

Unsere persönlichen Empfehlungen aus Portugal

Dão

50 cl 75 cl

26.— 37.—

Quinta da Espinhosa (Reserva), 2013

Vielschichtiges, blaubeeriges Bouquet mit leichten Gewürznoten.
Rebsorten: Touriga-Nacional und Tinta-Roriz

Alentejo

Mariana, 2015

29.00-- 44.—

Frischer, fruchtiger Wein mit ausgewogenem Körper. Schöne Aromen von reifen, dunklen Früchten.

Rebsorten: Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet, Touriga Nacional

Encostas de Estremoz (Reserva), 2014

43.-- 62.--

Sehr elegant durch reife Tanine und die ausgewogene Saure. Kompakter, finessereicher Wein. Langer und schonender Abgang, durchzogen von reifer Frucht.

Rebsorten: Touriga Nacional, Touriga Franca und Alicante Bouschet

Douro

Flor do Tua, 2014

32.50-- 45.--

Lebendiger Wein mit ausgewogener Saure. Harmonisches Zusammenspiel von Frucht und Tanninen.

Rebsorten: Touriga Franca, Tinta Roriz und Touriga Nacional

Vini Spumanti – Schaumweine

	50 cl	75 cl
<i>Prosecco</i>		39.—
<i>Champagner, Moët & Chandon</i>		98.—

Vini Bianchi – Weissweine

<i>San Vincenzo, Roberto Anselmi</i>	35.—	49.—
Dieser Weisswein zeigt eine unverwechselbare Frische, die von hocharomatischen Früchten getragen wird. Rebsorten: Chardonnay, Garganega und Sauvignon Blanc		
<i>Capitel Croce, Soave Classico, Roberto Anselmi</i>	36.—	51.—
Ein trockener Weisswein aus dem Venetien. Empfohlen als Apertif und Begleitet sehr gut jedes Fischgericht. Rebsorten: Garganega, Trebbiano di Soave		
<i>Pinot Grigio, Gorgo</i>	27.—	39.—
Fruchtig und sanft. Passend als Aperitif, zu Meeresfrüchten, Fisch und weissem Fleisch. Rebsorten: Pinot Grigio		
<i>Roero Arneis, Beni di Batasiolo</i>	35.—	49.—
Ein trockener Wein von mittlerem Körper und einer zartbitteren Noten aus Piemont. Empfohlen als Aperitif oder zu Fisch. Rebsorten: Arneis		
<i>Lugana Bianco, Ca dei Frati</i>	29.—	44.—
Ein angenehm frischer, reiner Wein mit ausgewogener Säure aus der Lombardei. Empfohlen als Aperitif, zu Salat oder Fisch. Rebsorten: Trebbiano di Lugana		
<i>Conde Villar, Alvarinho</i>	31.—	46.—
Ein voluminöser Wein mit tropischen Aromen wie Limonen und Ananas. Empfohlen zu Fisch- und Meeresfrüchten sowie Fleisch. Rebsorten: Alvarinho		

Vini Rossi – Rotweine

Ticino

50 cl 75 cl

Luna, Vinattieri Ticinesi, Zanini, 2011

218.–

Der Stolz von Vater und Sohn Zanini. Ein aussergewöhnlicher Tessiner Merlot "Barricato" in sehr beschränkter Quantität. Dieser Wein zeichnet sich durch tieffruchtige Aromatik nach Brombeeren, Cassis und Holunder, mit einer Spur Vanille und dezenten Röstaromen aus. Am Gaumen kraftvoll, voluminös mit perfekter Tanninstruktur.

Rebsorten: Merlot

Roncaia Riserva, 2014

Der Name Roncaia stammt vom gleichnamigen Rebberg, aus dem die Trauben für diesen guten Mittelklasse-Merlot kommen. Er hat die typischen, fruchtigen Merlot – Aromen mit der leichten Rauchnote und wirkt im Gaumen harmonisch und ausgewogen. Passt zu Teigwaren und rotem Fleisch.

59.--

Rebsorten: Merlot

Ligornetto, 2013

Tiefes Rubinrot. Reiche Fruchtaromatik (Brombeer, sonnenreife Erdbeeren) mit Spur Vanille. Am Gaumen kraftvoll, wurzig mit einem wunderschönen komplexen Finale. Harmonische Textur. Perfekt zu Grilladen, Lamm und Wild sowie zu Halbhart und Hartkäse.

85.--

Rebsorten: Merlot

Veneto

	50 cl	75cl
<i>La Musa, Ripasso della Valpolicella, 2014</i>	32.—	44.—
Sehr ausgewogen, voll und samtig am Gaumen. Rebsorten: Rondinella, Corvina Veronese und Molinara		
<i>Amarone (Tedeschi), 2012</i>	49.—	69.—
Die Trauben stamme aus verschidenen lagen rund um Mezzane und Tregnago. Anziehendes Bouquet, Holunder, frische Feigen, Mokka, Tyhmian, delikate Rostaromen. Am Gaumen griffig, strukturiert, herrlich druckvoll, prasente, reife Tannine und eine langes Finale. Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella, Rossignola		
<i>La Musa, Amarone della Valpolicella Classico, 2013</i>	46.—	63.—
Ein Bündel von Harmonie, Vitalität, Wärme, Körperreichtum, Aromendichte und Eleganz. Rebsorten: Corvina, Rondinella und Molinara		
<i>Amarone della Valpolicella Classico, Zenato, 2010</i>	70.—	98.—
Cremig, mit feiner Tanninstruktur. Am Gaumen sehr fleischig erobert er sich als Begleiter zu kräftigen Gerichten bei Feinschmeckern seinen Platz. Ergänzt rotes Fleisch, Wild, Parmesan und würzigen Käse ideal. Rebsorten: Corvina, Rondinella, Sangiovese und Molinara		

Calabria

<i>Artino, Tenuta Iuzzolini, 2014</i>	39.—	54.—
Vollmundig, kraftvoll im Geschmack, süsslichem mit beerigen Aromen. Rebsorten: Gaglioppo und Magliocco		
<i>Gravello, Val di Neto, Librandi, 20012</i>	49.—	69.—
Wunderbar rund und samtig im Gaumen. Rebsorten: Cabernet Sauvignon und Gaglioppo		
<i>Ciró Classico, 2016</i>		
Rote und schwarze Fruchte. Graphit und Vanille durchsetzt mit eleganten Wurznoten sind die Dufte reinsortigen Gaglioppo. Weicher, fulliger aund ausgewogener Geschmack.	28.--	39.--
Rebsorten: Gaglioppo		

Piemonte

	50 cl	75 cl
<p><i>Barolo, Beni di Batasiolo, 2011</i></p> <p>Typisches Nebbiolo-Bouquet mit Noten von Dörrfrüchten, Unterholz und Gewürzen. Dazu ätherische Noten mit etwas Minze; feurig und temperamentvoll im Gaumen, schön voll und samtig-weich der Fluss. Rebsorten: Nebbiolo</p>	55.—	76.—
<p><i>Bricco dell'Uccellone, Barbera d'Asti, Braida, 2015</i></p> <p>Im Gaumen vollmundig mit seidenen Tanninen und gutem Schmelz, dunklen Kirschen, noblen Barriquearomen und hoher Aromenvielfalt. Rebsorten: Barbera</p>		98.—
<p><i>Dolcetto d'Alba, Pio Cesare, 2016</i></p> <p>Frisches, lebendiges Aroma von Kirschen und Himmlen, sehr animierend und mit einem Touch Kuchenkrauter begleitet. Rebsorte: Dolcetto</p>	42.--	59.--
<p><i>Barbera d'Alba, Pio Cesare, 2015</i></p> <p>Vom Signore vino Piemontese Pio Cesare. Harmonische, angenehme, mittelkraftige Struktur. Fruchttige Ruckaromatik, fruchtiger Abgang. Rebsorten: Barbera</p>	42.--	59.--
<p><i>Nebbiolo, Pio Cesare, 2014</i></p> <p>Dieser Nebbiolo aus der Langhe ist fruher zu trinken als ein Barolo, ist nicht so uppig und wuchtig, sondern leichter und schoon in Jungen Jahren sehr elegant. Rebsorte: Nebbiolo</p>		69.--
<p><i>Barolo, Pio Cesare, 2012/2013</i></p> <p>Intensiv, rassig, komplex, Duft nach roten Kirschen, Lakritzen und Tabak. Rund, kraftvoll, Sehr lange anhaltender Nachgeschmack. Rebsorte: Nebbiolo</p>		99.—

Lombardia

	50cl	75cl
Ronchedone, Cà Dei Frati, 2014		59.--
Voll, rein und temperamentvoll Rebsorten. Gropello, Marzimino, Marlot und Cabernet		

Sicilia

Maharis, Feudo Maccari, 2014		66.--
Sattes Rubin, Duft von Heidelbeere und Holunderbeere, saftige knackige Frucht, lang, mit geschliffen weichem Tannin. Rebsorten: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon und Syrah		

Puglia

Primitivo Cubardi, 2015	32.--	46.--
Überaus kraftiges und wurziges Boquet mit vielschichtigen Fruchtaromen sowie feinen Anklagen von dunkler Schokolade und gerastetem Kaffee. Rebsorten: Primitivo		
Nardó Riserva „Nerio“, 2015	31.50	44.--
Ein herrlich reifer, aromatischer Negroamaro der alten Schule. Rebsorten : Negroamaro und malvasia Nera di Lecce.		
Salice Salentino Riserva, 2014	30.--	42.--
Dieser Riserva stammt aus der grossen Traditionslinie von der Castris Und wird zwei Jahre gelagert, davon ein Jahre im Fass ausgebaut. Rebsorten: Negroamaro, Malvasia Nera		

Sardinien

Sincaru Cannonau di Sardegna, 2014	35.--	49.--
Sincaru brilliert in dunklem Rubinrot und dem dichten Bouquet aus Aromen schwarzer Johannisbeere, Kakao und einer floralen Note milder Kräuter. Der Auftakt in der Nase ist verlockend und komplex: reife Früchte, Waldbeeren, Kräuter vom Mittelmeer. Rebsorten: Cannonau		

Toscana

	50 cl	75 cl
<p><i>Le Volte, Tenuta dell'Ornellaia, 2015</i></p> <p>Im Gaumen schön fruchtig mit guter Dichte; modern strukturiert, gehaltvoll, saftig und frisch das Finale. Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon und Sangiovese</p>	39.—	56.—
<p><i>Pinèa, Bolgheri, Azienda Ceralti, 2015</i></p> <p>Dichtes Rot; vollmundiges Aroma von dunklen Früchten und feinen Röstaromen. Im Gaumen sehr komplex und erfrischend; gut ausgereifte Gerbstoffe, mit langem Abgang. Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc</p>	49.—	69.—
<p><i>Peppoli, Chianti Classic, Marchese Antinori, 2015</i></p> <p>Moderner Chianti mit überdurchschnittlichem Stoff und jugendlicher Frische. Rebsorten: Merlot und Sangiovese</p>	35.—	49.50
<p><i>Vino Nobile di Montepulciano, Poliziano, 2015</i></p> <p>Ausgewogen und Präzise. Im Gaumen intensiv. Rebsorten: Merlot, Sangiovese und Colorino</p>	42.50	59.—
<p><i>Sondraia, Bolgheri, Poggio al Tesoro, 2014</i></p> <p>Die Farbe ist dicht und intensiv rubinrot. Duft von exotischen Gewürzen, mit Noten von reifer, roter Frucht. Im Gaumen vollmundig, geschmeidig warm, körperreich, im Abgang persistent. Ein ganz grosser Wein. Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc</p>	49.--	69.--
<p><i>Eco di Mare, 2016</i></p> <p>Der Eco di mare aus der Tenuta Argentiera ist ein sehr fruchtiger und nach Waldbeeren riechender Bolgheri. Ein ausgewogener Wein, dessen gute Säurestruktur mit Hilfe der Tannine den Alkohol dominiert. Am Gaumen präsentiert er sich zuerst mit sehr angenehmen Aromen von frischen Pflaumen. Rebsorten: Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon</p>	32.--	44.--
	150 cl	75 cl
<p><i>Podalirio, Querceto di Castellina, 2012</i></p> <p>Rauchig, harzig, frische Waldfrüchte. Weicher Auftakt, elegant und gleichzeitig schön strukturiert. Im Abgang feinkörnige, süsse, Tannine. Rebsorten: Merlot</p>	139.—	69.—
<p><i>Villa Donoratico, Bolgheri, Tenuta Argentiera, 2016</i></p> <p>Rubinrot. Duftnote von Waldbeeren, Karamell und würzig. Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc</p>	124.—	59.—

Vini da Desert – Dessertweine

<i>Moscato d`Asti</i>	50cl	75cl
Süsser Dessertwein, passt gut zu pikantem, rassigem Käse, zu süssem Gebäck oder um eine Freundschaft zu konsolidieren.		39.--
<i>Portwein, 10 Jahre Alt</i>		65.--
Portugiesischer Süsswein, der traditionell als Digestif nach dem Essen serviert wird.		
<i>Portwein, 20 Jahre Alt</i>		80.--
Portugiesischer Süsswein, der traditionell als Digestif nach dem Essen serviert wird.		
<i>Passito, Vin de la Fabriseria, Tedeschi</i>	49. --	
Due erlesenen Trauben werden nach der Ernte, bevor sie mit den Füßen gepresst werden		

Grandi Vini Toscani Invecchiati

Hierbei handelt es sich grossartige Weine aus der Toscana, welche ihre Reifung in kleinen 225 l Holzfässern, sogenannten "Carati", vollzogen haben, um dadurch einen höheren Qualitäts- und Geschmacksstandart zu erreichen.

	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>
<i>Il Pino di Biserno, 2015</i>	66.—	92.—
<p>Herrlich satte aber feinkörnige Tannine und eine perfekt integrierte Säure sorgen für die nötige Struktur. Dazu noch Noten von süssen Kräutern. Langer, intensiver und cremiger Abgang. Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot, Cabernet Franc</p>		
<i>Le Serre Nuove dell'Ornellaia, Bolgheri, 2014</i>	70.—	98.—
<p>Eine Rarität mit dunkelrotem Reflex. Geschmacklich rund, kräftig und sehr samtig. Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc und Merlot</p>		
<i>Brunello di Montalcino, Banfi, 2011</i>	63.—	88.—
<p>Ein klassischer Brunello, vier Jahre im Fass gelagert. Rebsorten: Sangiovese</p>		
<i>Il Carbonaione, Alta Valle della Greve, 2011</i>	62.—	86.—
<p>Betörendes, tiefgründiges, finessenreiches Bouquet. Rebsorten: Sangiovese</p>		
<i>Argentiera, Bolgheri, 2012</i>	<i>150cl</i> 260.--	<i>75cl</i> 129.--
<p>In der Farbe dunkles und intensives Rubinrot. Im Bouquet sehr komplex mit Aromen von Minze, Eukalyptus, Lakritze und Kaffee gefolgt von Fruchtnoten wie Pflaumen, Cassis, Brombeeren und Kirschen. Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc</p>		
<i>Orma, Bolgheri, 2014</i>	200.--	98.—
<p>Die Nachbarin der Tenuta Ornellaia. Intensives Bouquet nach Muskat, Cassis, Holunder, reifen Kirschen und feinen Röstaromen; im Gaumen straffes aber fein verwobenes Tannin, vollmundig und saftig, baut sich Schicht um Schicht auf; im Abgang edel und sehr lang. Rebsorten: Cabernet Franc, Merlot und Cabernet Sauvignon</p>		
<i>Volpolo, Bolgheri, Podere Sapaio, 2015</i>	154.—	75.—
<p>Farbe fast undurchdringlich dunkelrot. Duft von wilden Kirschen und Cassis, mit, etwas verborgen, Nuancen von Pflaumen, Minze und Vanille. Im Gaumen überwältigt die Dichte. Zuerst fein beim Antrunk, explodiert im Mund und hält für Minuten an. Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot</p>		

I nostri „Supertuscans“

Antinori

Als eigentlicher Erfinder der Supertuscans revolutionierte Piero Antinori als Vertreter der 26. Generation in den 60er-Jahren mit seiner Meisterkomposition Tignanello den italienischen Weinbau. Unterstützt wird er von seinen drei Töchtern Albiera, Allegra und Alessia sowie dem Önologen Renzo Cotarella. Neben den Weingütern in der Toscana ist die Familie Antinori stolze Besitzerin der Weingüter: Castello della Sala, Umbria; Montenisa, Lombardia; Prunotto, Piemonte; Tormaresca, Puglia.

Tignanello, Toscana IGT, Antinori, 2013

75 cl
129.—

Genau nach Süden ausgerichtet, auf steinigem Boden, in einer Höhe zwischen 350 und 400 m.ü.M. herrscht im Weingut Santa Cristina ein ideales Mikroklima. Der Weinberg, in früherer Zeit nur mit Sangiovese-Reben bepflanzt, wurde anfangs der siebziger Jahre auch mit Cabernet Reben bestockt. Nach langen Versuchen war Antinori überzeugt, dass die Heirat von Sangiovese und Cabernet zu qualitativ aussergewöhnlichen Ergebnissen führen kann. Nachdem der Tignanello anfangs ausschliesslich aus Sangiovese produziert wurde, wandte man ab 1975 die neue Formel an. Seither wird Tignanello zu 80% aus Sangiovese und 20% aus Cabernet (3/4 Cabernet Sauvignon und 1/4 Cabernet Franc) zubereitet. Der Ausbau erfolgt während 18-24 Monaten in vorwiegend neuen Barriques à je 225 l, nach der Abfüllung ruht der Wein noch mindestens ein weiteres Jahr in der Flasche. Reich im Aroma, trocken, körperreich und samtig - ein Wein von grosser Eleganz und Würde.

Marchese Antinori 2014, Chianti classico

74.—

Intensive Nase. Kleine, schwarze Beeren, etwas Cassis, „Mon Cherie“, verführerische Rostnoten. Dicht und vielschichtig. Im Gaumen kraftig, gehaltvoll und klar strukturiert. Ein dicht gewobenes Tanningerüst und eine saftige Saure geben dem Wein viel Kraft und Länge. Im Abgang anhaltend aromatisch und sehr harmonisch.

Tenuta San Guido

Als Marchese Mario Incisa della Rocchetta 1944 die ersten Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc-Setzlinge in Bolgheri anpflanzte, hätte er sich wohl den fulminanten Erfolg seines Sassicaia nicht träumen lassen. Der Marchese wollte auf "Tenuta San Guido" einen Wein mit der Eigenart eines Bordeaux erzeugen. Er pflanzte versuchsweise die ersten, aus Frankreich eingebrachten Cabernet Klone an. Darauf folgte eine langwierige Experimentierphase. Mit der Anpflanzung des Rebgartens SASSICAIA (steiniger Boden) im Jahre 1963 wurde der Grundstein gelegt.

Der internationale Durchbruch gelang Sassicaia mit dem Jahrgang 1972: Anlässlich einer Degustation des Weinmagazins Decanter in London wurde der elegante Toskaner aus einer Serie von 33 Weinen aus elf Ländern zum besten Cabernet Sauvignon der Welt erkoren.

Die Anbaufläche der Sassicaia-Rebberge umfasst im Augenblick 25 ha und ist mit gut 70% Cabernet Sauvignon sowie knapp 30% Cabernet Franc bestockt. Das Weingut ist in 3 Hauptzonen unterteilt:

- **Castiglioncello:** 1.5 ha an Hanglage, das Weingut um rund 330 bis 350 m überragend; über 30-jährige Reben
- **Sassicaia:** 12 ha, 60 bis 80 m.ü.M., durchschnittlich 20-jährige Reben
- **Aianova:** 12 ha, 60 bis 80 m.ü.M., durchschnittlich 20-jährige Reben

Die Weine der verschiedenen Zonen weisen gleiche Basisqualitäten, aber unterschiedliche Nuancen auf. Assemblage und Lagerung in Barriquen aus französischer und slowenischer Eiche (zu 50-70% neu) ergeben die herausragenden Eigenschaften des Sassicaia.

Sassicaia, Bolgheri, Toscana DOC, Tenuta San Guido, 2014

75 cl
219.—

Die Trauben werden aus verschiedenen Rebbergen, oberhalb des Dörfchens Bolgheri, angeliefert und stark nach Qualitäten selektioniert. Nach der sanften Anquetschung der Trauben folgt die Maischegärung wähen rund 15 Tagen. Anschliessend wird der Jungwein während 22 Monaten in französischen Barriques ausgebaut. Im Spätherbst gelangt der Wein jeweils auf die Flasche, wo er nochmals für ca. 1 Jahr ruht und sich verfeinert.

Sehr dunkel, violett-schwarz. Gezügelt die Nase; schwarze Beeren, etwas Cassis, nobles Holz und leichte Minzetöne. Im Gaumen herrlich seidig, elegant, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc typische Aromen von Peperoni und weissem Pfeffer. Beeindruckend die Eleganz in Balance mit Frucht, Säure und Holz.