

Wien 1 Pfaffl

Diese duftige Cuvée bringt Wien pur ins Glas. Frucht & Duft steuert der Riesling bei, der Pinot Blanc die Fülle und der Veltliner die Würze. Insgesamt ein frischer, spritziger Blend, sehr belebend und reizvoll. Zwar sind die Weingärten heute reinsortig ausgepflanzt, damit der Lesezeitpunkt den Bedürfnissen der Sorten angepasst werden kann, die Idee, die Vorteile mehrerer Sorten in einem Wein zu vereinen, bleibt jedoch. Ein echter Sommerwein! Erfrischend, spritzig, fruchtig. Der Riesling bringt Frucht und anregende Säure, der Grüne Veltliner Würze und Pinot Blanc sorgt für den Körper. Alles in einem; pures Trinkvergnügen.

Dieser Wein passt zu:

- Fisch
- Apéro
- **Geschmack:** trocken
- **Herkunft:** Österreich
- **Anbaugebiet:** Weinviertel
- **Alkoholgehalt:** 11.5%
- **Winzer:** Weingut Pfaffl



7.5 dl	CHF 30.00
1.0 dl	CHF 4.30

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

Soave Monte Alto Ca' Rugate

strohgelbe Farbe, das Bouquet ist intensiv, anhaltend, blumig und fruchtig, mit anklängen an reifes Obst, Dörrobst und Mandeln. Der Monte Alto gibt sich warm, weich und von ausgewogenen Körper, am Gaumen erweist er sich kräftig, im Abgang anhaltend.

Dieser Wein passt zu:

- Gemüse
- Fisch
- Käse
- **Geschmack:** trocken
- **Herkunft:** Italien
- **Anbaugebiet:** Veneto
- **Alkoholgehalt:** 12.5%
- **Winzer:** Cantina Ca'Rugate



7.50 dl CHF 36.00

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

Rohstoff weiss 2017 - Hannes Reeh

Trauben werden von Hand gelesen, selektioniert. Die alkoholische Fermentation findet im temperaturgesteuerten Edelstahltank statt. Der weitere Ausbau erfolgt ca. 4 Monate im Stahltank.

Wunderbar fruchtige Nase mit Aromen von reifen Stachelbeeren, Pfirsich, Netzmelone und Apfel, dazu feine Blüten Noten und zart nussige Töne. Am Gaumen mit toller, trinkanimierender Frische, würziger Struktur und schönem Schmelz.

Dieser Wein passt zu:

- Apéro
- Fisch
- Geflügel
-

Region: Österreich / Burgenland

Produzent: Hannes Reeh

Traubensorte: Sauvignon Blanc, Weissburgunder, Chardonnay

Alkoholgehalt: 13.50 % Vol.



7.5 dl

CHF 37.00

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

JACQUELINE KLEIN SAUVIGNON BLANC KLASSIK

Mit typischen Aromen von weissen Johannisbeeren, Kiwi und Stachelbeere, dazu fein grasige Noten und etwas grüne Paprika. Auch am Gaumen mit toller Aromen Struktur, saftiger Frucht und guter Frische.

Jacqueline Klein

2010 stieg Jacqueline Klein in den elterlichen Betrieb ein, in dem bis dann lediglich Trauben produziert wurden. Mit dem Ziel, ihr "Traum", ihre "Vision" von Wein aus dem heissen Andau mit den wärmespeichernden Schotterböden zu kreieren: "kompakte, ausdrucksvolle Weine mit ausgeprägtem Sortencharakter", mit ihrer Handschrift versehen. Eine emotionale Angelegenheit. So ist ein neues Weingut entstanden, auf der Grundlage: "Klein macht Wein!" Für jeden Geschmack soll etwas da sein: von fruchtigen Weißweinen wie dem Welschriesling, bis hin zu opulenten Exklusivweinen in Barriques gereift. Der vielversprechende Anfang ist gemacht, und wir wissen von Jacqueline Klein: Es hat noch Platz für Erweiterung und neue Entwicklungen. Wir sind gespannt.

Empfehlung

Toll als Aperitif-Wein und natürlich zu verschiedensten Spargelgerichten, aber auch zu Fisch und hellem Geflügel.

Region: Österreich / Burgenland

Produzent: Jacqueline Klein

Traubensorte: Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 14.00% Vol.



7.5 dl

CHF 37.00

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

Rohstoff Rot Cuvée - Hannes Reeh

Das müssen Sie wissen

Mit dem Jahrgang 2015 produzierte Hannes Reeh, exklusiv für den Schweizer Markt, nun auch erstmals diese Cuvée namens Rohstoff Rot. Expressives Bouquet von roten und blauen Beeren, Kirschen und Pflaumenkompott. Saftig, fruchtig, rund mit feinen Mokka-Nougat Noten und röstig-würzigem Edelholz Touch. Mittlere Komplexität, gut integrierte Tannine, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

Traubensorte(n)

Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sankt Laurent

Kulinarische Empfehlung

Verschiedenen österreichischen Spezialitäten, aber auch zur Grillparty oder Pizza.

Vinifikation

Die Trauben werden von Hand gelesen und sorgfältig selektioniert. Die alkoholische Fermentation findet in temperaturgesteuerten Edelstahltanks statt. Der weitere Ausbau erfolgt ca. 4 Monate in gebrauchten Eichenfässern französischer Herkunft.

Weingut: Hannes Reeh

Region: Österreich, Burgenland

Alkoholgehalt: 13.50% Vol.



7.5 dl

CHF 39.00

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

Ripasso della Valpolicella Classico Acinatico

In Fumane im Herzen des Amarone Gebiets produziert die Familie Accordini jedes Jahr Rotweine in Spitzenqualität. Ripasso heisst übersetzt "erneuter Durchgang". Genau das geschieht mit dem jungen Valpolicella, dem im Februar Trester vom Amarone beigegeben wird, was zu einer zweiten Gärung führt. Das macht den Wein voller, dunkler und komplexer und gibt ihm den typischen Geschmack nach getrockneten Früchten und ein seidiges, geschmeidiges Mundgefühl.

Dieser Wein passt zu:

- Käse
- Kräftiges Fleisch
- Rotes Fleisch
- **Geschmack:** trocken
- **Herkunft:** Italien
- **Anbaugebiet:** Veneto
- **Alkoholgehalt:** 14%
- **Winzer:** Azienda Agricola Accordini Stefano



7.5 dl

CHF 45.00

Rocca Rubia - Cantina di Santadi

Tiefes, glänzendes Rubinrot. Ausgeprägtes Bouquet nach dunklen Früchten, Brombeeren und Kaffee, mit feinen Noten von Kräutern und Leder. Am Gaumen betört der Rocca Rubia mit seiner üppigen Fülle, er ist sehr kraftvoll, geschmeidig und authentisch, mit schöner Balance zwischen Tanninen und Vollmundigkeit. Im Abgang ist der Rocca Rubia sanft und langanhaltend.

Nichts bringt die Schönheit der südsardischen Landschaft und die Herzlichkeit der Sarden besser zum Ausdruck, als die Weine von Santadi. Die Cantina di Santadi, beheimatet im Südwesten Sardinien mitten im Herzen der Sulcis-Region, ist die derzeit wohl erfolgreichste Weinbau-Genossenschaft Italiens. 300 Kleinbauern, die im Durchschnitt nur gerade anderthalb Hektar Rebflächen besitzen, werden durch Fachleute wie den Star-Önologen Giacomo Tachis beraten. Durch ihren Enthusiasmus und ihre Leidenschaft gelingt es ihnen, grosse Weine zu produzieren. Eine der wichtigsten Grundlagen des heutigen Erfolges von Santadi ist das Bekenntnis zu den einheimischen Traubensorten. Auf diese Weise wird zudem die Existenzgrundlage der Bauern im südlichsten Sardinien gesichert und der Landflucht vorgebeugt.

- Herkunftsland: **Italien**
- Hauptrebsorte: **Carignano**
- Region: **Sardinien**
- Hersteller: **Cantina di Santadi**
- Alkoholgehalt: **14 %**



7.5 dl

CHF 50.00

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

Amarone della Valpolicella Classico DOC Masua di Jago RECCHIA

Auszeichnung: 2010 Gambero Rosso 2 Bicchieri

Herkunft: Italien / Veneto

Rebsorten: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

Vinifikation: Mindestens 18 Monate Fasslagerung, anschliessend mindestens 4 Monate Flaschenreifung.

Beurteilung: Tiefes Rubinrot mit Violetreflexen; fruchtiger, würziger Duft; vollmundig, harmonisch, rund und samtig.

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinktemperatur: 18°

Genussreife: Jetzt bis 8 - 12 Jahre

Passt zu: Teigwaren, Braten, Grilladen, Käse



7.5 dl

CHF 64.00

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

Umathum Haideboden

Zweigelt 60 %, Blaufränkisch 20 %, Cabernet Sauvignon 20 %

Haideboden ist die ursprüngliche Bezeichnung für den Landstrich um die Gemeinde Frauenkirchen östlich des Neusiedler See gelegen. Die Bezeichnung „Haideboden“ wurde vom Weingut Umathum erstmals 1991 für diese Cuvée verwendet. „Haideboden“ mit „A“ geschrieben ist die originale Schreibweise und wird so nur vom Weingut Umathum verwendet. Die Trauben für diesen Wein stammen aus Weingärten, die westlich von Frauenkirchen liegen, je nach Sorte ein etwas unterschiedlicher Boden. Zweigelt steht auf eisenhaltigem Kieselsteinboden, Blaufränkisch dort, wo es mehr Kalk und Lehm gibt, Cabernet Sauvignon wächst auf extrem kargem Boden.

Alter der Reben: 17 - 43 Jahre. Erntezeit im September und Oktober von Hand gepflückt
Ausbau & Gärung in Gärständern bei 28 bis 31 Grad C, Kontaktzeit mit den Schalen bis zu fünf Wochen, anschließend biologischer Säureabbau im Fass, in kleinen barrique Eichenfässern gereift, etwa 1/3 neue Fässer

Alkohol: 13,0 % Vol.

Beschreibung:

intensives Rubinrot mit dunklem Kern, in der Nase feine Frucht nach dunkler Kirsche und Zwetschke, zarte Note von Johannis-beeren mit Anklängen von Schoko, am Gaumen ebenso Frucht nach Kirschen, milde Gerbsäure, schwingt lange nach. Diese Cuvée zeigt den Stil der österreichischen Rotweine sehr gut und ist geprägt von heimischen Rebsorten mit feinen Nuancen vom Cabernet.

Speisenempfehlung:

kräftige Speisen, Fleisch, Wild und Lamm



7.5 dl CHF 65.00

Alle Preise in CHF inkl. MWST.