Weissweine

	Jahr	Inhalt	Preis
Jeninser Riesling X Silvaner		50 cl	**28.00**
Obrecht (Graubünden, Schweiz)	**offen**	10 cl	**6.00**

Modern gekeltert, mit intensiv fruchtigem Bouquet und der für Riesling-Silvaner typischen Muskatnote. Er besticht durch seine Frische und Spritzigkeit, kurz ein Wein der Freude macht. Idealer Apérowein.

Maienfelder Riesling-Silvaner	2024	75 cl	**47.00**
Hanspeter Lampert (Graubünden, Schweiz)			

Ein eleganter Riesling-Silvaner mit besonderer fruchtiger Frische,
aus Lampert's Weingut Heidelberg - einer der Besten RxS aus der Region

Maienfelder Blanc de Noir	2024	75 cl	**49.00**
Hanspeter Lampert (Graubünden, Schweiz)			

Rebsorte Pinot Noir, hellrosé gekeltert
Ein rassiger, aromatischer und fruchtbetonter Rosé
Fülle und angenehmer Säure. Eine Spezialität besonderer Art.
Passt zu: Thai, Lamm, Kalbfleisch, Capuns oder einfach zum Apéro

To Cuvée	2023	75 cl	**51.00**
Heinz Velich, (Burgenland Österreich)			

Traubensorten: Chardonnay, Sauvignon blanc, Welschriesling
Reifung/Verfeinerung: **12 Monate im grossen Holzfass**
Sattes Gelbgrün, in der Nase feine Orangenzesten, Tropenfrüchte, Honig, Zitronengras am Gaumen saftig. Passt zu: Fisch, Apéro, Thai-Food

Rueda blanco DO Verdejo	2024	75 cl	**44.00**
Bodegas Aura (Rueda, Spanien)	**offen**	10 cl	**6.00**

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

Sauvignon Blanc J. Klein	2023	75 cl	**42.00**
Winzerin Frau Klein (Burgenland, Österreich)	**offen**	10 cl	**5.80**

Traubensorten: 100% Sauvignon blanc
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Mit frischen Wiesenkräutern, unterlegte weisse Apfelfrucht, zart nach Grapefruit und Stachelbeeren. Saftig, lebendig, strukturiert

Passt zu: Fisch, Raclette, Krevetten, Thaicurry

Prosecco

Goccia d'Oro Extra Dry V.S.A.Q		75 cl	**44.00**
Cüpli Prosecco	**offen**	10 cl	**7.50**

Rotweine

Jeninser Pinot Noir 2024 75 cl **46.00**
Zanolari (Graubünden, Schweiz) **offen** 10 cl **6.50**
Traubensorte: 100% Pinot Noir
Gehaltvoller, fruchtiger Rotwein aus der Paradesorte der Bündner Herrschaft.
Elegant und doch kräftig ist dieser "Herrschäftler", der zum Essen wie zum gemütlichen Zusammensein passt. Eignet sich vorzüglich zu Fleischgerichten, einer kalten Platte sowie Bündnerspezialitäten und gereiftem Käse.

Maienfelder Pinot Noir Classic
Hanspeter Lampert (Graubünden, Schweiz) 2023 50 cl **32.00**
Helles Rubinrot. In der Nase zeigen sich Noten von Rauch, schwarzem Pfeffer und vorallem Aromen von roten Beeren. Am Gaumen geschmeidig und ausgewogen mittelkräftigem Körper - das Finale ist fruchtbetont und lang.
Passt zu: Thai, Lamm, Kalbfleisch, Capuns oder einfach zum Apéro

Malanser Blauburgunder 2022 70 cl **49.00**
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 privelegierten Lage entsteht ein dichter Blauburgunder mit einem sortentypischen Bukett.
Dunkle Farbe, beerige Frucht, ausgewogen und langanhaltend.

Amedeo Primus Blauburgunder Barrique
Bischöffliche Hofkellerei Chur (Graubünden, Schweiz) 2018 70 cl **52.00**
Traubensorte: 100% Pinot Noir
Reifung/Verfeinerung: **12 Monate in neuen französischen Holzfässern**
Intensive rote Farbe, im Bouquet Noten von Brombeeren und Cassis, langer und kräftiger Abgang. Gut integrierte Tanninen und ausgewogene Säure.
Passt zu: typische Bündner Gerichte wie Capuns, Bizochels aber auch Wild

Triacca Il Monastero 2020 75 cl **61.00**
Familie Triacca (Veltlin, Italien)
Traubensorte: 100% Nebbiolo
Ein im Barrique (15 Monaten in neuen kleinen Eichenfässern) ausgebauter "Sforzato" von bestem Traubenmaterial die vorgetrocknet werden, wie beim Amarone, dadurch entstehen mächtige Weine mit enormen Extraktwert und hohem Alkoholgehalt. Reinsortig aus der Edeltraube Nebbiolo ist er der Stolz der Kellerei. Degustation: reife Pflaumen, Veilchen, Holz- und Tabaknoten vollmundiger Geschmack mit feiner Eleganz - Farbe: Rubinrot mit bräunlichen Tönen

Ruit Hora 1868
Caccia al Piano, Bolgheri (Toskana, Italien) 2020 75 cl **57.00**
Traubensorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot
Ausbau/Vinifikation: 18 Monate Reifelagerung in Barriques
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 Il Grigio DOCG
San Felice, Gallo Nero (Toskana, Italien) 2020 75 cl **49.00**
Traubensorten: Sangiovese 100%
Reifung/Verfeinerung: **24 Monate in Eichenfässern**
Charakteristik: In der Nase Waldbeeren und Holunder. Konzentriert und elegant im Geschmack. Perfekt integrierte Tannine. Sehr schöner, weicher Abgang.
Passt zu: Teiggerichte, Rindfleisch oder Bündnerfleisch

Barolo Audace Riserva DOCG MO
Roberto Sarotto (Piemont, Italien) 2018 75 cl **59.00**
Traubensorte: 100% Nebbiolo
Charakter: Granatrot mit dunkelorangen Reflexen, intensives Bouquet mit Nuancen von Rose, Lakritze und Gewürzen; voll und körperreich, mit elegantem Geschack 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

Elena la Luna, Barbera d'Alba
Roberto Sarotto (Piemont, Italien)
Rebsorten: Barbera 2021 75 cl **55.00**
Ausbau: 14 Monate in Barriques, anschliessend Flaschenreife von 6 Monaten.
Farbe: Rubinrot mit Violettreflexen. Degustation: opulent, komplex mit reifen Früchten
Gaumen: ausgewogene Struktur, harmonische Säure, feinem Tannin, kräftiger Abgang
Passt zu: rotem Fleisch, Grilladen, Wild, Käse

Ripasso Valpolicella DOC 2022 50 cl **35.00**
Cami (Veneto, Italien)
Rebsorten: Molinara, Rondinella, Corvina
Ausbau: einige Monate in Holzfässern, anschliessend Flaschenreife von 6 Monaten.
Farbe: dunkles Rubinrot. Degustation: reife Früchte, Dörrpflaumen im Gaumen vollmundig, samtig, rund mit anhaltendem Abgang. Passt zu Rindsfilet, Bündnerplatte und Käse

Ripasso DOC MO
Zenato (Veneto, Italien)
Rebsorten: Corvina, Rondinella, Sangiovese 2019 75 cl **55.00**
Ausbau: 18 - 24 Monaten in französische Eichenfässern
Farbe: dunkles Rubinrot ins Schwarze gehend. Degustation: Brombeeren, Kirschen, Pflaumen.
Gaumen - der anhaltende Finale ist von rotem reifen Kernfrüchten, Orange und Schokolade geprägt.
Passt zu: rotem Fleisch, Grilladen, Wild, Käse

Edizione 5 Autoctoni
Fantini (Abruzzo, Italien)
Rebsorten: Primitivo, Montepulciano, Sangiovese, Negroamaro, Malvasia Nera 2020 75 cl **49.00**
Ausbau: 12 Monate in Barriques, anschliessend Flaschenreife. **offen** 10 cl **7.40**
Aromatik: Cassis, Kirsche, reife Beeren verbunden mit röstartig, rauchigen, würzigen Noten
Cremig und samtig im Gaumen, jugendliche Tannine, dezente Säure, aromatisch und fruchtsüss
40 Gold Medailien, Mehrfacher Titel "Best Red Wine of Italy" Passt zu: Fleisch, Grilladen, Wild

Rocca Rubia
Santadi (Sardinien, Italien)
Traubensorte: 95% Carignano 5% Sangiovese 2020 **37.5 cl** **29.00**
Ausbau: Einige Monate im Eichenfass 2021 75 cl **47.00**
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 und Extraktgehalt, während die Beerenhaut sehr dick und reich an Geschmack und Farbe ist. Ein ausgezeichneter Wein, lange Lagerung möglich.

Licinia DO MO (BIO)
Licinia, (Madrid, Spanien) 2017 75 cl **64.00**
Traubensorten: 60% Tempranillo, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah **BIO WEIN**
Ausbau: 12 Monate in französischen Eichenfässern
Intensives Kirschenrot. Kräftige Aromen von schwarzen Früchten und gerösteten Gewürzen,
Im Gaumen frisch, fruchtig, seidig geschmacksvoll und andauernder Abgang.
1. Platz in der Blinddegustaion der besten 400 Weine an der Nariz d' Oro Madrid

Baron de Ley
Finca Monasterio (Rioja, Spanien) 2019 75 cl **53.00**
Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Tempranillo
Ausbau: mehrjährige Reifung in neuen Barriques im Chateau (ein ehemaliges Benediktinerkloster aus dem 16 Jahrhundert) Wenig Cabernet Sauvignon gibt diesem Rioja viel Struktur, Eleganz und Noblesse. In der Nase Noten von geröstetem Café, Zimt, Muskat, Nelken und Zedernholz
Sehr langer und genussvoller Abgang. Passt zu rotem Fleisch, Kalb und Geflügel

Habla del Silencio
Habla (Extremadura, Spanien) 2021 75 cl **51.00**
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

Tamaral Reserva DO
Bodegas Tamaral (Ribera del Duero, Spanien)
Trauben: 100% Tempranillo (Alte Rebstöcke bis 100 Jahre) 2020 75 cl **49.00**
Ausbau: 24 Monate in Eichenfässern **offen** 10 cl **7.40**
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

Pacheca Lagar de Granito Tinto
Douro Superior (Portugal) 2020 75 cl **43.00**
Traubensorte: Tinta Roriz, Touriga Francesca, Touriga Nacional
Ausbau: 6 Monate in Madeira Holzfässern
Aromen von frischen Pflaumen, Heidelbeeren, Gewürzen und Kakao. Im Mund frisch und ausgeglichen mit runden sehr gut integrierten Tanninen.

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine

Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine Reifung/Verfeine