

# Flaschenweine weiss

## Schweiz

### Leutschner "Auslese" 75 cl 39.50 Fr.

Riesling x Sylvaner ab 2018, Leutschen, Schwyz

Ganz in der Tradition steht der von den Gebrüdern Kümmin in Freienbach gekelterte „Leutschner“. Noch heute steht das Bekenntnis von Pater Gall Morel aus dem Jahre 1865 zu Weinen aus unserer Region auf jeder Leutschner-Etikette. Es gedeihen nämlich auch hier grosse Weine:

*„Sag' an, wo ist dein Vaterland? - Ist's am Rheine- oder Rhônestrand?  
Verzeiht ihr Welschen und ihr Deutschen, ich bin von hier, ein Schwyzer, ab der Leutschen.“*

### Chardenoir 75 cl 39.50 Fr.

Blanc de Noir (Pinot Noir, Chardonnay) AOC ab 2019, Malans, GR

Die sofort abgepressten Rotweintruben, im Stahltank gekeltert, ergeben zusammen mit dem Chardonnay einen goldfarbigen Wein mit dezenter Restsüsse. In der Nase macht sich eine frische Beerenfrucht bemerkbar. Der Erzeuger Cottinelli aus Malans gehört zu den ganz bekannten Produzenten von «Herschäftlern».

### St. Saphorin "Petit Versailles" 75 cl 43.50 Fr.

Chasselas AOC ab 2020, Frères Dubois, Cully, Waadt

Mit dem „Kleinen Versailles“, dem St. Saph aus dem Dorf Cully am Genfersee, haben Sie einen gehaltvollen, spritzig und fruchtigen Wein ausgewählt, der sehr gut zu Fischgerichten oder als Apéro passt. Der reine Chasselas passt auch problemlos zu leichteren Fleischgerichten oder Pasta.

### Dézaley de l'Evêque 75 cl 47.50 Fr.

„grand cru“, Chasselas AOC ab 2017, Epresses, Lavaux, Waadt

Patrick Fonjallaz hat die Chasselas-Trauben zu einem mit grosser Feinheit getragenen Wein mit beachtlichem Körper ausgebaut. Schon der honigsüsse Duft schmeichelt der Nase verlockend. Viel Charakter und Eigenständigkeit machen den Dézaley zu einem speziellen Erlebnis.

## Frankreich

### Château de Tracy 37,5 cl 23.50 Fr.

Pouilly-Fumé AC 2008, Comtesse d'Estutt d'Assay, Tracy sur Loire

Ähnlich dem Sancerre haben wir einen wunderbaren Weissen gefunden, der zu Fisch aber auch einfach so zum Apéritif oder sogar zu hellem Fleisch passt. Und dank der Kleinflasche darf man sich ruhig einmal etwas Spezielles zum Voraus gönnen...

### Sancerre "Le Clos de Bannon" 75 cl 47.50 Fr.

Sauvignon blanc AC Bio, Domaine Fouassier, ab 2017, Loire

Dieser Sancerre aus dem Zentrum des Sancerre weist alle Eigenschaften auf, die ihn so typisch machen: klare Zitrusaromen, mineralische Eindrücke und Noten von reifen Quitten. Im Gaumen wirkt er äusserst rassig und weist Ansätze einer Vielfalt weiterer Aromen auf, welche im Wein verborgen zu sein scheinen. Es wird interessant sein, wie sich der Wein mit den Jahren entwickelt...  
Sancerre – mein persönlicher Favorit in Sachen Weisswein!

**neu im Sortiment!**

## Meursault "Vieilles Vignes" 75 cl 54.50 Fr.

AC Vincent Girardin 2006, Meursault, Côte-d'Or, Bourgogne

Als Weinbauer in der bereits elften Generation hat es Vincent Girardin verstanden, das Beste von der Tradition zu behalten und sich dennoch dem Neuzeitlichen zu öffnen. Von Hand geerntet und zweimal aussortiert ist das Traubengut von bester Qualität. Modernste Anlagen garantieren absolute Reinheit und den Erhalt des gesamten Geschmackspotentials der Trauben. „Meursault“ – der Name verpflichtet!

## Château Sigalas-Rabaud 37,5 cl 45.50 Fr.

1<sup>er</sup> grand Cru classé Sauternes 1998, Bordeaux - **Dessertwein**

Das Weingut mit 14 Hektar Rebfläche liegt in der Gemeinde Bommes des Bereichs Sauternes (Bordeaux) und wurde bei der Bordeaux-Klassifizierung 1855 als „Premier Cru Classé“ klassifiziert. Der 25 Jahre und mehr lagerfähige edelsüße Wein wird aus Sémillon (85%) und Sauvignon Blanc (15%) gekeltert und 18 bis 20 Monate in Eichenfässern ausgebaut.

**Wir bieten Ihnen gerne weitere Dessertweine an, auch im Offenausschank. Schauen Sie in unserer Dessertkarte auf der Spezialseite „Dessertweine“!**

## Italien

### Fayé 75 cl 49.50 Fr.

Chardonnay IGT DOC 2001, Faedo, Trentino

Die in Barriques ausgebaute Spezialselektion ergab einen herrlichen, eher trockenen Chardonnay. Dieser Spitzenwein kann sich jederzeit mit der französischen Konkurrenz messen. Der schwere Weisswein passt sowohl zu Fisch und Käse, wie auch zu fast allen Fleischgerichten, sogar zu rotem Fleisch!

### Roero Arneis "Villata" 75 cl 42.50 Fr.

DOCG ab 2020, Castellinaldo d'Alba, Barolo, Piemont

**neu im Sortiment!**

Längst hat die im Roerotale heimische Traubensorte Arneis ihren Siegeszug durch Europa begonnen. Der frische, fruchtige Wein, welcher an Äpfel und Birnen erinnert, prickelt zuerst im Gaumen, bevor er in einem fruchtig anhaltenden Finale den Gaumen hinunter rinnt. Passt als Apéro, zu Antipasti, scharfen Speisen und Fisch.

## Spanien

### Miedes 75 cl 39.50 Fr.

Macabeo (Viura) ab 2018, San Alejandro, Calatayud

Fruchtig angenehmer Weisswein mit erfrischender Restsüsse. Der Macabeo passt wunderbar zum Apéro und für gemütliche Gartenfeste im Sommer!

## Argentinien

### Tapiz 75 cl 42.50 Fr.

Torrentés ab 2016, Fincas Patagonicas, Fam. Ortiz, Mendoza

Nicht nur für hervorragende Weine, sondern auch für ihr ökologisches Engagement ist die Familie Ortiz weltbekannt. Der Torrentés ist eine typisch argentinische Traubensorte und gedeiht auf 1100 m Höhe. Frisch und ausgewogen mit Noten von tropischen Blüten und Zitronen – langer und intensiver Abgang.

# Flaschenweine rot

## Schweiz

**Quintner Barrique** **75 cl** 47.50 Fr.

Pinot Noir, Spätlese ab 2018, Walensee

Dort wo die Kirche mitten im Dorf steht, wo gar Feigen und Palmen wachsen, liegt eine vorzügliche Reblage. Der Ausbau im Eichenfass in den Kellereien der Gebrüder Kümmin in Freienbach zeigt, dass dieser Wein das Potenzial zu einem Spitzenwein hat. Passt zu weissen aber auch dunklen Fleischsorten vorzüglich.

**Trio Classico** **75 cl** 45.50 Fr.

Assemblage de Pinot Noir, Cabernet Sauvignon & Diolly Noir, ab 2015, Ostschweiz

Nach zwölf Monaten Reifelagerung in der Barrique erfüllt sich der Traum von einem edlen, gehaltvollen und dennoch fruchtigen Wein. Die wunderbare Vereinigung dreier Traubensorten liess ein wahrhaft klassisches Trio entstehen!

**Vinobile** **75 cl** 64.50 Fr.

Malbec, Cabernet-Sauvignon und Pinot Noir, Kultwein der Firma Nauer, VdP 2009

Als fantastischer Essbegleiter oder einfach zum Geniessen hat sich der Vinobile einen guten Namen gemacht. Während der Pinot Noir diesem Wein Frucht und Finesse verleiht, sorgen der 14 monatige Ausbau in französischen Eichenfässern, der Malbec und der Cabernet für vielfältige Noten. Vinobile = CH-Kult !!

**Merlot "Grischun"** **75 cl** 47.50 Fr.

AOC ab 2015, Boldini, Monticello, Misox

„Der Bündner mit Tessiner Sonne!“

Am Übergang vom Bündnerland ins Tessin (Misox) geniessen die Trauben viel Sonne, so dass ein robuster, kraftvoller Wein entsteht. Der typische Merlot-Geschmack passt bestens zu rotem Fleisch und Wild, ausgewogen und mit angenehm fruchtigem Aroma. Der intensive, langanhaltende Abgang macht jedes Gericht zum Festmahl!

## Frankreich

**Gigondas Chapoutier** **75 cl** 62.50 Fr.

AOC Gigondas 2014, Tain-l'Hermitage, Côtes du Rhône,

Intensiv Rubinrot funkelnd bezirzt er die Nase mit feinen Aromen nach Erdbeermarmelade und feinen Nuancen von Pfeffer. Eine höchst interessante Assemblage mit Grenache und kleinen Anteilen von Cinsault, Syrah und Mourvèdre, Ausbau bis zu 16 Monaten in Eichenfässern – ein „Muss“ für Kenner!

**Bila-Haut "Occultum Lapidem"** **75 cl** 48.50 Fr.

AOC ab 2014, Latour-de-France, Côtes du Roussillon-Villages

Die Domaine de Bila-Haut ist ein Lieblingsprojekt von Michel Chapoutier. Rund um die kleinen Weindörfer Lesquerde und Latour-de-France hat er die besten Weinberge erworben und einen „goldenen“ Tropfen geschaffen: „Occultum Lapidem“ zu Deutsch „verborgener Stein“ (der Vitriol, der Blei zu Gold verwandeln könne...)

**Vosne-Romanée** **75 cl** 78.50 Fr.

AOC Faiveley ab 2010, Côte de Nuits, Bourgogne

Seine Farbe erinnert an dunklen Granat, mit feinen Lichtreflexen. Unverkennbar ist sein Bouquet, das an schwarze Kirschen mit sehr feinen Mentholnoten erinnert. Im Geschmack sind verschiedene Kräuter erkennbar. Feine Rauch- und Eukalyptusakzente runden den Genuss ab. Traubensorte: 100% Pinot Noir

## Château Citran

75 cl 62.50 Fr.

Cru Bourgeois exceptionnelle Haut-Médoc,  
ab 2014, Bordeaux

Dank einem Gleichgewicht zwischen Frucht- und Holznoten wirkt dieser Bordeaux sehr harmonisch. Seine starken Aromen, die an gebackenes Brot erinnern, geben ihm eine komplexe Struktur. Einer der bekanntesten Bordeaux-Klassiker!

## Château Le Boscq

75 cl 69.50 Fr.

Cru Bourgeois Saint-Estèphe, Vignobles Dourthe  
ab 2011, Gironde, Bordeaux

Im Weinbaugebiet Saint-Estèphe herrschen lehmige Böden vor, weshalb die Weine mit grossen Anteilen von Merlot ausgebaut werden, wo sonst der Cabernet Sauvignon die Haupttraubensorte ist! Die Weine werden darum eher kernig und schwer mit einem Hauch von Finesse.

## Château Gruaud Larose

75 cl 92.50 Fr.

2<sup>ème</sup> Grand Cru classé exceptionnelle St. Julien,  
ab 2016, Haut Médoc, Bordeaux

Ein dichtes Kirsch-Rubinrot deutet schon ganz am Anfang auf einen Bordeaux der Extraklasse hin. Komplexe Aromen, in denen auch eine leichte Zedernholznote bemerkbar ist, verwöhnen die Nase. Der Geschmack? Lassen Sie sich einfach überzeugen...

## Château d'Issan

75 cl 75.50 Fr.

3<sup>ème</sup> Grand Cru classé exceptionnelle Margaux,  
ab 2014, Cantenac – Gironde, Bordeaux

Als Geheimtipp wird das Château d'Issan noch immer gehandelt. Ständig macht das Weingut mit Top-Weinen von sich reden – und schnell sind jeweils gute Jahrgang nicht mehr erhältlich... Wann kommt wohl die nächste Höherstufung des Weinguts, welches seit 1855 "grand cru"- klassiert ist?

## Italien

### Barolo "Castelletto"

75 cl 75.50 Fr.

DOCG, Manzone, Barolo (100% Nebbiolo) 2011, Piemont


**neu im Sortiment!**

Zusammen mit dem Jahrgang 2005 ist der Sohn Mauro ins Familienunternehmen eingetreten, nach beendetem Oenologiestudium an der Fakultät Alba. Seither haben ebenso der Barolo "Castelletto", "le Gramolere" wie auch der Barolo "Bricat" ihr gewisses typische Rustikale verloren, um noch an Tiefe und Feinheit zu gewinnen. Trotz dem Trend zu immer früher trinkreifen Weinen bleibt der Barolo ein sehr tanninreicher Wein, der möglichst früh vor dem Genuss dekantiert werden sollte. ...ein „Muss“ für jeden Kenner!

### Barbaresco "Basarin"

75 cl 78.50 Fr.

DOCG ab 2006, "Vigna Gianmaté", Fratelli Giacosa  
Weinparzelle Basarin, Neive, Piemont

Viele Weinkritiker haben den Barbaresco beschrieben: Von weichen, süssen Früchten ist die Rede, Aromen von schwarzen Kirschen, roten Blüten, ja sogar Preiselbeeren und Noten von Leder, Tabak und Cocos sollen zu vernehmen sein... – am besten selber versuchen! Die Verdikte der Weinkritiker sprechen für sich, so vergab beispielsweise der italienische Massstab **Gambero Rosso**:  Hergestellt wird der Barbaresco aus der Nebbiolotraube und das etwas wärmere Klima in der Barbaresco-Region macht den Wein etwas leichter als seinen Nachbarn, den Barolo. Die Cousins Maurizio und Paolo, welche das Familienunternehmen heute führen, legen Wert auf grösste Professionalität und absolute Sorgfalt, was sich im Resultat widerspiegelt.



## Rancore (Rarität!)

**75 cl** 88.50 Fr.

Sangiovese (80%) IGT 2013, Paoletti, San Martino, Toscana

Eines der wohl berühmtesten Bilder der Welt ist „Der Schrei“ von Edvard Munch. Und der Rancore darf sich mit diesem Bild als Label schmücken! Eine absolute Rarität – von Kennern sehr geschätzt aber sehr schwer zu bekommen... Äs hät solang's hät!

## Brunello "Argiano"

**75 cl** 76.50 Fr.

Brunello di Montalcino DOCG ab 2014, Agr. Argiano, Toscana

Der bekannte amerikanische Fernseh-Kritiker Gary Vaynerchuk, welcher auch seine eigenen Foren im Internet betreibt, hat den bekannten italienischen Klassiker verkostet... – Im Gegensatz zu den meisten Weinen, welche er ganz nüchtern in ein bis zwei Minuten charakterisiert, hört man ihn beim „Argiano“ plötzlich immer wieder sagen: „I like this Wine – I really like that!“ (**94 Punkte, Wine Spectator**)

## Amarone

**75 cl** 76.50 Fr.

della Valpolicella DOC MO ab 2017, Fratelli Tedeschi, Pedemonte, Veneto

15,5 Vol% Alkohol machen den Amarone zu einer Wucht mit einem atemberaubenden Geschmack, einer tiefen, konzentrierten Frucht und grosser Komplexität. Ein Geschmacksfeuerwerk voll fulminanter Aromen von Portwein, Trüffeln und dunklen Beeren. Die Intensität wird erreicht durch Trocknen der geernteten Trauben (Corvina, Rondinella, Molinara). Zurück bleiben die hoch konzentrierten natürlichen Stoffe der Trauben. Nach 3-4 Jahren in Eichenfässern gewinnt er dabei eine beispiellose aromatische Vielfalt und Tiefe. Versuchen Sie unseren „Rolce Royce“:

## Amarone "Monte Olmi"

**75 cl** 89.— Fr.

der nur in guten Jahren gekeltert wird und dessen Trauben von einer einzigen bestimmten Lage eines einzigen Rebbergsstammen. Aktueller Jahrgang: **2007**

## Masù di Jago Ripasso

**75 cl** 48.50 Fr.

DOC 2016 "Classico Sup.", F.lli Recchia, Jago di Negrar, Veneto

Der Ripasso ist der „kleine Bruder“ des Amarone. Auf raffinierte Weise wird der Trester des Amarone für einen weiteren Aufguss verwendet und zu einer zweiten Gärung geführt (Ripasso-Verfahren). Der so entstehende reichhaltige Wein ist jedem normalen Valpolicella weit überlegen.

## Fayé Rosso

**75 cl** 63.— Fr.

Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Lagrein, IGT DOC 2010, F.lli Recchia, Trentino

Eine rare Spezialität aus den gängigen Bordeaux-Sorten mit einem angenehmen „Schuss“ Lagrein. Dieser Spitzenwein wurde von Pojer & Sandri mittlerweile so perfektioniert, dass er zu Recht laufend Auszeichnungen erhält. Ein wunderbarer Begleiter zu allen Fleischsorten!

## Il Cavallo di Troja

**75 cl** 59.50 Fr.

Nero di Troja / Montepulciano, DOC ab 2014  
Andria-Montegrosso, Puglia

Zufällig bin ich zu dieser Rarität aus der Diplomatelinie seiner Exzellenz, dem Grafen von Bentheim und Steinfurt, gekommen. Darum kann ich diese Spezialität auch nur so lange anbieten, wie ich sie erhalte. Ich freue mich aber, wenn Ihnen der Wein nach dem Genuss ein gewisses „gehobenes“ Gefühl vermitteln kann...

## Barbarossa

**75 cl** 43.50 Fr.

Nero d'Avola, IGP ab 2018, Sizilien

Die ursprünglichste Rebsorte Siziliens, der Nero d'Avola, bringt dank dem sonnenverwöhnten Klima einzigartig kraftvolle und körperreiche Rotweine hervor. Die Kellerei Rossetti in Avola legt Wert auf hohe Qualität, was sich in den Weinen deutlich widerspiegelt. Der ausgewogene und gut strukturierte Wein passt bestens zu Pasta-Gerichten sowie zu verschiedenen Fleischgerichten.

**neu im Sortiment!**



## Campo Marina **75 cl** 43.50 Fr.

Primitivo di Manduria DOP ab 2019, Luccarelli, Mandurien

Sonne – Meer – Erde – Passion! Tief dunkel-rubinrot präsentiert sich der typische Primitivo die Manduria im Glas. Er schmeckt intensiv fruchtig, nach Brombeeren und rotem Holunder. Und dennoch hält sich seine Süsse in Grenzen – genau richtig, um die vielfältigen Aromen bestens zu präsentieren!

## Südtiroler Lagrein **75 cl** 44.50 Fr.

DOC ab 2018, Klosterkellerei Muri-Gries, Bozen, Südtirol

In den besten Lagen rund um das Benediktiner-Kloster Muri-Gries gedeiht der dunkle Lagrein, ein intensiv rubin- bis granatroter Wein mit stark ausgeprägter Persönlichkeit und kraftvoll-eleganter Frucht, Fülle und Struktur. Von Natur aus zeichnet sich der Lagrein durch reichen Extraktgehalt und intensive Frucht-komponenten sowie einer aussergewöhnliche Fülle und Harmonie aus.

## Lagrein "Grieser" Reserva **75 cl** 51.50 Fr.

„Prestige“ DOC ab 2019, Kellerei Gries, Bozen, Südtirol

Das Lagrein-Gefühl der Gefühle... – das sorgfältig ausgelesene Traubengut, ein Jahr lang in neuen Barriques ausgebaut, bürgt für einen kräftigen und harmonischen Wein mit samtiger Fülle. Interessante Düfte von Vanille und Kakao und weiche Tannine runden den Genuss vorzüglich ab. Sehr zu empfehlen zu verschiedenem Fleisch, Geräuchertem oder würzigem Hartkäse.

## Spanien

### Finca Muñoz **75 cl** 42.50 Fr.

Tempranillo ab 2015, Noblejas, Castilla

Das verschwenderische Fruchtbouquet wird dominiert von Brom- und Heidelbeer, Cassis sowie einer leichten Tabaknote. Die beerigen Fruchtkomplexe bestätigen sich am Gaumen. Der Wein passt ideal zu einfacheren Fleischspeisen, vorwiegend vom Schwein oder vom Lamm.

### Baltasar Garnacha **75 cl** 45.— Fr.

100 % Garnacha DO ab 2016, "Viñas Viejas", San Alejandro, Calatayud

Sommerheisses Klima und karge Böden sind ideale Voraussetzungen für geringe Erntebeträge mit entsprechend hoher Konzentration und folglich intensivem Aroma. Schon das dunkle Purpurrot zeigt, was im Wein steckt...  
100% Garnacha, 100% Genuss! Zehn Monate im Barrique ergeben eine wunderbare Duftkombination von Waldbeeren und feinen Balsamiconoten...

### Coto de Imaz "Reserva" **75 cl** 48.50 Fr.

Rioja DOC "Reserva" ab 2016, El Coto de Rioja, Oyon

Bis zurück ins 16. Jahrhundert reicht die Tradition der Coto de Imaz. Jahrhunderte altes Wissen ist in diesem Rioja vereint, der aus einer Selektion bester Tempranillo-Trauben aus dem Rioja Alta und Alavesa besteht. Elegant rauchige Noten sowie würzige Nuancen von Vanille, Pfeffer und Tabak ergänzen den Geschmack reifer Früchte optimal. Harmonisch rund, sehr gut strukturiert, samtig – typisch Rioja!

### Beronia "Gran Reserva" **75 cl** 61.— Fr.

Rioja DOCa Tinto "Gran Reserva", 2011/12, Tempranillo (92%), Mazuelo und Graciano, Bodegas Beronia, Ollauri, Rioja Alta

Dieser Tempranillo – mit wenig anderen Traubensorten assembliert – ist ein speziell eleganter, nicht zu erdiger Vertreter der Rioja-Region. Das sorgfältig verlesene Traubengut wurde zwei Jahre lang im Barrique ausgebaut. Das Weingut Beronia, dessen Name auf den Volksstamm der Berones zurückgeht, legt höchsten Wert auf naturnahes Arbeiten! Das Resultat: ein Spitzenwein als adäquater Begleiter zu grossen Speisen! Ausgezeichnet mit der „Best Rioja Trophy“ bei der internationalen „Wine & Spirits Competition“.

## Portugal

### Cadão "Reserva"

**75 cl** 44.50 Fr.

DOC Tinto ab 2015, S. João da Pesqueira, Douro

Aus dem Herzen der Douro-Region stammt dieser vorzügliche, nach wilden Beeren und feinen Noten vom Eichenfass duftende Rotwein. Die typisch portugiesischen Trauben (Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz) verleihen dem edlen Tropfen eine grosse Komplexität.

### Plansel Selecta by Dorina Lindemann

**75 cl** 52.50 Fr.

100% Touriga Nacional DO Tinto ab 2014, Quinta da Plansel Montemor-o-Novo, Alentejano

Ein vollkommener Wein! Reich und fruchtig im Geschmack, mit vielen Aromen, wie Waldbeeren, Feigen, Pflaumen und Nuancen, welche sich optimal ergänzen... gut strukturiert, frische Noten und seidiger Abgang – unbedingt probieren!

### álibi Selection

**75 cl** 38.50 Fr.

Tinto 2016, Luís Louro, Estremoz, Alentejano

Ein leicht zu geniessender, fruchtiger und typischer Regionalwein aus einheimischen Trauben (Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet und Touriga Nacional). Passt zu (fast) jeder Gelegenheit!

**letzte Flaschen!**

## Österreich

### Cuvée d'Or

**75 cl** 57.50 Fr.

MO, Assemblage, 2013/16, Weingut Franz Schindler, Mörbisch, Burgenland

Dank bester Mörbischer Lagen und 12 Monaten Ausbau in Barriques erhält dieser Spitzencuvée eine enorme Fruchttiefe, Kraft und Substanz. Blaufränkisch (60%), Cabernet Sauvignon (25%) und Merlot (15%) vereinen sich mit der aromatischen Fülle ausgewählter Eichenfässer zu einem grossen Wein!

## Australien

### Omrah «Three Lions»

**75 cl** 45.— Fr.

Cabernet Merlot MO ab 2014, Plantagenet Wines, WA

Wichtige und komplexe Aromen nach Johannis- und Brombeeren prägen diesen charakteristischen Wein aus Down Under. 12 Monate Ausbau in französisch-amerikanischen Eichenfässern erzeugen einen feinen, angenehmen Geruch nach Vanille. Weiche Tannine sorgen für einen perfekten Körper und einen intensiven Abgang... - G'day Mate!

## Südafrika

### Raka Biography

**75 cl** 44.50 Fr.

Shiraz ab 2011, Weingut Raka, Walker Bay

Mit einem Hauch von Kokosnussaromen überrascht dieser würzige, typisch pfeffrige Shiraz, der in amerikanischen und französischen Barriques ausgebaut wurde. Runder, gut strukturierter Wein mit feinen Tanninen und wunderschön integrierten Holznoten.

## Argentinien

### Tucumen

**75 cl** 45.50 Fr.

Malbec Reserva ab 2015, Luján de Cuyo, Mendoza

Der gut strukturierte und volle Körper dieses in Barriques ausgebauten Malbecs deutet auf das grosse Potenzial der Böden der östlichen Anden-Ausläufer hin. Intensive Düfte und komplexe Aromen, insbesondere nach Brombeeren und Cassis, sowie ein vielfältiger Körper fallen sofort auf. Die Familie Budeguer legt viel Wert auf alte Traditionen in der Weinherstellung. Ein guter Begleiter von diversen Fleisch-, Gemüse- oder Teigwarengerichten. Passt auch ideal zu einem Käseteller.