

*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. 51.— / 10 cl zu Fr. 7.60

Marselan "GREAT"

Hammel, Waadtland

Traubensorte: Marselan (Cabernet Sauvignon x Grenache)

15 Monate Barrique

Tiefpurpurne Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase ein komplexes Bouquet von Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Blaubeeren, verbunden mit würzigen Noten. Düfte von frischen roten und schwarzen Früchten im Auftakt und einer dichten und fleischigen Textur. Angenehme, reife Tannine ergeben diesen ausgewogenen Wein mit herrlich langem und cremigen Abgang.

75 cl zu Fr. 55.— / 10 cl zu Fr. 8.20

Lirac AOC

Domaine Roger Sabon, Côte du Rhône

Frankreich

Traubensorten: Grenache, Syrah, Mourvedre, Cinsault

Strahlend dunkel-violette Farbe. Das Bouquet ist vielschichtig. Es zeigt zunächst dunkle Beerenfrüchte, dann entwickeln sich würzige Noten von Tabak, Waldboden und Pfeffer. Am Gaumen beeindruckt die Frucht durch ihre anregende Frische. Dicht und komplex durch Würzaromen und unaufdringliche, seidige und reife Tannine.

Da muss sich mancher Châteauneuf „warm anziehen“

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.**

Barbaresco Gaia Principe
Roberto Sarotto, Piemont, Italien
Traubensorte: Nebbiolo

*Mitteldichtes Rubinrot mit feinem Rotgoldschimmer, dezenter Saum.
Finessenreiches, intensives Bukett, floral, Veilchen, Iris, tiefe,
reife Nase nach schwarzen Beeren und Orangenesten, Pflaumen.
Ausgewogenheit von Frucht, Körper, Säure, Tannin und Eichenholzprägung,
wärmend. Ein eleganter Wein, dicht mit einem vielschichtigen Abgang.*
75 cl zu Fr. 64.— / 10 cl zu Fr. 9.50

Rioja Alfar Vendimia Seleccionada
Bodegas Valdelacierva
Rioja, Spanien

Traubensorte: 100% Tempranillo
*Dieser Wein beeindruckt mit Aromen reifer, roter und
getrockneter Früchte und würzigen, balsamischen
Noten von Pinie und Eucalyptus. Im Mund ist er weich, voll
und rund mit einem langen Nachhall voller Röstaromen,
Kakao und weiteren würzigen Anklängen.*
75 cl zu Fr. 55.— / 10 cl zu Fr. 8.20

Eco negra Binigrau
Mallorca, Spanien
Traubensorten: Mantonegro & Merlot

*Hergestellt aus Mantonegro- und Merlot-Trauben, die auf den ältesten Reben von Ca'n Grau
angebaut werden. Die Trauben werden bei kühlen Temperaturen mazeriert und fermentiert,
um den vollen Geschmack zu entfalten und das Aroma der beiden Rebsorten zu vereinen.
Intensive kirschrote Farbe mit violetten Tönen, komplex in der Nase mit intensiven Fruchtaromen.
Dieser Wein bietet eine ausgewogene Säure am Gaumen mit Geschmacks-Noten dunkler Früchte,
Kakao und mineralischen Elementen. Ein besonders eleganter, frischer und gut strukturierter
Wein mit süßen und runden Tanninen.*
75 cl zu Fr. 58.— / 10 cl zu Fr. 8.60

Petalos del Bierzo Tinto Cosecha
J. Palacios
Duero-Tal (Castilla y Leon), Spanien
Traubensorte: Mencía

*Pétalos eröffnet dem Weinliebhaber auf charmante und zugängliche Weise die Weinwelt des Bierzo.
Duftig, blumig und fröhlich kommt er daher. Zu 93% besteht er aus Mencía, der Rest sind rote und
weisse autochthone Traubensorten mit zuweilen lustigen Namen wie Pan y Carne (Brot und Fleisch),
Negreda, Godello, Valenciana und einige mehr. Im Holzfass und im Stahltank vinifiziert,
anschliessend während 10 Monaten in französischen Barriques ausgebaut.*
75 cl zu Fr. 58.— / 10 cl zu Fr. 8.60

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

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

Ripasso Classico Superiore "I Quadretti"

Azienda Agricola La Giaretta, Veneto, Italien

Traubensorten: Corvina, Rondinella und Corvinone

Für den Ripasso wird der Jungwein ein zweites Mal ungefähr Anfang März mit dem Trester des Amarone "I Quadretti" vereint, was ihm die kräftigere Farbe, Struktur und einen höheren Alkoholgehalt beschert.

In der Nase der typische Geruch von getrockneten Rosinen, und tolle Fruchtaromen von roten Beeren und Früchten, sowie Noten von Schwarztee und Anklänge von Käuern.

Am Gaumen dann fast wider Erwarten sanft und schmeichelhaft, toller Trinkfluss mit durchaus langem Abgang. Ein begeisternder Wein der Lust macht sich mehr mit dem Weinbaugebiet rund um Verona zu beschäftigen und einige ausgewachsene Amarone locker in den Schatten stellt.

75 cl zu Fr. 57.— / 10 cl zu Fr. 8.50

Valpolicella DOC Classico Superiore Ripassa

Azienda Agricola Zenato, Peschiera del Garda

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

Dieser Wein erscheint im Glas in einem dunklen und tiefen Rubinrot und entfaltet dabei sein elegantes und intensives Bouquet, das aus den Aromen von Schwarzkirschen und Pflaumen besteht. Würzige Nuancen und Anflüge von Rumtopf, Ergebnis des Apassimento-Verfahrens, ergänzen die Nase.

Am Gaumen ist dieser Rotwein aus Venetien saftig und geschmeidig und seine kompakte Frucht wird durch dezente Noten von Kaffee, Lakritz und Mandel ergänzt und in ein langes, edles Finale getragen.

75 cl zu Fr. 60.—

Amarone:

Amarone Classico
Azienda Agricola La Giarretta
Marano, Veneto, Italien

Traubensorten: Corvina, Rondinella und Corvinone

Der Amarone della Valpolicella Classico La Giarretta ist eine Entdeckung wert. Aus den besten Trauben jedes Jahrgangs, die auf Gittern zum Trocknen ausgelegt und erst im Januar gepresst werden und einer Reifung von mindestens zwei Jahren in Barrique und einem Jahr in der Flasche genießt man einen Wein mit einer rubinroten Farbe und intensivem Bouquet nach Kirschen und in Alkohol eingelegten Maraska-Kirschen genießen, der eine robuste Fülle und einen besonders ausgeglichenen Geschmack aufweist.
75 cl zu Fr. 61.-- / 10 cl zu Fr. 9.10

Amarone della Valpolicella DOC Classico
Crosalora
Veneto, Italien

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.--

Amarone della Valpolicella DOCG
Corte Canella, Cellore d'Ilasi
Veneto, Italien

Traubensorten: 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. 83.--

Amarone della Valpolicella DOC Classico "Terrato"
Corte Lenguin
Veneto, Italien

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.

