrucklicher Aromenvielfalt:

Kräftiges Rubinrot. Intensives Bukett mit dezenter Röstaromatik, sowie Aromen von Wildkräutern, Pfeffer, Tabak und reifer Frucht.

Am Gaumen harmonisch, rund, sehr gut strukturiert, samtig, mit reifen Tanninen.

75 cl zu Fr. 65.— / 10 cl zu Fr. 9.60

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

***...oder Sie geniessen ein Glas Wein,
von unserem Tagesangebot, aus der***

Grossflasche.

Cortigliano 2018
Maremma-Toscana, Italien
Traubensorte: Sangiovese, Syrah, Petit-Verdot
4 Monate Barrique

*Der Cortigliano funkelt in einem kräftigen Rubinrot mit purpurroten Reflexen.
Kräftige Aromen von roten Beeren, Cassis, Dörrzwetschgen
und würzige Aromen nach Kaffee und Süssholz begeistern in der Nase.
Am Gaumen gefällt der leicht süssliche Auftakt mit viel Frucht nach
schwarzer Kirsche gepaart von südländischen Gewürznoten,
spürbaren aber gut eingebundenen Gerbstoffen und einem lang anhaltenden Abgang.
Ein klassischer Rosso Toscana mit viel Charme und südlichem Gaumenfeuer.
75 cl zu Fr. 52.— / 10 cl zu Fr. 7.80*

Il Bacialé 2017
Piemont, Italien
Traubensorten: Barbera, Pinot nero, Cabernet Sauvignon, Merlot
12 Monate Barrique

*Intensives Purpurrot. In der Nase herrliche Noten von schwarzen Kirschen,
Würze und edlem Holz. Der Wein wirkt sehr opulent und komplex.
Im Gaumen geschmeidige Tannine, etwas Tabak und rote Beeren,
dunkle Früchte und ein Hauch Zartbitterschokolade.
Sehr lang und harmonisch im Nachhall.
75 cl zu Fr. 54.— / 10 cl zu Fr. 8.—*

Tetuna Reserve 2017
Burgenland, Österreich
Traubensorten: Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon
18 Monate Barrique

*Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung.
Zarte Edelholznote, reife Herzkirschen, etwas Nougat, einladendes Bukett.
Saftig, elegant und ausgewogen, feine Tannine,
dezente Extraktsüße im Abgang, schokoladiger Nachhall.
75 cl zu Fr. 60.— / 10 cl zu Fr. 8.90*

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

***...oder Sie geniessen ein Glas Wein,
von unserem Tagesangebot, aus der
Grossflasche.***

Ripasso-Weine:

In Exelsis AOC Vaud et Valais 2017

Charles Rolaz

Waadtland & Wallis

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Galotta

Nach dem Ripassoverfahren produziert und 6 Monate im Barrique-Fass gereift.

Farbe: intensiv Rubinrot mit violetten Nuancen.

Bukett: Komplex, von roten Früchten und Beeren, wenig und würzig.

Geschmack: sehr ausgewogen, voll und samtig mit einem ausgeglichenen Verhältnis zwischen Tanninen und Säuregehalt.

75 cl zu Fr. 53.-- / 10 cl zu Fr. 7.90

Valpolicella DOC Classico Superiore Ripassa 2015

Azienda Agricola Zenato, Peschiera del Garda

Traubensorten: 80% Corvina, 10% Rondinella, 10 % Sangiovese

Ein Ripassa von ganz besonderer Güte. In der Nase wie im Gaumen sehr gehaltvoll mit schöner Fülle; wirkt nicht protzig, finessenreich mit schönem Schmelz.

75 cl zu Fr. 56.— / 10 cl zu Fr. 8.60

Amarone:

Amarone della Valpolicella DOC Classico 2015

Crosalora

Traubensorten: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Der nur 2.5 Ha kleine Familienbetrieb von Sebastiano Righetti liegt in Fumane im Herzen des Veneto.

Nach der Lese werden die Trauben für Minimum 3 Monate in kleinen Kisten gelegt und

Luftgetrocknet. In dieser Zeit verlieren die Trauben gut die Hälfte des Gewichts, das natürliche

Dörren verleiht den Trauben ein höheres Aroma, Zucker und Polyphenol Konzentration.

Von Intensiver granatroter Farbe und anhaltendem Duft. Schmeichelnder Geschmack nach Rosinen, Dörrfrüchten, Kirschen und Gewürzen. Kräftiger Körper, gleichzeitig weich, warm, voll und samtig.

75 cl zu Fr. 63.-- / 10 cl zu Fr. 9.30

Amarone della Valpolicella DOCG 2014

Corte Canella, Cellore d'Ilasi

Veneto, Italien

Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella

Schönes, intensives Rubinrot; Duft von getrockneten Beeren sowie schwarzen Johannisbeeren.

Die Struktur ist voll und weich. Perfekt integrierte Tannine. Gute Balance zwischen Frucht und Säure.

Trotz des hohen Alkoholgehaltes lässt sich der Wein gut trinken.

Der Abgabg ist beinahe unendlich.

75 cl zu Fr. 78.--

Amarone della Valpolicella DOC Classico "Terrato" 2016

Corte Lenguin

Traubensorten: Corvina, Corvinone, Cabernet Sauvignon, Merlot und Rondinella

Lebendiges Kirscharoma, leichte Röstung in der Nase; im Mund dezente Süsse mit Mokka und

Bitterschokolade; hat einiges an Länge und Struktur aufzuweisen.

75 cl zu Fr. 66.—

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.

