

## CHAMPAGNER / SCHAUMWEIN

<b>Schweiz</b>		<b>70cl / 75cl</b>
<b>Spiez</b>	<p><b>Explosion Rosé-Schaumwein</b> Rebbau-Genossenschaft Spiez</p> <p>Duftiger, trockener Jahrgangsschaumwein mit rassischer Perlage, frisch und nobel. Aromatik nach Erdbeeren und Johannisbeeren, hergestellt im traditionellen Flaschengärverfahren. Perfekt zum festlichen Apéro, zum gediegenen Champagner-Diner oder zum prickelnden Frühstück.</p>	<b>69</b>
<b>Bündnerland</b>	<p><b>ADANK'S BRUT handgerüttelt</b> <b>Blanc de noir méthode traditionnelle</b> Hansruedi Adank, Fläsch</p> <p>Kribbelnder, spritziger, schaumiger und verführerischer Schaumwein</p>	<b>69</b>
<b>Deutschland</b>		
<b>Rheinhessen</b>	<p><b>Weissburgunder Sekt Trocken</b> Weingut Bastianshauser Hof, Bechtheim (D)</p> <p>...Der feine Gentleman – sehr elegantes, harmonisches Bouquet</p>	<b>48</b>
<b>Frankreich</b>		
<b>Champagne</b>	<p><b>Lanson Black Label Brut</b> Lanson</p> <p>Traubensorten: 35% Chardonnay, 50% Pinot noir, 15% Pinot Meunier Am Gaumen entfaltet der Lanson Black-Label Brut dann Nuancen von reifen Früchten, vor allem Zitrusfrüchten.</p>	<b>77</b>
	<p><b>Taittinger Brut Réserve</b> Taittinger</p> <p style="text-align: right;"><b>37.5 cl</b></p> <p>Traubensorten : Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Als Apéritif, zu Hors d'oeuvre, Räucherlachs, Krustentieren</p>	<b>77</b> <b>57</b>
<b>Italien</b>		
<b>Venetien</b>	<p><b>Prosecco Monticano Extra dry DOC</b> Zardetto Spumanti srl, Conegliano</p> <p>Brillantes, helles Strohgelb animiert durch seine feine Perlage. In der Nase sehr aromatisch mit Aromen von Apfel und Birne. Am Gaumen gesellen sich ein Hauch von Zitrone und florale Aromen dazu. Sehr weiches und gut ausbalanciertes Finish.</p>	<b>49</b>

## WEISSWEIN

Schweiz		70cl / 75cl
Thunersee	<p><b>Spiezer Riesling - Sylvaner</b> Rebbau-Genossenschaft Spiez Weißwein mit frischem Bouquet und markantem Muskataroma. Die feine Säurestruktur macht diesen Wein in unserer Region zum geeigneten Begleiter zu Thunersee Felchen und anderen Süßwasserfischen.</p> <p><b>Cuvée eSCAPAdé</b> Rebbau-Genossenschaft Spiez Traubensorte: Riesling – Sylvaner, VB32-7 In Begleitung von Cassis, Stachelbeere, Akazienhonig, Melisse und feiner Mineralik, laden wir Sie ein zu einem sinnlich-kunstvollen Gaumentanz mit Ted Scapa und unserer beflügelnden Weinkreation.</p>	<p>49</p> <p>58</p>
Bielersee	<p><b>Twanner AOC "Frauenkopf"</b> Werner K. Engel Traubensorte: Chasselas Ein rassiger, frischer und fruchtiger Weißwein. Idealer Apérowein, aber auch beliebt als Begleiter zu Fondue, Raclette und Fischgerichten.</p> <p><b>Freisamer Bielersee AOC</b> Robert Andrey, Schafis Helles Gelb mit Grünreflexen, der Duft von frischen Quitten und Mirabellen. Am Gaumen eine spannende Kombination von floralen und rauchigen Noten, zusammen mit Honig, Apfel, Bitterorange und Safran – eine überaus spannende Persönlichkeit</p> <p><b>Schafiser Bielersee AOC Sauvignon blanc</b> Johannes Louis, Schafis Das Bouquet des Sauvignon blanc weckt unwiderstehlich die Erinnerung an blühenden Holunder, im Gaumen auch rosa Grapefruit und Mango. Elegant verbindet sich die dezente Süsse mit der kernigen Säure.</p>	<p>47</p> <p>53</p> <p>64</p>
Luzern	<p><b>Riesling-Silvaner AOC Rosenau Auslese</b> Weinbau Ottiger, Kastanienbaum Feine Düfte von Holunder, Ananas und Honigmelone. Frischer Gaumen mit lebhaftem Süsse-Säure-Spiel. Passt zu asiatischen Speisen, Spargeln, Käse oder zu Aperitif</p> <p><b>Sauvignon Blanc AOC Rosenau</b> Weinbau Ottiger, Kastanienbaum Intensive Düfte von Holunder und Grapefruit, Stachelbeeren und etwas Cassis. Ausdrucksstarker Wein mit Eleganz. Begleitet perfekt Fisch, Meeresfrüchte, Spargeln oder asiatische Speisen.</p>	<p>56</p> <p>58</p>

## WEISSWEIN

Schweiz		70cl / 75cl
Thurgau	<p><b>JUBILÄUMSWEIN HOTEL BRIENZ</b> <b>Müller-Thurgau Sélection</b> Weingut Burkhart, Weinfelden Die exotische Verführung aus unserem Keller! Samtig weicher Auftakt und harmonischer Abgang mit angenehmer Süsse und dezenter Säure. Eignet sich gut für Apéros und leichte Mahlzeiten.</p> <p><b>Quarteto weiss</b> <b>Schweizer Landwein</b> Bioweinbau Roland &amp; Karin Lenz, Uesslingen-Buch Traubensorte: Sauvignon Blanc, GF 48-12, Müller-Thurgau, Seyval blanc Der trendige trockenere Weisse aus der Ostschweiz passt perfekt als Apéro oder zur Vorspeise. Leuchtend gelb, exotische, vielseitige Duftnoten, lebendig und doch ausgewogen im Gaumen.</p>	<p>45</p> <p>56</p>
Zürich	<p><b>Compleo Cuvée blanc</b> Staatskellerei Zürich Traubensorte: Pinot Gris, Chardonnay Passend zu Aperitif, vegetarische Küche, Weichkäsesorten</p>	<p>56</p>
Neuchâtel	<p><b>Château d'Auvernier "Pinot Gris"</b> Thierry Grosjean, Auvernier Die reichhaltige und komplexe Pinot Gris Traube wird sehr reif geerntet, was einen trockenen Wein von dunkler Goldfarbe ergibt. Idealer Begleiter zu Fisch in Sauce, Kalbsblanquet und kräftigem Käse.</p>	<p>49</p>
Lavaux	<p><b>St. Saphorin "Roche aux Vignes" AOC</b> Bernhard Bovy Traubensorte: Chasselas Reicher und gehaltvoller Wein mit trockenen und feinen Aromen von Steinfrüchten. Ideal zu Fischen, Käsegerichten, Wurstwaren und Hartkäse.</p> <p><b>Dezaley "Clos des Moines" AOC</b> Ville de Lausanne Traubensorte: Chasselas Angenehm kräftiger Wein mit guter Struktur und zarter Säure, der gehaltvoll und zugleich edel und elegant wirkt. Ideal zu Fisch, weißem Fleisch und Hartkäse</p>	<p>56</p> <p>66</p>

## WEISSWEIN

<b>Schweiz</b>		<b>70cl / 75cl</b>
<b>Chablais</b>	<p><b>Villeneuve – Vielle Vigne</b> <span style="float: right;"><b>49</b></span>          La Viticole Villeneuve SA          In der Nase herrlich ausgewogen und elegant mit einer abenteuerlichen Ausdruckskraft sowie floralen und mineralen Noten. Vollmundig und reichhaltig, zeichnet er sich durch ein aussergewöhnlich jugendliches und frisches Finale aus.</p> <p><b>Ollon, Domaine Grange Volet, Chablais AOC</b> <span style="float: right;"><b>53</b></span>  <b>Clos, Domaine Châteaux</b>          Henri Badoux, Aigle          Traubensorte: Chasselas          Frischer, grosszügiger Ansatz. Fruchtig, begleitet von einer subtilen, eleganten mineralischen Note behauptet er sich. Seine nervige Struktur verleiht ihm Relief und Charakter. Ideal zum Aperitif, zu Fischgerichten und hellem Fleisch.</p> <p><b>Viognier d’Aigle „Lettres de Noblesse“</b> <span style="float: right;"><b>58</b></span>          Henri Badoux, Aigle          Leuchtendes Goldgelb, Dörrfruchtaromen, Noten von Mandeln, Veilchen und weissen Blüten. Im Gaumen sehr frisch schmeckt nach Zitrusfrüchte Aromen. Passt zu weissem Fleisch, Fisch und asiatischer Küche sowie würzigem Käse</p>	
<b>Wallis</b>	<p><b>Johannisberg "Chamoson" AOC</b> <span style="float: right;"><b>49</b></span>          Weine Vouilloz Vins, Varen          Blumiger, kräftiger und fruchtiger Weisswein. Ideal als Apéro oder als Begleiter zu Vorspeisen, Fisch, Spargeln und Käsegerichten.</p> <p><b>Muscat „Varen“ AOC</b> <span style="float: right;"><b>51</b></span>          Weine Vouilloz Vins, Varen          Frischer, lebhafter und reintöniger Weisswein. Ideal als Apéro oder zum Dessert.</p> <p><b>Cuvée Brigitte</b> <span style="float: right;"><b>53</b></span>          Weine Vouilloz Vins, Varen          Traubensorten: Chardonnay, Pinot blanc, Gewürztraminer, Heida, Muscat, Malvoisie          Frische Früchte, Ananas und blumige Aromen in der Nase. Eine leichte Süsse und eine betonte Säure kombiniert mit einem fruchtigen Bouquet im Gaumen Er eignet sich sehr gut als Aperitif sowie zu Fischgerichten und einfach nur zum Geniessen</p> <p><b>Heida Domaine Vouilloz</b> <span style="float: right;"><b>55</b></span>          Weine Vouilloz Vins, Varen          Heida, eine der ältesten Walliser Traubensorten überhaupt. Sein Duft beherbergt würzige Komponenten und faszinierende Fruchtnoten. Dieses Spiel verleiht dem Wein im Gaumen eine enorme Eleganz, die von einer markigen Säure getragen wird. Aromen nach Quitten, Zitronen und Walnuss. Dieser Wein verbindet sich besonders harmonisch mit Fisch, Krustentieren und asiatischer Küche.</p> <p><b>Fendant Vouilloz</b> <span style="float: right;"><b>48</b></span>          Weine Vouilloz Vins, Varen          Unser Fendant ist ein süffiger, fruchtig-blumiger Wein der sich auch als Aperitif, besonders aber zu Vorspeisen, Fisch, Sauerkraut und Käsegerichten eignet.</p>	

## WEISSWEIN

Schweiz

70cl / 75cl

Wallis

### Petite Arvine La Traditionelle

59

Gregor Kuonen, Salgesch

Die im Wallis heimische PETITE ARVINE ist eine rare und kostbare Perle. Sie verlangt nach den allerbesten Parzellen, die nicht allzu trocken sein dürfen. Die Beeren der spätreifen Rebsorte sind klein und walzenförmig, und färben sich bei Reife grüngelb. Diese verleihen dem Wein seinen unvergleichlich blumigen Zitrusduft. Der Petite Arvine ist kräftig im Gaumen und dennoch delikat und fein, mit einem leicht salzigen Abgang. Die Petite Arvine ist wahrscheinlich die grossartigste, heimische weisse Rebsorte im Wallis.

### Humagne blanche Grandmaître Barr AOC

65

Gregor Kuonen, Salgesch

HUMAGNE BLANCHE, bereits im Jahre 1313 als „Vinum humanum“ urkundlich erwähnt, gehört zu den allerersten Rebsorten des Wallis. Sie hat jedoch keinerlei Verwandtschaft mit dem Humagne Rouge. Dieser eher neutrale, jedoch sehr subtile Wein, ist durch seine Struktur lange haltbar und besitzt ein duftendes und frisches Bouquet mit Noten der Lindenblüte. Mit den Jahren entwickelt er eine unerwartete Fülle und Eleganz. Früher wurde diese Rarität den Wöchnerinnen als Stärkungsmittel gegeben. Ein Wein zum Entdecken - für jeden Weinliebhaber!

### Duett «Cuvée des Amis»

54

Cave du Rhodan, Salgesch,  
Weingut Burkhart, Weinfelden

Die Kernling-Trauben stammen vom befreundeten Weingut Burkhart in Weinfelden, der Heida aus unserer Produktion. Aus dem Zusammenspiel entsteht ein Weißwein mit außergewöhnlichen Aromen; sie erinnern an Anis, Muskat, grüne Banane und gelbe Früchte.

### Petit Arvine

54

Cave du Rhodan, Salgesch

Erstmals ist die Urwalliserin in einem Dokument aus dem Jahr 1602 erwähnt. Lang war sie in Vergessenheit geraten, heute ist der Wein hochgeschätzt. Getragen von einer angenehmen Säure, entfalten sich exotische Aromen. Im Finale zeigt sich ein leicht salziger Nachgeschmack.

Tessin

### Biancofilo, Bianco di Merlot

49

Brissoni Vini-Verscio

Reines Zitronengelb, in der Nase sehr duftend nach weissen blumigen Agrumen  
Tessiner Polenta, Salami, Apéro.

### Loero Bianco Ticinese

53

Cantina il Cavaliere di Roberto Belossi

Gambarogno-Contone

Traubensorten: Doral 60% Chardonnay 35% Sauvignon 5%

Aperitifs, Käse-Fondue, Seefisch gebraten

## WEISSWEIN

Schweiz

70cl / 75cl

**Bündner  
Herrschaft**

**Fläscher Sauvignon blanc**

**59**

Hansruedi Adank, Fläsch

Die Trauben sind zum Teil im Barrique vergoren, was dem Wein herrliche Aromen von Stachelbeeren und Holunder verleiht.

**Fläscher Riesling x Sylvaner**

**54**

Hansruedi Adank, Fläsch

Frischer fruchtiger Weisswein. Aromen von Zitrusfrüchten, angenehme Säure. Idealer Aperitifwein: passt ebenso zu Spargeln, Süsswasserfisch.

**Fläscher Pinot blanc**

**58**

Hansruedi Adank, Fläsch

Gelbgrün, feine dezente Fruchtnoten, sortentypisch, elegant. Passt ausgezeichnet zu weissen Spargeln und hellem Fleisch.

## ROSÉWEIN

Schweiz		70cl / 75cl
Spiez	<p><b>Rosé Blauburgunder Garanoir Mara</b> Rebbau-Genossenschaft Spiez Duftig, blumig sommerlich-verführerisch, mit Aromen von Wassermelone, Erdbeere und Himbeere. Apérowein und perfekter Begleiter von Sommergerichten.</p>	61
Luzern	<p><b>Garanoir Rosé Rosenau</b> Weinbau Ottiger, Kastanienbaum Feinfruchtige Düfte von Erdbeeren und Süsskirsche. Parfüm von weissem Pfeffer und Quitte. Füllig im Gaumen und komplex. Frischer Eindruck mit vifer Säure und leicht herbem Ausklang. Ein toller Rosé zu leichten Gerichten, Fisch und Meeresfrüchten.</p>	57
Neuchâtel	<p><b>Oeil de Perdrix "Chateau d'Auvernier"</b> Thierry Grosjean, Auvernier Traubensorte: Pinot Noir Ein Lachsarbener, lebhafter Roséwein mit feinem Duft von Erdbeeren. Ideal zu Terrinen, Fisch, Meeresfrüchten und Geflügel</p>	51
Tessin	<p><b>"Rosa di Luna" Rosato del Ticino DOC</b> Angelo Delea, Losone Zarter, feiner Tessiner Roséwein mit einem frischen und fruchtigen Bouquet. Ideal zu Suppen und Risotto.</p>	51

## ROTWEIN

Schweiz		70cl / 75cl
Thunersee	<b>Spiezer Blauburgunder</b>	<b>53</b>
	<p>Rebbau-Genossenschaft Spiez</p> <p>Der Spiezer Rebberg gehört zu den höchstgelegenen Rebbergen nördlich der Alpen. Dank dem Wärmespeicher Thunersee und dem Föhn gelingt es, einen typischen Blauburgunder zu keltern.</p>	
	<b>Spiezer Barrique Blauburgunder</b>	<b>65</b>
	<p>Rebbau-Genossenschaft Spiez</p> <p>Blauburgunder mit vielfältigen Fruchtaromen. Eine echte Rarität der Region! Ideal zu feinen Fleischspezialitäten.</p>	
Bielensee	<b>Gamaret Bielensee AOC</b>	<b>56</b>
	<p>Robert Andrey, Schafis</p> <p>Sehr dunkles Rot mit Violetreflexen. Die Nase ungestüm, wild, Duft von Kräutern. Der Gaumen südlich, würzig, tief, gestützt von einer schönen Säure. Der Wein wirkt trotz herzhaften Tanninen bereits sehr gefällig, dürfte aber mit etwas Lagerung noch harmonischer werden</p>	
Luzern	<b>Le Rouge Luzern Cuvée AOC</b>	<b>65</b>
	<p>Weinbau Ottiger, Kastanienbaum</p> <p>Traubensorte: Gamaret, Merlot, Regent und Pinot Noir.</p> <p>Im Gaumen kräftig mit satten, aber feinen Tanninen. Der ideale Rotwein zu Rindfleisch oder geschmorten Wild.</p>	
	<b>Merlot Rosenau AOC</b>	<b>69</b>
	<p>Weinbau Ottiger, Kastanienbaum</p> <p>Schönes Granatrot mit violetten Reflexen. Intensive Düfte von roten Kirschen und etwas Cassis, unterstützt durch Röstnoten wie Tabak, Kaffee und Gewürzen. Kräftig im Gaumen mit vielschichtiger Struktur und samtener Eleganz. Zu rotem Fleisch oder zu Risotto.</p>	<b>150cl 110</b>
Thurgau	<b>Sélection Iselisberg, Schweizer Landwein</b>	<b>62</b>
	<p>Bioweinbau Roland &amp; Karin Lenz, Uesslingen - Buch</p> <p>Traubensorte: Zweigelt (neue Sorte entstanden durch die Kreuzung von St. Laurent und Blaufränkisch), Garanoir (Kreuzung zwischen Reichensteiner und Gamay), Pinot Noir kräftige Eintopfgerichte, gebratenes oder grilliertes rotes Fleisch, Wild, Käsevariation.</p>	
Zürich	<b>Compleo Cuvée Noir</b>	<b>56</b>
	<p>Staatskellerei Zürich</p> <p>Traubensorte: Pinot Noir, Cornalin</p> <p>Grilladen, Carpaccio, Terrinen, milde Käsesorten</p>	



## ROTWEIN

Schweiz		70cl / 75cl
Neuchâtel	<p><b>Château d'Auvernier "Pinot Noir"</b> Thierry Grosjean, Auvernier</p> <p>Der Königswein des Châteaus d'Auvernier zeichnet sich durch die rubinrote Farbe und den Hauch von roten Früchten und Haselnüssen aus. Ideal zu Geflügel, rotem Fleisch, Wild und Käse.</p>	51
Chablais	<p><b>Aigle AOC "Pourpre Monseigneur"</b> Henri Badoux, Aigle</p> <p>Traubensorte: Pinot Noir</p> <p>Ein reiner, eleganter und geschmackvoller Rotwein mit einem kräftigen Duft nach reifen Früchten und Unterholz. Ideal zu Rinds- und Lammspezialitäten, Wildspezialitäten und Fleischfondue</p>	53
	<p><b>Aigle les Murailles Rouge AOC</b> Henri Badoux, Aigle</p> <p>Traubensorte: Pinot Noir</p> <p>Elegante, bemerkenswerte Kirschen-, Erdbeer- und Unterholzaromen. Körperreich und energisch, besitzt er eine mächtige Struktur. Die Tannine verführen durch ihre Qualität, die komplexen, raffinierten Aromen runden das Bild aufs Herrlichste ab.</p>	63
	<p><b>Merlot d'Yvorne AOC</b> <b>Lettres de Noblesse – Barrique Ausbau</b> Henri Badoux, Aigle</p> <p>Mit seinen ausgeprägten Aromen nach roten Früchten, Kaffee und Pralinen, unterstrichen von feinen, durch den Barriqueausbau erzeugten Vanillenoten, evoziert dieser Wein einen Amarone. Gaumen Vollmundig und füllig, mächtige Struktur, konzentriert und verführerisch</p>	75
Lavaux	<p><b>Dézaley rouge Grand Cru AOC</b> Dubois Frères Les Caves du Petit Versailles</p> <p>Traubensorten: Pinot, Gamay et Merlot</p> <p>Ein fruchtiger, reicher und harmonischer Wein, der sich jung noch etwas verschlossen zeigt. Perfekt zu Grilladen, rotem Fleisch und Wildspezialitäten.</p>	64
Genf	<p><b>Coteaux de Dardagny Rouge 'TGM'</b> Domaine Les Hutins, Dardagny</p> <p>Traubensorten: Tempranillo 80%, Gamay 10%, Merlot 10%</p> <p>Währschafte Fleischgerichte mit Schmorbraten und Wild, Grilliertes rotes Fleisch, kräftige französische Weichkäse.</p>	67

## ROTWEIN

Schweiz

70cl / 75cl

Wallis

### **Gamay AOC**

49

Gregor Kuonen, Salgesch

Der Gamay schmückt sich mit einem tiefen, intensiven Rot mit violetten Nuancen. In der Nase entfalten sich feine Beerenaromen. Im Gaumen ist er vollmundig, würzig und hat eine ausgegliederte Taninstruktur.

### **Sélection Larissa Kuonen**

69

Gregor Kuonen, Salgesch

Traubensorte: Assemblage von Syrah, Merlot und Pinot Noir Spätlese

Die Eichenfässer in der geheimnisvollen Dunkelheit unseres Weinkellers haben einen attraktiven und verführerischen Wein zur Reife gebracht. Ein Wein voller Reize, der die Struktur des Syrahs mit der Kraft des Merlot und der Süsse der Pinot Noir Spätlese vereint. Eine Aromavielfalt überrascht in der Nase mit Frucht- und Gewürznoten (Waldbeeren, Pflaumen, schwarze Kirschen, Pfeffer) und im Gaumen gefällt er durch kräftige, gut eingebundene Tannine. Der Wein soll die Persönlichkeit und Leidenschaft von Larissa widerspiegeln.

### **Carminoir Grandmaître Barr AOC**

71

Gregor Kuonen, Salgesch

Der CARMINOIR ist eine interessante Kreuzung aus Pinot Noir und Cabernet Sauvignon aus dem Jahr 1982. Er gedeiht nur an besten Lagen, hat ein tiefes Ertragsniveau und ist spätreifend. Seine Komplexität spiegelt sich auch in der Aromavielfalt durch Noten von Pflaumen, Holunder und Gewürze wider. Im Barrique-Fass entsteht ein nobler Tropfen intensiv in der Farbe und reich an Tanninen.

### **Pinot Noir Réserve du Patron**

49

Weine Vouilloz Vins, Varen

Traditionsreicher Rotwein mit einem blumigen und fruchtigen Bouquet. Ideal zu rotem Fleisch und Weichkäse

### **Les quatres nez, Wallis AOC, fût de chêne**

62

Weine Vouilloz Vins, Varen

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Blauburgunder

1 Jahr im Eichenfass ausgebaut. Kräftiger und fleischiger Rotwein mit Beerengeschmack. Ideal zu rotem Fleisch und Käseplatten

### **Syrah du Valais AOC Diego Mathier**

59

Adrian und Diego Mathier AG, Salgesch

Kräftiger und sehr farbintensiver Rotwein mit würzigen Duftnoten von Veilchen. Ideal zu Lamm, Rind, Wild und Käse

### **Cabernet Sauvignon du Valais AOC**

59

Adrian Mathier AG, Salgesch

Würziger und fruchtiger Rotwein mit einem grosszügigen Bouquet und dezenten Vanillenoten

## ROTWEIN

Schweiz

70cl / 75cl

Wallis

**Diolinoir « Fûte du Chêne »**

65

Cave du Rhodan, Salgesch

Diolinoir ist eine Kreuzung zwischen Rouge de Diolly und Pinot noir. Zu ihren Vorzügen zählen Farbintensität und reichlich Tannin. Durch den Ausbau in kleinen Eichenholzfässern entwickelt sich ein kräftiger und zugleich feiner Rotwein.

Passt zu gebratenem Huhn, Pasta, Wildgerichten.

**MerSy « Fûte du Chêne »**

65

Cave du Rhodan, Salgesch

150cl 110

Merlot und Syrah, zwei Weltenbummler sind im Wallis heimisch geworden. Unsere fassgereifte Cuvée MerSy verbindet die verschiedenen Charaktere zu einem überzeugenden Ganzen, schmackhaft und charaktervoll.

Passt zu Schmorgerichten, Roastbeef, ungarischem Goulasch.

**Diversitas Profondo Assemblage**

70

Cave du Rhodan, Salgesch

Profondo, ein Roter mit Tiefgang. Gekeltert aus einer Mischung teilgetrockneter Trauben, ausgebaut in Barriques, im Glas ein Feuerwerk. Die Idee einer roten durchgegorenen Trockenbeerenauslese stand Pate.

Bündner  
Herrschaft

**Maienfelder Pinot Noir AOC**

58

Weinhaus Von Salis, Maienfeld

Weich mit einer leichten Cremigkeit. Der mittelkräftige Körper ist sehr ausgewogen und endet auf einem anregenden Finale. Ein unkomplizierter, gefälliger Wein.

Passt zu feinen Fleischgerichten, Bündner Platten, Bündner Spezialitäten.

**Fläscher Blauburgunder Barrique**

69

Hansruedi Adank, Fläsch

Durch den 12-monatigen Ausbau im Barrique entfaltet der Wein seine vielseitige Fruchtigkeit und herrlichen Röstaromen. Ideal zu Fleischspezialitäten, Wild und Käse.

**Fläscher Syrah**

72

Hansruedi Adank, Fläsch

Tiefe violette Farbe. Volles reiches Aroma von Beeren, unterstützt mit pfefferigen Noten, unterlegt von feinem Eichenholz, fruchtig im Mund, knackiges Tannin.

Passt zu dunklem Fleisch und Wildgerichten

**Zizers AOC Trais Cotschens**

74

Grendelmeier Bannwart, Zizers

Tiefdunkle rote Farbe, gehaltvoll und samtig mit schönem, kräftigem Brombeere- und Cassis Bouquet, im Abgang komplex, einzigartig und exotisch in der Hochburg des Pinot Noir. Bei Zimmertemperatur genossen passt dieser Wein bestens zu würzigen und pikanten Speisen

## SPEZIALITÄTEN FÜR MERLOTLIEBHABER

Schweiz

70cl / 75cl

Tessin

### JUBILÄUMSWEIN HOTEL BRIENZ

**Merlot del Ticino** 2018 45  
Marcello Brissoni, Verscio 150cl 89

Harmonischer und fruchtiger Tessiner Merlot. Farbe: rubinrot mit violetten Reflexen.  
Duft: intensiv, kräftig, komplex, fein und elegant. Geschmack: typisch, voll, anhaltend.

**Merlot del Ticino, Riserva Marcello** 2014/2015 74

Marcello Brissoni, Verscio

Brombeeren, Himbeeren / charaktervoll, edel, kräftig im Geschmack. Ein Wein mit Charakter!  
Passt hervorragend zu Rind, Lamm und Kalbfleisch

**Merlot del Ticino, Mariella** 2015 54

Marcello Brissoni, Verscio

Klassischer Tessiner Merlot. Passt zu jeder Gelegenheit

**Cormano Beatrice Merlot** 2017 54

Contiene Solfiti, Morbio inferiore

Intensiver rubinfarbiger, fruchtiger junger Wein. Erfrischender Nachgeschmack.  
Passt zu klassischen Gerichten, wie weisses Fleisch, Tessiner Küche.

**Sassi Grossi Ticino DOC Merlot** 2016 77

Gialdi Vini SA, Mendrisio

2017 150cl 144

2012 300cl 305

Ein harmonischer, eleganter Merlotwein mit feinem Bouquet nach schwarzen Beeren, Lakritze und schwarzer Schokolade, im Geschmack fruchtig und weich.

**Pio della Rocca** 2009 84

V.d.t. della Svizzera italiana

Adrian Kaufmann, Beride

Traubensorten: Merlot und Cabernet Sauvignon

18 Monate in neuen und einjährigen Barriques. Druckvolle, tiefe Nase, reife rote und schwarze Beeren. Ideal zu Wild und Grilladen von rotem Fleisch

**Purpuratum Merlot Barriques** 2016 73

La Cappellaccio S.A, Manno

Intensives Rubinrot mit violetter Reflexion. Das Bouquet

Himbeeren und Brombeeren verleiht diesem Wein einzigartigen Duft.

**Balin** 2016 82

Kopp von der Crone Visini, Barbengo

Facettenreiches Bouquet, würzig und schwarzbeerig, Lakritze, florale Akzente, sehr dicht und gehaltvoll, cremiger Fluss, präsenes, feines Tannin. Langanhaltender Nachhall.

...Ein genialer Balin ohne Arroganz, dafür aber mit einer Sonderklasse an Feinessen

## SPEZIALITÄTEN FÜR MERLOTLIEBHABER

Schweiz

70cl / 75cl

Tessin

**Quattromani** 2012/2016 94

Guido Brivio, Feliciano Gialdi,  
Claudio Tamburini, Angelo Delea  
Traubensorte: Merlot

In der Nase einen intensiven, leicht würzigen Duft nach dunklen Beeren mit einem leichten Hauch nach Tabak und schwarzer Schokolade. Im Gaumen voll und angenehm mit weichen, runden Tanninen. Einen komplexen und sehr lang anhaltenden Abgang. Passt hervorragend zu rotem Fleisch, Braten, Wild, Hartkäse oder einfach zum geniessen.

**Platinum Barrique** 2012 119

Guido Brivio, Mendrisio  
Traubensorte: Merlot

Weich, kraftvoll und vollmundig, mit gut eingebundenen reifen Tanninen. Ein ausserordentlich komplexer Merlot mit einem sehr langen Abgang und ausgezeichnetem Alterungspotential. zum Essen vorab zu rotem Fleisch oder auch Pasta, empfehlenswert jedoch besonders zum Geniessen nach einem festlichen Menu, einfach so oder zu Käse

**Carato Merlot Riserva** 2017 84

Angelo Delea, Losone

Ein Traum-Merlot aus Reben von Gudo, Gordola und Cugnasco. Rubinrot mit violetten Reflexen. Erinnert an Cassis und Brombeeren.  
Passt zu Risotto. Lasagne. Pilzgerichte. Fleischgerichte und Käse

**Diamante Rosso del Ticino DOC** 2011 145

Angelo Delea, Losone

Spezielle Auswahl unserer besten Trauben von Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah.  
Altern in neuen französischen Eichenbarriques für 18 Monate.  
Farbe: Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Bouquet: Intensiv und komplex mit einem Hauch von schwarzer Kirsche, Pflaume. Vanille-, Tabak- und Röstnoten runden das feine Bukett der Aromen ab.  
Geschmack: Reich und voll mit kiesigen, aber eleganten Tanninen.  
Würzig und voluminös mit frischen und mentholarten Noten, anhaltend und harmonisch.

**Orizzonte DOC** 2013/2017 83

Christian Zündel, Beride

Traubensorte: Merlot, Cabernet Sauvignon  
Orizzonte ist einer der besten und gesuchtesten Tessiner Rotweine. Grossartig facettenreiches Bouquet, Cassis, Dörrpflaumen, Tabak, Lakritze und mineralische Noten. Am Gaumen angenehm frisch, geradlinig, konzentriert und grossartig facettenreich.

## WEISSWEIN

<b>Italien</b>			<b>75cl</b>
<b>Südtirol</b>	<b>Pinot Grigio</b>	<b>2015</b>	<b>53</b>
	Castell Ringberg, Elena Walch, Alto Adige Frischer und saftiger Weisswein mit fruchtigen und blumigen Düften und Aromen von frischen Heublumen und frischen Kräutern. Ideal zum Apéritif oder als Begleiter zu Fisch und Gemüse.		
	<b>Pinot Bianco</b>	<b>2015</b>	<b>49</b>
	Castell Ringberg, Elena Walch, Alto Adige Das Bouquet erinnert an frische, grüne Äpfel mit fruchtigen Aromen und würzigen Note mit Hintergrund. Ideal zum Aperò, zu Schweinefleisch, Fischgerichte und Käse.		
	<b>Chardonnay Cardellino DOC</b>	<b>2018</b>	<b>53</b>
	Castell Ringberg, Elena Walch, Alto Adige Rassiger, fruchtiger Weisswein mit saftiger Frische und feiner Aromatik.		
<b>Piemont</b>	<b>Roero Arneis DOC</b>	<b>2013/2017</b>	<b>49</b>
	Cantina del Nebbiolo Frischer, reintöniger Weisswein mit einem zarten Bouquet nach frischen Zitrusfrüchten, Ginster und Kamille. Sein Geschmack erinnert an Pfirsiche und Banane.		

## ROSÉWEIN

<b>Südtirol</b>	<b>Rosé 20/26 IGT</b>	<b>2020</b>	<b>55</b>
	Elena Walch, Tramin Traubensorten: 40% Merlot, 40% Pinot Nero, 20% Lagrein Die jüngste Kreation aus dem Hause Elena Walch glänzt in einem charmanten Lachsrosa. Offenherzige Nase von Himbeeren und Erdbeeren, begleitet von einer feinen Zitrusnote. Am Gaumen begeistert er mit Lebendigkeit, Frische, toller Balance und einem wunderbaren Trinkfluss. Passt ausgezeichnet als einladender Aperitif, aber auch zu leichten Vor- und Hauptspeisen.		
<b>Toscana</b>	<b>Flower Power Rosato IGT</b>	<b>2017/2018</b>	<b>49</b>
	Podere 414 Traubensorten: Sangiovese Der Flower-Power zeigt sich in einer brillanten, hellrosaroten Farbe und duftet nach tropischen Früchten wie Grapefruit, Melone und Ananas. Am Gaumen dominieren florale Noten, etwas frische Erdbeere sowie ein Hauch von Aprikose. Perfekte Harmonie zwischen Frucht und knackiger Säure.		

## ROTWEIN

<b>Italien</b>				<b>75cl</b>
<b>Südtirol</b>	<b>Merlot DOP</b>	<b>2015</b>		<b>54</b>
	Castell Ringberg, Elena Walch, Alto Adige Frisches Granatrot prägt diesen Merlot. In der Nase fruchtige Noten von Waldbeeren würzige Aromen und etwas Schokolade. Durch seine Weichheit und Saftigkeit besticht er mit Trinkgenuss. Passerdender Begleiter zu Fleischspeisen, Käse oder einfach nur zum Trinken.			
<b>Venetien</b>	<b>Valpolicella Ripasso Gaso DOC</b>	<b>2016</b>		<b>54</b>
	San Rustico Traubensorten: 68% Corvina, 27% Rondinella, 5% Molinara Der Ripasso Gaso verfügt über eine granatrote Farbe und duftet angenehm nach Dörrpflaumen und Zwetschgen. Am Gaumen sehr konzentrierte Frucht mit Aromen von Bittermandeln und reifen Beeren. Abgerundetes, langanhaltendes Finale.			
	<b>Amarone della Valpolicella DOCG</b>	<b>2013</b>	<b>75cl</b>	<b>70</b>
	San Rustico	<b>2015</b>	<b>150cl</b>	<b>114</b>
	Traubensorten: 68% Corvina, 27% Rondinella, 5% Molinara Der Amarone Classico verfügt über eine intensive granatrote Farbe. Ausdrucksvolle Nase mit einem Hauch von Kirsche, Bittermandel, Schokolade und Kakao. Am Gaumen sehr harmonisch, weich und samtig. Körperreiches Finale mit langanhaltendem Abgang.			
<b>Piemont</b>	<b>Sito Moresco DOC</b>	<b>2014</b>		<b>83</b>
	Angelo Gaja Traubensorten: 35% Nebbiolo, 35% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon Saftiger, attraktiver und eleganter Rotwein mit perfekter Harmonie.			
	<b>Barbaresco Rombone DOCG</b>	<b>2015/2018</b>		<b>81</b>
	Figli Luigi Oddero, La Morra Traubensorte: Nebbiolo Dieser traditionelle Barbaresco präsentiert sich in einer granatroten Farbe und duftet herrlich nach getrockneten Rosen mit angenehmen Gewürznoten. Am Gaumen sehr facettenreich, mit toller Struktur und Eleganz. Vielseitiger, gut ausbalancierter Abgang.			
	<b>Nebbiolo Langhe DOC</b>	<b>2017</b>		<b>59</b>
	Figli Luigi Oddero, La Morra Dieser typische Nebbiolo überzeugt durch seine vielschichtige, feine Frucht. Edles, verführerisches Bukett erinnert an dunkle Rosen. Passt zu Pasta, Risotto, Geflügel und weißem Fleisch.			
	<b>Barolo Neirano</b>	<b>2015</b>		<b>67</b>
	Tenute Neirano Traubensorte: Nebbiolo 3 Jahre im Eichenfass Rote Farbe, mit altersbedingten gelblich-orangen Reflexen. Trocken und samtig mit einem blumigen Bouquet Rotes Fleisch, Wild und scharfer Käse.			
	<b>Le Croci Barbera d'Asti Superiore DOCG</b>	<b>2014/2017</b>		<b>60</b>
	Tenute Neirano, Casalotto di Mombaruzzo Passt zu Eintopfgerichten, Speisen mit gebratenem Fleisch, Risotto, Hartkäse und mildem Weichkäse.			

## ROTWEIN

<b>Italien</b>				<b>75cl</b>
<b>Toscana</b>	<b>Brunello di Montalcino DOCG</b>	<b>2014</b>		<b>68</b>
	Tenuta Col d' Orcia, Montalcino Traubensorte: Sangiovese In der Nase eine überaus frische, saubere und holunderbetonte Frucht mit Aromen von Waldbeeren sowie feinen Lakritz-, Kaffee- und Gewürznoten. Am Gaumen sehr dicht und kompakt, angenehme Frische und wunderbar ausbalanciertes Tannin. Langanhaltender eleganter Abgang			
	<b>Le Serre Nuove dell'Ornellaia</b>	<b>2018</b>		<b>83</b>
	Ornellaia Traubensorten: 32% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon, 12% Petit Verdot, 20% Cabernet franc Leuchtendes, intensives Rubinrot. In der Nase dichte, frische, strahlend fruchtige Aromen. Dazu ein Hauch Gewürze, blumige Noten, etwas Tabak und feine Röstnuancen. Kontrastreich und raffiniert. Am Gaumen pffiffig, elegant, von seidiger Textur, mit geschliffenen Gerbstoffen.			
	<b>Le Volte dell'Ornellaia</b>	<b>2018</b>		<b>63</b>
	Ornellaia Traubensorten: 50% Merlot, 30% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon Der Wein zeigt sich mit seiner bekannten Farbintensität, sein Bouquet ist breit, fruchtig und leicht gewürzt. Im Mund erscheint er mit eleganten, seidigen Tanninen, betont durch eine prickelnde und erfrischende Säure am Gaumen.			
	<b>Magari Bolgheri DOP</b>	<b>2017</b>		<b>76</b>
	Ca' Marcanda di Gaja	<b>2016</b>	<b>150cl</b>	<b>130</b>
	Traubensorten: 60% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot Der Magari DOP Bolgheri ist ein tiefgründiger klassischer Spitzenwein von einer Maremma-typischen Ausdruckskraft. Das Bouquet zeigt sich vielschichtig und erinnert an Waldbeeren, schwarze Johannisbeeren, Eukalyptus und Zedernholz. Sein Geschmack ist voll und rund aber sehr elegant und fein in der Textur.			
	<b>414 Morellino di Scansano DOCG</b>	<b>2014/2016</b>		<b>52</b>
	Podere 414 Traubensorten: 85% Sangiovese, 5% Cilieggiolo, 5% Colorino, 3% Alicante, 2% Syrah Er weist eine intensiv rubinrote Farbe auf und duftet nach reifen Früchten. Würziger Abgang mit einer leichten Vanillernote. Ein typischer Sangiovese von beeindruckender Tiefe und viel Finesse.			



## ROTWEIN

<b>Italien</b>			<b>75cl</b>
<b>Apulien</b>	<b>Salice Salentino Rosso DOP</b>	<b>2014/2018</b>	<b>47</b>
	<p>Domiziano          Traubensorten: 85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera          Dichtes Rubinrot und vielschichtiges Bouquet mit einem Duft nach reifen, roten Früchten, Brombeeren und Zwetschgen sowie leichten Röstaromen. Am Gaumen viel Frucht, runde Struktur und weiche, saftige Tannine.</p>		
	<b>Salento Negroamaro IGP</b>	<b>2020</b>	<b>49</b>
	<p>Domiziano          Der Negroamaro verfügt über eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Er hat ein fein duftendes Bouquet mit Aromen von Brombeeren und Cassis. Am Gaumen vollmundig und langanhaltend mit feinen Röstaromen. Perfekte Balance zwischen angenehmer Frucht und Frische.</p>		
	<b>Primitivo Puglia IGP</b>	<b>2019</b>	<b>52</b>
	<p>Domiziano          Der Primitivo verfügt über eine konzentrierte, tiefrubinrote Farbe. Intensiver Duft nach reifen Kirschen, ein Hauch Schokolade sowie Gewürznoten prägen das Bouquet. Im Gaumen intensive Frucht, sehr samtig und weich mit einer eleganten Fülle – bereitet unkompliziertes Trinkvergnügen.</p>		
	<b>Salice Salentino Riserva DOP Barrique</b>	<b>2014/2016</b>	<b>58</b>
	<p>Domiziano          Traubensorten: 85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera          Der Salice Riserva glänzt mit einer kräftigen rubinroten Farbe im Glas. In der Nase präsentiert er sich sehr offen mit Anklängen von schwarzen Johannisbeeren, Süssholz und Vanille. Am Gaumen wunderbar integriertes Tannin und ein schmeichelnder Schmelz. Harmonisch mit einem fruchtig- intensiven Abgang.</p>		
<b>Sizilien</b>	<b>Nero d'Avola Syrah IGP</b>	<b>2017</b>	<b>47</b>
	<p>Rocca del Geco, Marsala          Traubensorten: 55% Syrah 45% Nero d'Avola          Dunkle, rubinrote Farbe mit Duftnoten von Kirschen, Brombeeren und einem Hauch weissem Pfeffer. Sehr intensiv und dicht am Gaumen, weiches, perfekt eingebundenes Tannin mit einem saftigen, würzigen Abgang.</p>		
<b>Sardinien</b>	<b>Korem Isola dei Nuraghi IGT</b>	<b>2012</b>	<b>74</b>
	<p>Weingut Antonio Argiolas          Traubensorten: 55% Bovale, 35% Carignano, 10%          Korem strahlt in tiefem Rubinrot aus dem Glas. In der Nase intensive Beeraromen, im Geschmack samtig, vollmundig, warm und rund. Ein Spitzenwein, der zu Unrecht ein Schattendasein führt. 12 Monate im Barrique</p>		

## WEISSWEIN

<b>Frankreich</b>			<b>75cl</b>
<b>Loire</b>	<b>Pouilly-Fumé AC</b> Château de Favray Traubensorte: Sauvignon blanc Die Pouilly Fumé mit seinen fruchtigen Aromen, rund im Gaumen, elegant dank der mineralischen Noten und der Frische des kalkhaltigen Bodens. Ein eleganter Begleiter zu Fisch und Krusten- und Schalentiere.	<b>2018</b>	<b>59</b>
<b>Burgund</b>	<b>Chablis Premier Cru</b> J. Moreau et Fils, Yonne Traubensorte: Chardonnay Schön ausgewogene Säure. Unterlegt mit Orangenschale, Abgang auf zitronigen und mineralischen Noten.	<b>2014</b>	<b>74</b>
	<b>Pouilly-Fuissé Chardonnay Cuvée Terroir</b> Domaine Roger Luquet Derjenige von Roger Luquet zeigt eine auffallend frische Note, ein Verdienst der gut eingebundenen Säure, sowie dezente Aromen von exotischen Früchten unterlegt mit einer leichten Mineralität.	<b>2014</b>	<b>67</b>

## ROTWEIN

<b>Burgund</b>	<b>Gevrey-Chambertin 1er Cru</b> Les Moniales, Domaine des Varoilles Traubensorte: Pinot Noir Robuster und kräftiger Rotwein mit ausgeprägten Erdbeer- und Himbeeraromen. Ideal zu mariniertem Fleisch mit Sauce, Wild und rezenten Käsesorten	<b>2014</b>	<b>80</b>
	<b>Chorey-les-Beaune AC "Les Beaumonts"</b> Jean-Claude Boisset, Nuits-Saints-Georges Traubensorte: Pinot Noir Für einen Pinot Noir eher kräftige, granatrote Farbe. Robust, mit einer soliden Säure- und Gerbstoffstruktur. Aromen von Beeren und Kirschen, ordentliche Fülle im Gaumen mit einem eleganten Abgang.	<b>2009/2012</b>	<b>64</b>
	<b>Pommard</b> Bouchard Père & Fils Traubensorte: Pinot Noir Kräftige kirschrote Farbe. Das komplexe Aroma offenbart Noten von Kirschen, Erdbeeren, Mandeln und Veilchen. Im Ansatz viel Finesse und Eleganz, verbunden mit einem süsslichen Eindruck von gekochten Steinfrüchten wie Zwetschgen und Pflaumen. Harmonisch und gut strukturiert, geht er in einen anhaltenden, leicht trocknenden Abgang über.	<b>2013</b>	<b>89</b>
	<b>Bourgogne</b> Hautes- Côtes de Nuits Dames Huguettes, Jean-Claude Boisset Traubensorte: Pinot Noir Sehr intensiver Geschmack von roten und schwarzen Früchten viel Frische und Eleganz mit feinen Tanninen.	<b>2009</b>	<b>58</b>

## ROTWEIN

<b>Bordeaux</b>			<b>75cl</b>
<b>St. Estephe</b>	<b>Château Montrose</b> 2 <sup>ème</sup> Cru classé Traubensorten: Cabernet Sauvignon und Merlot Dunkles rubinviolett. Nase sehr konzentriert, aber dabei recht verschlossen. Dunkle Frucht, sehr schöne mineralische und rauchige Noten. Sehr grosse Konzentration, wuchtige, kräftige Säure. Dichte dunkle Beerenfrucht, langer Abgang.	<b>2002</b>	<b>122</b>
<b>Paulliac</b>	<b>Château Grand-Puy-Lacoste MC</b> 5 <sup>ème</sup> Grand Cru classé Traubensorten: 75% Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot Intensives Rubinrot. Von Cassislikör geprägte Aromen. Gehaltvoll und anhaltend im Abgang. Passt zu Rind Lamm oder Wild grilliert oder gebraten und nicht allzu würzige Weichkäse.	<b>2001/2006</b>	<b>99</b>
<b>Saint-Julien</b>	<b>Château Ducru-Beaucaillou MC</b> 2 <sup>ème</sup> Cru classé Traubensorten: 65% Cabernet Sauvignon 25%Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc Dunkle rubinrote Farbe. Aromen von schwarzen Kirschen und Johannisbeeren. Kraft und Eleganz vermitteln einen langanhaltenden Abgang. Passt zu kräftigen Fleisch,-und Fischgerichten.	<b>2001</b>	<b>135</b>
<b>St Emilion</b>	<b>Château Laroze AC</b> Grand cru Classé Traubensorten: 59% Merlot, 38% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon. Der Château Laroze ist ein feiner und mitteltgewichtiger St.-Emilion mit würzigem Charakter, milden und angenehmen Tanninen und rauchigem Abgang.	<b>2005</b>	<b>99</b>
	<b>Château La Gaffelière MC</b> 1er Grand Cru classé B Traubensorten: 70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon Kirschrote Farbe mit schwarzem Kern. In der Nase Duft von Kirschen und süsslichen Gewürzen. Im Gaumen viel Eleganz und anhaltender Abgang. Passt zu hellem Fleisch, Federwild und gebratenem Meerfisch	<b>2004</b>	<b>124</b>
<b>Margaux</b>	<b>Château Cantenac-Brown AC</b> 3 <sup>ème</sup> Cru classé Traubensorten: 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc Sehr dunkle rubinrote Farbe, schwarze Johannisbeeren und Brombeeren. Auffallende Röstaromen dominieren den geschmacklichen Ausdruck des Weines. Finessenreiche Gerbstoffe vermitteln eine samtige Fülle und gehaltvollen Abgang.	<b>1997/2003</b>	<b>115</b>

## WEISSWEIN

<b>Deutschland</b>			<b>75cl</b>
Spezielle Weine von besonderen Winzern!			
<b>Rheinhessen</b>	<b>Riesling Trocken -S- „Premium Edition“</b>	<b>2017</b>	<b>51</b>
	Weingut Bastianshauser Hof, Bechtheim-West Die ausgereifte Eleganz der fruchtigen Riesling-Aromatik lassen diesen Wein im besonderen Glanz erscheinen.		
	<b>Grauburgunder Trocken –S- „Premium Edition“</b>	<b>2016/2017</b>	<b>54</b>
	Weingut Bastianshauser Hof, Bechtheim-West Für Weinliebhaber, die es besonders kräftig mögen. Ein Grauburgunder in beeindruckender Fülle und Komplexität.		
	<b>Weissburgunder Trocken „Edition S &amp; R“</b>	<b>2016/2018</b>	<b>47</b>
	Weingut Bastianshauser Hof, Bechtheim-West Der Gentleman: Verführerisch und elegant. Die niedrigen Säurewerte machen ihn besonders für empfindliche Weingeniesser interessant.		
	<b>Sauvignon blanc trocken -S- „Premium Edition“</b>	<b>2015/2018</b>	<b>47</b>
	Weingut Bastianshauser Hof, Bechtheim-West Die typischen Cassis Aromen machen diesen fruchtigen Wein zum perfekten Sommerbegleiter.		
<b>Mosel</b>	<b>Piesporter Goldtröpfchen</b>	<b>2014</b>	<b>49</b>
	Weingut Molitor-Rosenkreuz Traubensorte: Riesling Spätlese Diese Trauben stammen von 63-jährigen Rebstöcken. Viel Konzentration; herrlich eindringlich und dominant, feine Frische; füllig, stoffig, reife und reintonige Frucht und Biss.		

## ROTWEIN

<b>Deutschland</b> Spezielle Weine von besonderen Winzern!			<b>75cl</b>
<b>Pfalz</b>	<b>Black Print</b>	<b>2018</b>	<b>53</b>
	Weingut Markus Schneider, Ellerstadt	<b>2017</b> 150cl	<b>99</b>
	Traubensorten: St. Laurent, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Mitos, Cabernet Dorsa Dunkle Frucht und viel Konzentration ist dem perfekten Zusammenschluss von hochreifem Lesegut und individueller Standorte zu verdanken. Seine Harmonie und Ausgeglichenheit machen den Wein besonders und bringen Spass ihn zu trinken.		
	<b>Ursprung Cuvée</b>	<b>2013/2018</b> 75cl	<b>49</b>
	Weingut Markus Schneider, Ellerstadt	<b>2013</b> 150cl	<b>94</b>
Traubensorten: 70% Cabernet Sauvignon, 15% Portugieser und 15% Merlot Der Wein ist saftig, würzig mit einer schönen feinkörnigen Textur und einem „coolen“ Geschmack. Rote Beeren, reife Röstnoten und ne „Gosch voller Wein“ begeistern bei diesem Wein nicht nur uns sondern auch Sie.			
<b>Rheinhessen</b>	<b>Mythos 08/15 Jahrgangs-Cuvée</b>		<b>75cl</b> <b>53</b>
	<b>Premium Edition</b>		<b>150cl</b> <b>90</b>
	Weingut Bastianshauser Hof, Bechtheim-West Traubensorten: Cabernet Mitos, Spätburgunder Der kräftige Rotwein mit dem südländischen mediterranen Charakter.		
	<b>Dornfelder Rotwein Classic</b>	<b>2018</b>	<b>45</b>
	<b>„Edition S &amp; R“</b>		
Weingut Bastianshauser Hof, Bechtheim-West Tiefdunkler, weicher Rotwein, mit dem Hauch des Holzfasses.			
	<b>Spätburgunder trocken -S- „Premium Edition“</b>	<b>2016</b>	<b>48</b>
Weingut Bastianshauser Hof, Bechtheim-West Unser bester Spätburgunder aus einem Weinberg der „Auf der wüsten Kirche“ genannt wird und kleinklimatisch besonders begünstigt liegt. Der Überlieferung zur Folge, standen an dieser Stelle, früher eine kleine Kapelle und ein Brunnen, da hier der Jakobspilgerweg nach Santiago de Compostela vorbeiführt. Im Laufe der Zeit verfiel die Kapelle und wurde zu einer „verwüsteten Kirche“. Der liebe Gott hätte zur Wiedergutmachung seine helle Freude an diesem Wein.			
	<b>Syrah „Premium Edition“</b>	<b>2016</b>	<b>51</b>
Weingut Bastianshauser Hof, Bechtheim-West Durch die 30monatige Lagerung in alten Barrique-Fässern ist ein Wein der Extraklasse gereift. Im Glas begeistert er gleich durch seine tiefdunkle, fast Richtung schwarz gehende Farbe. Im Geruch fällt sofort sein sehr würziges Aroma nach Eukalyptus und Tabak auf, was sich letztendlich im Geschmack zusammen mit dunklen Waldfrüchten zu einem großen Rotwein vollendet.			

## ROTWEIN

### Spanien

<b>Ribera del Duero</b>	<b>Val Sotillo DO Crianza</b> Bodegas Ismael Arroyo Traubensorte: Tinta del Pais (Tempranillo) Dieser Crianza zeigt sich in einem tiefgründigen Kirschtrot mit vollfruchtigen Noten von Schwarzkirsche, dunklen Beeren, getrockneter Pflaume und feinen mineralischen Noten. Am Gaumen komplex und vollmundig mit einem langen Nachhall.	<b>2016</b>	<b>56</b>
<b>Utiel Requena</b>	<b>Casa lo Alto Crianza</b> Finca Casa lo Alto Traubensorten: Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Syrah Aromatischer Rotwein mit einem Bouquet von Brombeeren. Ideal zu Lamm, Rind, grilliertem Fleisch und Pasta.	<b>2013</b>	<b>53</b>
<b>Priorat</b>	<b>GR-174</b> Casa Gran del Siurana Traubensorten: Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon Im Gaumen fruchtig und rund, feine Struktur, komplexer, ausgewogener, eleganter Wein. Passt zu rotem Fleisch, Grilladen, Eintopfgerichte und spanische Spezialitäten.	<b>2018</b>	<b>52</b>
<b>Rioja</b>	<b>Culmen Reserva</b> Bodegas Lan Traubensorten: 85% Tempranillo, 15% Graciano Der Culmen wird nur aus Trauben höchster Qualitätsstufe produziert. Sein Bouquet erinnert an Pflaumen, Kirschen und wilde Beeren. Ideal zu rotem und gebratenem Fleisch, sowie zu gereiftem Käse.	<b>2001</b>	<b>132</b>

## DESSERTWEINE

### Schweiz

<b>Wallis</b>	<b>Gemma cépages nobles TOPAS AOC</b>	<b>37.5cl</b>		<b>49</b>
	Adrian Mathier Salgesch (CH) Traubensorte: Assemblage aus Malvoisie, Ermitage und Johannisberg. Der Gemma cépages nobles TOPAS ist ein köstlicher Süsswein, welcher mit seiner intensiven Nase, die an exotische Früchte wie Mango, Ananas und Litchis erinnert, besticht. Im Antrank ist er mild und doch belebend. Die intensive Frucht, die Präsenz von Restzucker sowie eine wunderschöne Säure machen ihn zu einer wahren Gaumenfreude. Ein Hauch von Tanninen begleitet den langanhaltenden Abgang dieser Rarität.			

### Frankreich

<b>Bordeaux</b>	<b>Chateau Padouen</b>	<b>75cl</b>	<b>1990</b>	<b>69</b>
	Sauternes Andre Quancard, Gironde Traubensorte: St. Émilion, Sauvignon blanc Goldfarbener Süsswein mit einem Bernstein-Schatten. Sehr aromatisch, komplex, reich und harmonisch am Gaumen, perfektes Gleichgewicht zwischen Zucker- und Säuregehalt.			
	<b>Château Filhot MC</b>	<b>75cl</b>	<b>2000</b>	<b>71</b>
	S.C.E.du Ch. Filhot Traubensorten: 50% St Émilion, 45%, Sauvignon Blanc, 5% Muscadelle Lichtes Strohgelb, dickflüssig. Fruchtig, würzige Nase mit Noten von Aprikosen, Mango und Mandeln. Gute Balance zwischen Süsse und Säure. Bis zu 5 Jahren Flaschenreifung. Passt zu Frucht- Desserts, Gänseleber und Blauschimmelkäse			

### Deutschland

<b>Rheinhessen</b>	<b>Gewürztraminer Eiswein „Premium Edition“</b>	<b>37.5cl</b>	<b>2018</b>	<b>44</b>
	Weingut Bastianshauser Hof, Bechtheim-West ... ohne Worte – einfach himmlisch. Das ist Genuss auf höchstem Niveau!			