

Wallis (CH)

dl

Flasche

Weiss

Fendant Stockalper AOC, 2009 (Provins, Sion) 4.40 31.- (0.75 l)
Der Walliser Klassiker aus der Chasselas-Traube. Intensiver, fruchtiger Wein mit einer Note von Zitrusfrüchten und blühenden Obstbäumen. Eignet sich hervorragend zum Aperitif oder zu Käsespezialitäten.

Johannisberg Mathier, 2009 (Albert Mathier, Salgesch) 4.50 32.- (0.75 l)
Ein eleganter Weisswein mit einer muskulösen Fruchtigkeit. Der Johannisberg, welcher übrigens nur im Wallis so genannt wird, heisst in den deutschsprachigen Ländern "Sylvaner". Im Wallis wird meist der grüne Sylvaner angebaut. Dieser Wein empfiehlt sich zu: Apéro, Spargeln, Geflügel, jungem Alpkäse und Fisch.

Heida Grand Métral, 2009 (Provins, Sion) 5.50 38.- (0.75 l)
Die Rebe Heida offenbart frische Südfrüchte- und Mangoaromen, begleitet von würzigen Noten. Als saftiger Weisswein hat er einen lebhaft fruchtigen Geschmack. Eignet sich gut als Aperitif und als Begleiter von Fisch und Alpkäse.

Himbertscha, 2008 (Chanton Weine, Eyholz) 45.- (0.75 l)
Alte, weltweit einmalig im Oberwallis angesiedelte Sorte. Name vom lateinischen „im bercla“ – im Pergolabau angebaut. Galt praktisch als ausgestorben, wird seit 1984 wieder kultiviert. Ertragsfreudige Rebe, riecht nach Kräutern wie Löwenzahn und Melisse. Sehr gut als Aperitif-Wein geeignet, idealer Begleiter zu würzigen Walliser Spezialitäten.

Petite Arvine Grand Métral, 2009 (Provins, Sion) 5.50 38.- (0.75 l)
Intensive Aromen von Grapefruit und Zitrusfrüchten. Herrlich lebhaft am Gaumen, begleitet von einer für den Petite Arvine typisch salzigen Empfindung. Empfehlenswert zu Schalentieren, geräuchertem Lachs, Fisch und als Aperitif.

Gewürztraminer, 2008 (Chanton Weine, Eyholz) 42.- (0.75 l)
Rosa Rebsorte aus dem Elsass (Savagnin rose). Aromatisch würzige Spezialität. Passt hervorragend zu würzigen und geschmacksintensiven Speisen wie Bergkäse oder auch Süsse.

Malvoisie Grand Métral, 2009 (Provins, Sion) 5.80 41.- (0.50 l)
Die Spätlese-Trauben verleihen dem Bouquet vielschichtige Aromen von getrockneten Beeren und Südfrüchten. Perfekter Begleiter zu kalter Melone, Blauschimmelkäse sowie zu Kuchen mit Honig und Gewürzen.

Œil-de-Perdrix, 2008 (Vins des Chevaliers, Salgesch) 26.- (0.50 l)
Dieser Wein wird aus der Pinot Noir Traube gepresst mit einer leichten Gärung von wenigen Stunden, damit er seine rosarote Farbe erhält. Glänzender Körper mit lachsfarbenen Reflexen, riecht nach frischen Früchten. Feine und seidige Struktur, verbunden mit der Kraft des Pinot Noir. Hervorragender Begleiter zu Salaten.

Rot

Dôle Stockalper, 2009 (Provins, Sion) 4.50 32.- (0.75 l)
Die Aromen von Pinot Noir und Gamay verbinden sich zu einem fruchtigen, intensiven Geschmack. Am Gaumen geschmeidig und lieblich. Passt zu italienischer Küche, rotem Fleisch, Walliser Gerichten und Grilladen mit Salat.

Gamay, 2009 (Vins des Chevaliers, Salgesch) 37.- (0.75 l)
Diese Traubensorte, die zweithäufigste im Wallis, stammt ursprünglich aus dem Beaujolais. Dichter, kirschenroter Körper mit Aromen von Himbeeren und Erdbeeren und einer gewürzten pfeffrigen Note. Im Gaumen ausgeglichen, seidige Tannine und Cassisnote im Abgang. Harmonischer Wein, gute Allianz mit einfachen und pikanten Gerichten.

- Pinot Noir „Rhoneblut“ de Salquenen, 2009 (Albert Mathier, Salgesch) 39.- (0.75 l)
Dieser feine Pinot Noir Rhoneblut hat alles was ein Pinot Noir braucht: Finesse und Wucht, wobei das Aroma nicht aufdringlich wirkt, es unterstreicht diskret die feinen Beereneraromen dieser Rebsorte. Dieser Wein empfiehlt sich zu: Fleisch, Fleischfondue, Wild, gelagertem Käse.
- Humagne Rouge, 2008 (Le Rhyton D'Or, Leytron) 46.- (0.75 l)
Rubinrote Farbe, holzige Note - typisch körperreiches Bukett mit weichen und seidigem Tannin. Idealer Begleiter zu Lamm, Schmorbraten, Entrecôte, Wild und Alpkäsesorten.
- Syrah Grand Métral, 2009 (Provins, Sion) 5.50 38.- (0.75 l)
Sehr intensive rote Farbe mit violetter Schimmer, Geschmack nach Zimt, Pfeffer und Cassis-Aroma. Ein reicher und körperbetonter Wein. Harmonischer Begleiter zu rotem Fleisch an Saucen oder grillierten Wildgerichten aller Art.
- Cornalin Grand Métral, 2009 (Provins, Sion) 5.50 38.- (0.75 l)
Dunkles Rubinrot, wuchtiger Wein, extrareich. Bouquet von reifen Früchten, erinnert an gegrilltes Brot und Kaffee. Harmonischer Begleiter zu rotem Fleisch an Saucen oder Grilladen.
- Merlot, 2008 (Le Rhyton D'Or, Leytron) 46.- (0.75 l)
Der im Wallis angebaute Merlot hat charakteristisch eine dunkelrote, tiefe Farbe. Im Bouquet sehr schmeichelhaft mit einer typischen, pflanzlichen Note. Passt hervorragend zu weissem Fleisch, Grillgerichten, Wild und Käse.
- Diolinoir, 2008 (Le Rhyton D'Or, Leytron) 46.- (0.75 l)
Die Rebsorte Diolinoir hat eine intensive, dichte Farbe. Im Bouquet Noten von roten Früchten, Kirschen und Rauchtönen. Im Gaumen vollmundig und kräftig. Ausgezeichnet zu rotem Fleisch, pikanten Gerichten und Käse.
- Tre Talenti, 2008 (Albert Mathier, Salgesch) 48.- (0.75 l)
Erstmalige Assemblage von drei anspruchsvollen roten Schweizer Traubensorten: Merlot, Pinot Noir und Cornalin. Zum ersten Mal haben sich dabei drei Winzer über die Kantonsgrenzen hinaus zusammengeschlossen, um ein gemeinsames, neues und geschmackvollendetes Produkt zu kreieren: Den Tre Talenti.
- Apologia, 2009 (Provins, Sion) 5.70 40.- (0.75 l)
Eine Assemblage aus Diolinoir, Humagne Rouge und Merlot mit intensivem Duft nach roten Beeren und gut reifen Früchten. Am Gaumen ist der Wein herrlich konzentriert und entfaltet intensiven Geschmack voller Saft und Glanz. Er passt hervorragend zu Lammgigot, Rind, Entenbrust oder zu Weichkäse.
- Eyholzer Roter, 2008 (Chanton Weine, Eyholz) 42.- (0.75 l)
Anspruchsvoller Charakter - will gesucht und verstanden werden, duftet nach Bergveilchen und Himbeeren. Seit uralter Zeit in Savoyen und Norditalien heimisch. In Eyholz auf der Pergola gezogen. Eignet sich zu Apéro-Brötchen, Ziger und Rohschinken oder auch Raclette.
- Chevalier Rouge Assemblage, 2008 (Vins des Chevaliers, Salgesch) 54.- (0.75 l)
Diese Assemblage aus Merlot, Syrah, Pinot noir, Diolinoir und Gamaret ergibt einen konzentrierten und ausgeglichenen Rotwein, der Frucht und Ausdruck widerspiegelt. In der Nase ausdrucksvoll, mit einem Duft von roten und schwarzen Beeren. Der Chevalier Rouge ist ein perfekter Begleiter zu rotem Fleisch und Wildgerichten.
- Tradition Cœur de Roche, 2006 (Le Rhyton D'Or, Leytron) 58.- (0.75 l)
Eine Assemblage aus Pinot Noir, Diolinoir, Merlot und Cabernet ausgebaut im Eichenfass mit intensiver Farbe. Schmeichelhaftes Bouquet mit Vanille- und Tabak-Aromen. Ausgezeichnet zu rotem Fleisch und Grillgerichten, zu Wild und Käse.

Piemont (I)

Flasche

- Camp'ed Pietrù, 2006 (Prinsi, Neive) 39.- (0.75 l)
Strohgelber Wein mit grünlichen Reflexen. Intensiv, ausgewogen und körperreich aus 100% Sauvignon. Passt gut zu würzigen Vorspeisen und Käse.
- Barbera d'Alba Superiore, 2008 (Prinsi, Neive) 45.- (0.75 l)
Würziger Geschmack mit Duftnote von reifen Früchten, harmonisch ausgewogen und körperreich. Mittelschwerer Wein, der hervorragend auch zu einfachen Speisen und kalten Platten passt.
- Barbaresco Gaia Principe, 2005 (Prinsi, Neive) 56.- (0.75 l)
Gehaltvoller, rubinroter Wein aus 100% Nebbiolo. Duftet nach reifen Früchten, Vanille, Zimt und Pfeffer. Zu dunklem Fleisch und würzigen Speisen hervorragend geeignet.
- Nebbiolo Langhe „7 Cascine“, 2008 (Batasiolo, La Morra) 39.- (0.75 l)
Exzellente Weinberge auf den Hügeln von Langhe schaffen einen vollen und harmonischen Wein mit einer granatroten Farbe. Der Duft ist satt und delikat, mit Nuancen von reifen Früchten. Angenehmer Speisenbegleiter.
- Langhe Rosso „Monsordo“, 2008 (Aziende Vitivinicole Ceretto, Alba) 54.- (0.75 l)
Rubinrot, stark, mit samtigen Granat-Nuancen, bereichert die Nase mit vielfältigen Noten, die an Gewürze und Vanille erinnern und den Geschmack kräftigen. Im Mund schätzt man sofort seine opulente Struktur mit seinen süßen und weichen Tanninen, Erkennungszeichen der Langlebigkeit und unzweifelhaften Klasse dieses Weines.
- Barolo, 2006 (Beni di Batasiolo, La Morra) 52.- (0.75 l)
Erzeugnis aus Nebbiolotrauben, welches auf den Hügeln des Barologebietes wächst. Als junger Barolo markante Tannine, die während des Holz-Ausbaus allmählich weicher werden und einen samtigen und delikaten Geschmack bewirken. Grossartiger Wein, der hervorragend zu würzigen Fleischspeisen und Käsespezialitäten passt.

Burgenland & Niederösterreich (A)

Flasche

- Grüner Veltliner, 2006 (Weingut Angerer, Kamptal) 38.- (0.75 l)
Rebsorte Grüner Veltliner, gelbe Früchte, etwas Limette, ein Gewürzsträusschen und feinherbe Mineralik. Am Gaumen saftige Frucht, cremig und rund mit feinem Spiel und viel Power.
- Carnuntum Cuvée, 2006 (Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn) 45.- (0.75 l)
Das Cuvée besteht aus 80% Zweigelt und 20% Pinot Noir. Rubinrot mit violetterm Rand; duftet nach Weichseln und Gewürzen, weich und elegant am Gaumen. Ausgezeichnet zu rotem Fleisch und Grillgerichten, zu Wild und Käse.
- Redmont, 2006 (Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn) 55.- (0.75 l)
65% Zweigelt, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah. Leuchtendes Rubingranat, violette Reflexe, in der Nase rauchige, mineralische Note. Feiner Begleiter zu Wild und dunklen Fleischgerichten mit kräftigeren Saucen sowie verschiedenen Weichkäsearten.
- St. Laurent Rothenberg, 2006 (Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn) 56.- (0.75 l)
Rebsorte St. Laurent. Intensives Rubingranat mit dunklem Veilchen. Starkes Aroma nach dunklen Waldfrüchten (Brombeeren), sehr voll und konzentriert am Gaumen, langes Ende. Ideal zu Fleischtellern mit zarten Gewürzen sowie reifem Käse.
- terra o., 2005 (Weingut Heinrich, Gols) 64.- (0.75 l)
terra o. (terra oppidorum) ist die lateinische Bezeichnung für das Burgenland. Das Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Pinot noir ist eine gelungene Symbiose aus internationalen Rebsorten. Mittleres rubin-purpur-rot, intensives Bouquet nach roten Johannisbeeren und schwarzen Kirschen.