

Weissweine aus der Schweiz

Champanel Grand Cru Morges AOC Fr. 6.50
Henri Cruchon, Echichens VD, 2008 Fr. 45.50

Mit diesem Chasselas hat Cruchon an der 38. Weinmesse in Bern die versammelte Spitzenchasselas in den Schatten gestellt und gewonnen.
Wir finden: zu recht!

Altesse Morges AOC
Henri Cruchon, Echichens VD, 2007 Fr. 56.00

Dieser Altesse besticht mit einer hohen Mineralität und einem schönen Schmelz. Der lange Abgang wird durch seine prägnante Säure getragen.
Man gönnt sich ja sonst nie was...

Chasselas Vully AOC
Cru de l'Hôpital, Môtier FR, 2008 Fr. 42.00

Der Klassiker vom Vully wächst auf dem Weingut der Stadt Murten.
Der Molasseboden bringt der Traube mineralische Noten. Harmonie in der Frucht runden diesen Jahrgang ab.

Chardonnay Vully AOC
Cru de l'Hôpital, Môtier FR, 2008 Fr. 49.00

Dieser fruchtige Weisswein wird zur einen Hälfte im grossen Fass ausgebaut, zur anderen im Barrique. Ergebnis: ein charaktvoller und reicher Geschmack und ein schönes Frucht-Struktur-Gleichgewicht.

Traminer Vully AOC*
Cru de l'Hôpital, Môtier FR, 2008 Fr. 52.50

Einer unserer Lieblinge: einerseits facettenreiche Aromen nach exotischen Früchten und andererseits reiche Blumennoten; schlicht eine Wucht! Vielleicht wegen der langen Maischestandzeit und dem Ausbau auf der Hefe...

Petit Arvine «Les Authentiques»
Maurice Gay, Chamoson VS, 2008 Fr. 52.50

Der Star der Walliser Weissweine ist bei uns vertreten mit einem süffisanten Spiel von Limettenaromen und der typischen Salznote.

* solange Vorrat

Savagnin Blanc (Païen)

Nicolas Zufferey, Sierre VS, 2007/2008

Fr. 56.00

Helles Strohgelb; in der Nase ausdrucksvolle Aromen von Zitrusfrüchten und von geraspelten Orangenschalen. Der Schmelz lässt diesen Heida zum Erlebnis werden. Achtung: Suchtpotential!

Riesling x Silvaner, Aagne,

Wyschopf Familie Gysel, Hallau SH, 2008

Fr. 6.50

Fr. 45.50

Die Traube, welche auch Müller-Thurgau genannt wird, begeistert durch ihre strahlende Muskatnote und vor allem mit ihrer lebhaften Fruchtigkeit. Schlicht ein Wein, welcher sofort gute Laune versprüht.

Weisswein aus Österreich

Grüner Veltliner,

Fred Loimer, Kamptal, 2008

Fr. 45.50

Zitronengelbe Farbe, ein Aromastrauss von zitrischen Früchten und Blumendüften. Mittelkräftige Körperstruktur mit nerviger, schön eingebetteter Säure und mittlerem Extrakt, ummantelt von einem Hauch von Lieblichkeit. Kurz gesagt: knackig.

Weisswein aus Italien

Gavi di Tassarolo «Fornaci» docg

Castellari Bergaglio, Rovereto di Gavi, 2008

Fr. 45.50

Der Weisswein, welcher aus der Cortese-Traube gewonnen wird, ist unsere Antwort auf den Arneis. Spritzig, frisch, ein Hauch Zitrusfrucht und eine saftige, reife Fruchtsäure – einfach lecker.

Weissweine aus Deutschland

Riesling «vom Rotliegenden», trocken

Fr. 7.50

Peter Siener, Birkweiler/Pfalz, 2007

Fr. 52.50

Die Reben des klaren, spritzigen Pfälzerrieslings stehen auf rotem Schiefer. Seine Lebendigkeit hat er vom harmonischen Spiel von Frucht und Mineralität und seiner Fülle an reifer Fruchtsäure.

Weisser Burgunder Spl. «Kalkgestein»

Birkweiler Mandelberg, trocken

Peter Siener, Birkweiler/Pfalz, 2008

Fr. 66.50

Eine Wucht: Dichte, klare und reife, gelbe Frucht mit der typischen Weissburgunder-Blume. Er zeigt viel Schmelz und Fülle im langen, kompakten Abgang und hält bis am Schluss eine kalkige Mineralität.

Riesling «Jungfer» trocken QbA

Weingut Prinz, Hallgarten/Rheingau, 2007

Fr. 52.50

Unser Highlight aus dem Rheingau: die hochkonzentrierte, klare und reife Frucht, gepaart mit einer würzigen, dichten und mineralischen Basis machen diesen Weisswein zum Begleiter von Hauptgängen(!); sie werden staunen.

Riesling Kabinett «Trittenheimer Altärchen», feinherb

Weingut Bernhard Eifel, Trittenheim/Mosel, 2008

Fr. 45.50

Der Gutmütige aus der Mosel spielt mit uns: Reife Grapefruitnoten, ein wunderbares Hin und Her mit Frucht sowie Säure und seine saftige Mineralität machen umgehend eine gute Laune. Mosel-Archetyp.

Roséwein aus der Schweiz

Truttiker Federweiss

Fr. 6.50

Zahner Weinbau, Truttikon ZH, 2007

Fr. 45.50

Unser einziger Rosé stammt aus dem Zürcher Weinland. Der Pinot Noir hat leichte Tannine, viel Schmelz und einen Hauch Restsüsse. Einfach schön!

Schaumweine

Prosecco di Conegliano DOC, «Carmina», Brut

Fr. 8.00

Agricola Loggia del Colle, Carmina, IT

Fr. 56.00

Der solide Prosecco besticht mit seiner harmonischen Struktur, seinen feinen Apfelaromen und einer dezenten, anhaltenden Perlage.

Champagne brut

Alfred Gratien, Epernay, F

Fr. 98.00

Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier; eine zarte, lange Perlage, ein Bukett von Zitrus- und Steinfrüchten, eine harmonische Struktur von kräftigen Aromen und die Frische von exotischen Früchten.

Rotweine aus der Schweiz

Cornalin du Valais AOC «Les Authentiques»

Fr. 8.00

Maurice Gay, Chamoson VS, 2008

Fr. 56.00

Die Traubensorte Cornalin gehört zu den Walliser Spezialitäten.

Maurice Gay vinifiziert ihn traditionell und baut ihn im Stahltank aus.

Das Resultat ist ein klarer, ausgesprochen frischer Charakterwein.

Blauburgunder

Tschäpperli Weine, Aesch BL, 2008

Fr. 52.50

Die lange Reifephase im Herbst brachten diesem Pinot Noir eine

wunderbare Struktur. Waldbeeraromen und leichte Würze machen den

Baselbieter zum treuen Freund am Tisch.

Pinot Noir Spätlese «Aagne»

Fr. 7.50

Wyschopf Gysel, Hallau SH, 2008

Fr. 52.50

Warmherziger, ausgesprochen harmonischer Blauburgunder. Seine Nase

erinnert an Himbeeren und Früchtegelee. Die moderne Oenologie bewirkt

eine harmonische Präsenz. Ein Wohlühlwein.

Terraferma

Christian Zündel, Beride TI, 2006

Fr. 73.50

Vorzeige-Merlot aus dem Malcantone: Aromen von Beeren und leicht

angesengtem Holz; Auftakt einer samtigen, mittelkräftigen Tanninmasse,

getragen von einer gut eingebetteten Säure, leicht mineralisch

ausklingend; anschliessend wärmender Abgang.

Rotwein aus Deutschland

Spätburgunder Spätlese «vom Felsenberg»

Herxheimer Honigsack, Weingut Schumacher,

Herxheim am Berg/Pfalz, 2006

Fr. 66.50

Vorzeige-Spätburgunder: Runde, wunderschöne, reintonige und konzentrierte Pinotfrucht,

feine rauchige Note. Frisch, klar und elegant verspielt im anhaltenden Abgang.

Ein Meisterwerk des schwierigen Jahrgangs 2006.

* solange Vorrat

Rotweine aus Italien

Dolcetto d'Alba «Lodoli» doc

Ca`del Baio di Giulio Grasso, Treiso, 2008

Fr. 45.50

Das herrliche Leichtgewicht aus dem Piemont: klare und trinkige Frucht mit feinen Tanninen und einem klaren, runden Körper.

Barbera d'Asti «Da Sul» doc

Az. Ag. Laiolo Guido Reginin, Vinchio, 2006

Fr. 52.50

Der klassische, enorm dichte Barbera besticht mit viel reifer Frucht und etwas Würze. Seine Säure ist schön eingebunden, der Abgang ist klar und lang anhaltend. Ein Vergnügen!

Langhe Nebbiolo doc

Az. Ag. Giorgio Pira, Perno di Monforte d'Alba, 2006

Fr. 59.50

Der Nebbiolo repräsentiert seine Art in herrlicher Weise: Steinfrüchte und rote Beeren harmonieren, er hat Würze, blumige Noten, und kräftige, reife Tannine. Ein geglückter Balance-Akt zwischen Eleganz und Intensität...

Ghemme Riserva, «Vigna Cavenago» docg

Az. Ag. Miru, Ghemme, 2000

Fr. 66.50

Dieser Wein besteht zu ca. 85% aus Nebbiolo (Spanna genannt) und ca. 15% Vespolina und repräsentiert das Anbaugebiet am Fusse des Monte Rosa perfekt. Ein Nebbiolo mit viel Flora- und Bodennoten, prägnanter, reifer Säure und Tannin, feingliedrig und nuancenreich anhaltend.

Barbaresco «Marcarini» docg

Ca`del Baio di Luciana e Giulio Grasso, Treiso, 2004

Fr. 73.50

Ein Stolz in unserm Keller: Fruchtig-würziger Nebbiolo mit feiner Säure-Tanninstruktur. Ausgesprochene Eleganz vermählt sich mit runder und klarer Frucht.

Barolo «Ca`Mia» docg*

Az. Ag. Brovia, Castiglione Falletto, 2000

Fr. 98.00

Barolo aus der Spitzenlage «Brea» (Ca`Mia) in Serralunga d'Alba, der auch im (zu) warmen Jahr 2000 von mächtigen Tanninen gestützt wird. Ein dichter, grosser Barolo mit typischer Eleganz und Vielschichtigkeit von Zwetschgen über Zedernholz bis Veilchen.

* solange Vorrat

**Südtiroler Lagrein DOC,
Kellerei Tramin, Tramin, 2007**

Fr. 45.50

Der feingliederige Südtiroler gilt als gebietstypisch und verführt uns mit intensiven Fruchtaromen und mit geschmeidigen Tanninen.
Im Finale finden wir Bittermandeln.

**„Laïs“, Maremma Toscana Rosso
Azienda Toscaberna, Seggiano IT 2007**

Fr. 8.00

Fr. 56.00

85% Sangiovese und 15% Merlot bringen südliches Temperament auf den Tisch. Der Berner Produzent Andres Gautschi hat seinen Wein nach einer altgriechischen Mätresse benannt; wir wissen weshalb...

Rotweine aus Frankreich

**Château Cissac, Cru Bourgeois AOC
Haute Medoc, 2004**

Fr. 66.50

Die Traubensorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot bringen Aromen von eingekochten Früchten und viel Cassis. Neben würzigen Tönen Anklänge an Tabak und Lakritz.

**Châteauneuf du Pape, „Prestige des Princes“
Producteurs réunis de Courthézon,
Courthézon FR, 1996**

Fr. 77.00

Die berühmte Weingegend ist bei uns mit einer klassischen Assemblage vertreten: Grenache, Mourvèdre, Syrah und Counoise verdichten sich hier zum Wonnewein aus dem südlichen Rhonetal.