

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 32.00

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

Sauvignon Blanc – Weingut Hagn

VINIFIKATION: Gerebelt, Maischestandzeit für 6 Stunden, Vergärung imahltank, 3 Monate im Stahlhank gereift.

KOSTNOTIZEN: Tiefer Fruchtbogen nach würzigen Cassis-Noten, Anklänge von rotem Paprika, opulent strukturiert, am Gaumen anhaltend, dichter, eleganter Nachhall, ausgeprägte Fruchtpräsenz

Region: Niederösterreich / Weinviertel

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Kategorie: Qualitätswein

Riede: Hochlüssen Boden: Lehm-Löss

Alkohol: 12,5 % vol.

Säure: 5,8 g/l Restzucker: 3,6 g/l – trocken



7.5dl

CHF 40.00

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

Rohstoff weiss - 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 42.00

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

GRÜNER VELTLINER SMARAGD TERRASSEN 2021

Domäne Wachau

HERKUNFT & TERROIR: Die besten Trauben von Wachauer Terrassenweingärten werden für diesen hochwertigen Wein per Hand selektioniert. Ziel ist es, einen typischen Wachauer Stil, geprägt durch das besondere Klima und den Urgesteins-Boden, zu repräsentieren.

WEINGARTEN & KELLER Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Nach einer genauen Selektion des Traubengutes sowie der Pressung in pneumatischen Tankpressen, erfolgt anschließend eine kontrollierte Gärung mit Ausbau in Edelstahltanks.

STIL & CHARAKTER In der Nase offen und zugänglich, subtil und verspielt; am Gaumen schöne Balance aus einer lebendig-frischen Säure und dem kräftig-elegantem Körper; saftige Fruchtnuancen, viel Würze; langanhaltend. Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau

Alkohol: 13 % | **Säure:** 6,6 % | **Restzucker:** 1,9 g/l



7.5 dl

CHF 45.00

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

Appassimento - Vallone, Salento

Traubensorten	100% Negroamaro
Notizen	Komplexe Aromen von dunklen Früchten und Backgewürze. Am Gaumen körperreich, warm und harmonisch.
Begleitend zu	Lamm und Rind, Pastagerichte, gereiftem Käse
Vinifikation	Die Trauben werden kurz am Stock angetrocknet, bevor die Ernte erfolgt. Ausbau im Stahl- und Betontank
Alkohol	15 %
Produzent	Vallone, Apulien, Italien, Salento IGT,



7.5 dl

CHF 38.00

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 Edelstahl tanks 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 44.00

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 52.00

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 69.00

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 69.00

Alle Preise in CHF inkl. MWST.