

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 34.00

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

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

Chardonnay BIO – Gerhard Markowitsch

KOSTNOTIZEN: Rein im Stahltank ausgebauter Chardonnay. In der Nase zeigt sich ein intensiver Duft nach tropischen Früchten, Honigmelone, Nektarine, etwas Apfel und feiner Würze. Saftig, frisch und fruchtig am Gaumen mit aromatischem Abgang

Empfehlung: Idealer Begleiter zu verschiedenen Nudelgerichten, gebratenen, oder pochierten Fischen und Krustentieren

Region: Carnuntum Österreich

Rebsorte: Chardonnay

Kategorie: Qualitätswein

Alkohol: 13,5 % vol.

Säure: 6,1 g/l Restzucker: 1,3 g/l – trocken



7.5dl CHF 44.00

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

In Bloom weiss Cuvée - Hannes Reeh

Wunderbar fruchtig-saftige Cuvée, komponiert aus Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Grüner Veltliner und Chardonnay. Bis jeweils die genaue Zusammensetzung feststeht, wird jedes Jahr aufs Neue ausführlich getüftelt und geknobelt. Solange, bis sich Hannes Reeh sicher ist, dass die IN BLOOM Cuvée Weiss sowohl als lockeres Gläschen zwischendurch als auch als Begleiter kräftiger Speisen beste Figur macht. Dabei sorgt der Sauvignon Blanc-Anteil für Frische und Knackigkeit, Weissburgunder und Chardonnay bringen Saftigkeit, Körper und Tiefe und der Grüne Veltliner steuert eine feine Würze bei.

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

Wunderbar zum Aperitif, sowohl solo getrunken, als auch mit verschiedenen Aperio-Häppchen. Hervorragend aber auch zur Gemüseküche, etwa mit Spargel oder Zucchini. Auch zu leichten Fischgerichten und Geflügel macht er eine gute Figur.

Region: Österreich / Burgenland

Produzent: Hannes Reeh

Traubensorte: Sauvignon Blanc, Pinot Blanc (Weissburgunder), Grüner Veltliner, Chardonnay

Alkoholgehalt: 13.50 % Vol.



7.5 dl CHF 44.00

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

GRÜNER VELTLINER SMARAGD TERRASSEN

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 47.00

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 40.00

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

In Bloom Rot Cuvée - Hannes Reeh

Der von Hannes Reeh heissgeliebte Zweigelt spielt im IN BLOOM Cuvée Rot immer wieder die Hauptrolle, meist im Zusammenspiel mit Merlot mit welchen anderen Sorten er in Dialog tritt, wird jedoch jährlich neu eruiert. Erst wenn es harmonischer nicht mehr geht, ist's für Hannes Reeh eine runde Sache. Ausgebaut wird der Wein teils im Stahltank, teils im Barrique.

Traubensorten: Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sankt Laurent

Kulinarische Empfehlung

Toller Trinkspass zu verschiedenen österreichischen Spezialitäten, etwa Wiener Schnitzel, Backhendl oder Kässpätzle. Wunderbar aber auch zu einer Speck-Rösti oder als Begleiter zur Grillparty.

Vinifikation

Die Trauben werden von Hand gelesen und sorgfältig selektioniert. Einladendes Bouquet von roten und blauen Beeren, Kirschen und etwas Pflaumenkompott, dazu Noten von Nüssen, dunklem Nougat, zarten Mokka Tönen und ein röstig-würziger Edelholztouch. Am Gaumen mit saftiger Beeren-Frucht, wiederum feiner Würze und gut integrierten Tanninen.

Weingut: Hannes Reeh

Region: Österreich, Burgenland

Alkoholgehalt: 14.00% Vol.



7.5 dl CHF 48.00

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 48.00

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

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 55.00

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 Violettreflexen; 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 70.00

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 72.00

Alle Preise in CHF inkl. MWST.