

Weissweine

	Jahr	Inhalt	Preis
Jeninser Riesling X Sylvaner Obrecht (Graubünden, Schweiz)		50 cl	24.50
		offen 10 cl	5.50
Modern gekeltert, mit intensiv fruchtigem Bouquet und der für Riesling Sylvaner typischen Muskatnote. Er besticht durch seine Frische und Spritzigkeit, kurz ein Wein der Freude macht. Idealer Apérowein.			
Amedeo Episcopalis R x S Bischöfliche Hofkellerei Chur (Graubünden, Schweiz)	2016	75 cl	42.00
Ein klassischer Riesling - Sylvaner mit besonderer Frische. In den Bischöflichen Rebbergen in Zizers unmittelbar am oberen Bischöflichen Schloss wächst der jugendliche Amedeo Episcopalis.			
Maienfelder Cuvée blanc Hanspeter Lampert (Graubünden, Schweiz)	2016	75 cl	46.00
Rebsorte: 60% Riesling - Sylvaner 25% Chardonnay 15% Sauvignon blanc Ein rassischer, aromatischer und fruchtbetonter Weisswein mit schöner Fülle und angenehmer Säure. Passt zu: Fondue, Raclette, Fisch oder zum Apéro			
Weissburgunder Hannes Reeh (Burgenland Österreich)	2015	75 cl	48.00
Rebsorte: 100% Weissburgunder Glänzendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase feinfruchtig mit eleganten Kräuterdüften und angenehmer Mineralität begleitet von Aromen wie Grüntee, Stachelbeeren, Pfirsich und etwas Minze. Am Gaumen sehr elegant mit schönem Schmelz Passt zu: Fisch, asiatischen Gerichten, hellem Fleisch und als Aperitif			
To Cuvée Heinz Velich, (Burgenland Österreich)	2015	75 cl	41.00
		offen 10 cl	6,00
Traubensorten: Chardonnay, Sauvignon blanc, Welschriesling Reifung/Verfeinerung: im kleinen Holzfass Sattes Gelbgrün, in der Nase feine Orangenesten, Tropenfrüchte, Honig, Zitronengras am Gaumen saftig. Passt zu: Fisch, Apéro, Thai-Food			

La Poussie Sancerre AC 2016 75 cl **46.00**
Ladoucette (Sancerre, Frankreich)

Traubensorten: 100% Sauvignon Blanc

Die Premium Lage im Sancerre. La Poussie gilt als das Beste was die Loire und der Sancerre zu bieten hat. Der La Poussie Sancerre Blanc besitzt eine brilliant leuchtende hellgrüne Farbe mit goldenen Reflexen. Die Primäraromen sind Heu, Feuerstein, Stachelbeeren und Limetten. Am Gaumen würzig, schmelzig mit mineralischen Struktur und Biss. Insgesamt ist der La Poussie eine Wucht die vom ersten bis zum letzten Schluck umwirft.

Pinot Grigio Gigante DOC MO 2016 75 cl **44.00**
Colli Orientali, Friul Italien

Traubensorten: 100% Pinot Grigio

Schon im Duft überrascht der Wein mit mineralischen Noten, die sich Mund fortsetzen. Dan würzigen Noten, Kastanienblüten und erst dann Fruchtnoten wie Melone, Ananas und Banane. Passt zu: Fisch, helles Fleisch, Risotto

Rueda blanco DO Verdejo 2014 75 cl **39.00**
Bodegas Aura (Rueda, Spanien) **offen** 10 cl **5.70**

Traubensorten: 85%Verdejo, 15% Sauvignon Blanc

Farbe hellgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase intensive Aromen von Grapefruit und tropischen Früchten wie Ananas, Mango und Passionsfrucht. Im Gaumen gute Länge mit frischer Säure.

Passt zu: Fischgerichten, weissem Fleisch, Spargeln oder als Apéro

Gold-Diplom Expovina, Goldmedaille internationaler Wine Challenge

Chardonnay Monterey Hess Select 2015 75 cl **44.00**
Hess Winery, Napa Valley (Kalifornien)

Traubensorten: 100% Chardonnay

Ausbau in französischen Barriques (33%)

80% des Weins machen eine zweite Gärung. Dies gibt dem Chardonnay mehr Komplexität und Geschmeidigkeit im Abgang, Fruchtbetonter und erfrischender Chardonnay mit typischen Ananas und Zitrustönen, subtil unterstützt durch den Geschmack des Eichenholzes.

Rotweine Schweiz und Österreich

Maienfelder Blauburgunder 2016 75 cl **41.00**
Luzi Büsch (Graubünden, Schweiz) **offen** 10 cl **5.80**

Traubensorte: 100% Pinot Noir

Gehaltvoller, fruchtiger Rotwein aus der Haupttraubensorte in der Bündner Herrschaft.

Elegant und doch kräftig ist dieser "Herschäftler", der zum Essen wie zum gemütlichen

Zusammensein passt. Eignet sich vorzüglich zu Fleischgerichten, einer kalten Platte sowie Bündnerspezialitäten und gereiftem Käse.

Maienfelder Pinot Noir Barrique AOC 2015 75 cl **51.00**
Lampert, Graubünden

Traubensorte: 100% Pinot Noir

Die Trauben für den Barriqueausbau stammen aus einer Lage mit 30 bis 45 jährigen

Rebstöcken mit einem Ertrag von unter 500 gr / m². Die Maische wird 7-8 Tage

einer Kaltmazeratin unterzogen. Durch die einjährige Lagerung in Barriques erhält

dieser kräftiger Pinot Noir vom Eichenholz eine leichte Röstaromatik sowie eine feine

Vanillernote. Im Gaumen wuchtig, mit guter Struktur, langem Abgang und reichlich

Tannin. Passend zu dunklem Fleisch, Grilladen und Wild.

Malanser Blauburgunder 2014 70 cl **45.00**
A. Boner (Graubünden, Schweiz) **BIO WEIN**

Traubensorte: 100% Pinot Noir

Auf den Schieferböden dieses seit 1983 biologisch bewirtschafteten kleinen

Weingutes wachsen Jahr für Jahr tolle Herrschäftler heran. Aus dieser privilegierten

Lage entsteht ein dichter Blauburgunder mit einem sortentypischen Bukett.

Dunkle Farbe, beerige Frucht, ausgewogen und langanhaltend.

Red Pitt Cuvée 2014 75 cl **44.00**
Weingut Pittnauer (Burgenland, Österreich)

Trauben: 45% Zweigelt, 40% Blaufränkisch, 15% Merlot

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Degustation in der Nase, sehr feine Brombeerfrucht, Gewürze, Dörrobst

am Gaumen herrliche Extrasüsse, gute Komplexität, perfekt integriertes Holz

Passt zu Braten, Rind, Risotto

Rotweine Italien

Triacca Il Monastero 2013 75 cl **55.00**
Familie Triacca (Veltlin, Italien)

Traubensorte: 100% Nebbiolo

Ein im Barrique (15 Monaten) ausgebauter "Sforzato" von bestem Traubenmaterial (Trauben werden langsam vorgetrocknet wie beim Amarone) Dadurch entstehen mächtige Weine mit enormen Extraktwert und hohem Alkoholgehalt. Reinsortig aus der Edelrebe Nebbiolo gekeltert und in neuen, kleinen Eichenfässern ausgebaut, ist er der Stolz der Kellerei. Charakter: Aromen wie Himbeeren, Pflaumen, Veilchen und eine feine Holznote mit Noten von Schokolade und Vanille. Am Gaumen kräftiger, vollmundiger Geschmack mit feiner Eleganz

Caccia al Piano 1868 Ruit Hora 2014 75 cl **48.00**
Bolgheri (Toskana, Italien) **offen** 10 cl **7.00**

Traubensorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

Degustation: Intensives Rubinrot mit deutlichen, tiefroten Reflexen.

Deutliche Aromen reifer Früchte wie Brombeeren, Kirschen und Johannisbeeren.

Noten von Tabak mit Aromen von Zimt, Lakritze und einer dezenten Note von Balsam.

Angenehme, intensive und langanhaltende Geschmacksnoten. Im Nachgeschmack bestätigen sich die bereits in der Nase wahrgenommenen Aromen vollumfänglich.

Passt zu: Rindfleisch vom Grill, Braten, Wildragout und Käse

Chianti Classico Riserva Dievole DOCG 2014 75 cl **44.00**
Gallo Nero (Toskana, Italien)

Traubensorten: Sangiovese 85% Canaiolo und Malvasia Nera 15%

Charakteristik: In der Nase Waldbeeren und Holunder. Konzentriert und elegant im Geschmack. Perfekt integrierte Tannine. Sehr schöner, weicher Abgang.

Passt zu: Anti Pasti, Stroganoff oder Bündnerfleisch

Barolo Audace Riserva DOCG MO 2013 75 cl **54.00**
Roberto Sarotto (Piemont, Italien)

Traubensorte: 100% Nebbiolo

Charakter: Granatrot mit dunkelorange Reflexen, intensives Bouquet mit

Nuancen von Rose, Lakritze und Gewürzen; voll und körperreich, mit elegantem

Geschmack und zarten Düften. Der Ausbau dieses Barolos erfolgt während

2-3 Jahren in Barriques und weiteren 6 Monaten in der Flasche.

Passt zu: Gerichten mit rotem Fleisch, Schmorbraten, Käse

Barbera d'Asti Montebruna DOCG MO 2013 75 cl **44.00**
Giacomo Bologna (Piemont, Italien)

Traubensorte 100% Barbera

Ausbau: 6 Monate in Eichenfässern. Degustation strahlendes Purpur mit violetten Reflexen. Zeigt sich in der Nase bereits offen und opulent. Im Gaumen ausgewogen perfekt eingebundene Säure, feingliedrige Tannine, mit langem Abgang.

Amarone della Valpolicella DOC 2014 50 cl **39.00**
Cami (Veneto, Italien) **offen** 10 cl **8.00**

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Charakter: Sehr reich und aromatisch, mit Düften nach Dörrobst, Kirschenkonfi und Rosinen. Vollmundig mit Edelholznoten. Ausgewogene Tannine, anhaltender Abgang.

Passt zu: rotem Fleisch, Pilzgerichten, Bündner Platte

Amarone della Valpolicella DOC MO 2012 75 cl **61.00**
Masi (Veneto, Italien)

Trauben: 70 % Corvina, 25 % Rondinella, 5 % Molinara. Nur die besten Valpolicella

Trauben werden behutsam gelesen und nochmals Stück für Stück kontrolliert.

Danach bleiben sie für etwa 3 Monate in gut belüfteten Räumen auf besonderen Latten-Gestellen um anzutrocknen. Sie verlieren etwa 25-40 % ihres ursprünglichen Gewichtes gleichzeitig werden Zucker, Aroma und Extrakt konzentriert und die Edelfäule hinterlässt ihre Spuren an den Trauben. Der Ausbau erfolgt für 24 Monate in Barriques.

Ripasso DOC MO 2014 75 cl **48.00**
Zenato (Veneto, Italien)

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Sangiovese

Ausbau: 15 Monate in Holzfässern, anschliessend Flaschenreife von 6 Monaten.

Farbe: dunkles Rubinrot. Degustation: Charakteristischer, fruchtiger, würziger Duft im Gaumen vollmundig, samtig, rund mit anhaltendem Abgang.

Passt zu: Fleisch, Grilladen, Wild, Käse

Valpolicella Cru Capitel Crosara Ripasso DOC 2016 75 cl **44.00**
Giacomo Montresor (Veneto, Italien)

Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara, Veronese

Ausbau: 4 Monate Eichenfass

Volles und intensives Rubinrot, Duft nach kandierten Früchten, Gewürzen und Vanille.

Trocken, warm und leicht bitter mit Veilchen-, Lakritzen und Brombeerennoten.

Geignet zu dunklem Fleisch und Wildgerichten

Rocca Rubia 2014 **37.5 cl** **28.00**
Santadi (Sardinien, Italien) 2014 75 cl **45.00**

Traubensorte: 95% Carignano 5% Sangiovese

Ausbau: Einige Monate im Eichenfass

Die Trauben werden in den besonders ertragsarmen Weinbergen geerntet.

Bodenbeschaffenheit: Rote und sandige Erde auf Steinboden mit der hervorragenden Bodenentwässerung der Küstengebiete. Die Trauben haben einen hohen Zucker- und Extraktgehalt, während die Beerenhaut sehr dick und reich an Geschmack und Farbe ist. Ein ausgezeichnete Wein, lange Lagerung möglich.

il Passo IGT 2016 75 cl **43.00**
Vigneti Zabu (Sicilia, Italien)

Traubensorte: Nero d'Avola, Nerello Mascalese (20% am Stock getrocknet)

Ausbau: 6 Monate im Eichenfass

Farbe tiefes Purpurrot. Bukett fruchtiges Aroma kombiniert mit balsamischen Noten und Vanille. Geschmack reichhaltig und rund, weiche Tannine, lang anhaltend und gut ausgewogen - Passt zu Teigwaren, rotem Fleisch und Käse

Sessant'anni Primitivo di Manduria DOC 2014 75 cl **46.00**
Feudi di San Marzano (Apulien, Italien)

Traubensorte: 100% Primitivo

Ausbau: 12 Monate Barrique

Sattes Rubinrot, opulentes Bukett nach vollreifen schwarzen Kirschen, Cassis und Pflaumen, am Gaumen sehr saftig mit fülligem Körper, sehr sanft-weiches Tannin, viel Fruchtsüsse aus vollreifem Traubengut, hohe Konzentration bis in den fleischig-fruchtigen Abgang.

Passt zu Braten, Grilladen, Schmorbraten, würzigem Käse

Rotweine Spanien, Portugal

Licinia DO MO 2012 75 cl **61.00**
Licinia, Vinos de Madrid (Spanien)

Traubensorten: 60% Tempranillo, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah

12 Monate in französischen Eichenfässern, Degustation: sehr intensives Kirschrot, mit violetter Schimmer, sehr gut deckend. Kräftige Aromen von schwarzen Früchten und gerösteten Gewürzen, mit leichten Mineraliennoten. Im Gaumen frisch, fruchtig, seidig, geschmackvoll und andauernd. Beschränkte Produktion von 10'000 Flaschen.

1. Platz in der Blinddegustation der besten 400 Weine an der Nariz d' Oro Madrid

Habla No. 13 2011 75 cl **64.00**
Habla (Extremadura, Spanien)

Traubensorten: 40% Tempranillo, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Petit Verdot
13 Monate in französischen Eichenfässern, Degustation: Aromen von Zwetschgen und Brombeeren die in Eukalyptusaromen übergehen und in vielseitigen Noten von schwarzem Pfeffer, Gewürznelken und Lakritze enden. Im Gaumen kräftig, vielschichtig, frisch und ausbalanciert.

Habla del Silencio 2016 75 cl **46.00**
Habla (Extremadura, Spanien)

Traubensorten: 20% Tempranillo, 40% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah
6 Monate in französischen Eichenfässern, Degustation: intensives Kirschrot, würzige Aromen von Rosmarin, Minze, und Eukalyptus sowie reifen Kirschen. Im Gaumen würzig, elegant, grosszügig und lange andauernder Abgang

Habla de la Tierra 2015 75 cl **41.00**
Habla (Extremadura, Spanien)

Traubensorten: 50% Tempranillo, 50% Cabernet Sauvignon
4 Monate in französischen Eichenfässern, Degustation: In der Nase angenehme Aromen von Apfelblüten und Feigen sowie leichte Noten von Anisgewürzen. Im Gaumen fruchtige Frische und langanhaltender Abgang. Der Weinkeller Habla steht für Modernität, Qualität und Originalität

Finca Antigua Crianza La Mancha DO 2011 75 cl **39.00**
Bodegas Martinez Bujanda (la Mancha, Spanien)

Traubensorten: 60% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Syrah
12 Monate in Amerikanische und Französische Barricas
Farbe: tiefes Rubinrot. Aromen nach frischen Früchten, Vanille, Rosmarin und mineralischem Hintergrund. Am Gaumen seidiger Beginn mit reifen Tanninen, Erdbeer, fruchtig mit ausgewogener Säure, süsslicher Touch mit frischer Empfindung. Schöner Abgang.

Conde de Valdemar, Reserva Rioja DOCA 2010 75 cl **45.00**
Bodegas Valdemar (Rioja, Spanien)

Traubensorte: 85% Tempranillo. 15% Mazuelo
18 Monate in französische Barricas. Farbe: klares intensives Kirschrot.
In der Nase Aromen von schwarzer, reifer Frucht, würzig mit Toastnote.
Am Gaumen komplexe, fleischige Noten mit reifer Frucht. Ein intensiver Abgang.

Tamaral Reserva DO 2011 75 cl **51.00**
Bodegas Tamaral (Ribera del Duero, Spanien) **offen** 10 cl **7.00**

Trauben: 100% Tempranillo (Alte Rebstöcke bis 100 Jahre)

Ausbau: 24 Monate in Eichenfässern

Tiefe Kirschrote Farbe. In der Nase komplex und elegant mit Aromen nach reifer Frucht, geröstetem Kaffee, Karamell und Gewürzen. Am Gaumen strukturiert und vollmundig mit einem angenehmen Gleichgewicht zwischen Frucht und Tanninen. Anhaltend und vielschichtig im Abgang

Expovina Gold 2013/2014, Expovina Silber 2010/2015

5 Fincas Reserva DO MO 2011 75 cl **49.00**
Castillo Perelada (Ampurdan, Spanien)

Trauben: Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnacha, Syrah, Tempranillo, Cabernet franc

Intensives, tiefdunkles Rot mit orangen Reflexen. Vanille-Aromen, in perfekter Harmonie mit dem Barrique. Vinifizierung: 19 Monate in amerikanischen Eichenfässern; reift während mind. 2 Jahren in Flaschen. Idealer Begleiter zu Ragoût, Braten und Käse.

Murviedro Valencia Reserva DO MO 2010 75 cl **44.00**
Bodega Murviedro Requena (Valencia, Spanien)

Traubensorte: 40% Tempranillo, 40% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon

Ausbau: 6 Monate im Eichenfass und 6 Monate in der Flasche

Degustation: Frisches Kirschrot mit violetten Reflexen, intensives Aroma nach roten Früchten und Vanille, gute Struktur mit ausgewogenen Tanninen

Passt zu: rotem Fleisch, Grilladen, Reis und Käse

Barrancôa Tinto 2014 75 cl **39.00**
Ribafreixo (Alentejo, Portugal) **offen** 10 cl **5.80**

Traubensorte: 40%Aragonez, 40%Trincadeira, 20%Alicante Bouschet

Ausbau: 2-4 Monate in französischen Eichenfässern. Farbe kräftiges Granatrot.

Aromen von frischen Pflaumen, Heidelbeeren und Gewürzen. Im Mund frisch und ausgeglichen mit runden sehr gut integrierten Tanninen.

Prosecco

Prosecco Goccia d'Oro Extra Dry V.S.A.Q 75 cl **39.00**
Cüpli Prosecco **offen** 10 cl **7.00**