

## Flaschenweine weiss

### Schweiz

#### Leutschner "Auslese" 75 cl 39.50 Fr.

Riesling x Sylvaner 2014, Leutschen, Schwyz

Ganz in der Tradition steht der von den Gebrüdern Kümin in Freienbach gekelterte „Leutschner“. Noch heute steht das Bekenntnis von Pater Gall Morel aus dem Jahre 1865 zu Weinen aus unserer Region auf jeder Leutschner-Etikette. Es gedeihen nämlich auch bei uns grosse Weine:

*„Sag' an, wo ist dein Vaterland?  
Ist's am Rheine- oder Rhönestrand?  
Verzeiht ihr Welschen und ihr Deutschen,  
Ich bin von hier, ein Schwyzer, ab der Leutschen.“*

#### Fly-Wi 75 cl 38.50 Fr.

Chardonnay AOC 2014, Amden/Weesen

Gehaltvoller und halb lieblich, halb trockener Wein aus unserer Region, angebaut von Karl Steiner im Fly unterhalb Amden.

#### St. Saphorin "Petit Versailles" 75 cl 43.50 Fr.

Chasselas AOC 2014/15, Frères Dubois, Cully, Waadt

Mit dem „Kleinen Versailles“, dem St. Saph aus dem Dorf Cully am Genfersee, haben Sie einen gehaltvollen, spritzig und fruchtigen Wein ausgewählt, der sehr gut zu Fischgerichten oder als Apéro passt. Der reine Chasselas passt auch problemlos zu leichteren Fleischgerichten oder Pasta.

#### Dézaley de l'Evêque AOC 75 cl 47.50 Fr.

„grand cru“, Chasselas 2015, Epesse, Lavaux, Waadt

Patrick Fonjallaz hat die Chasselat-Trauben zu einem mit grosser Feinheit getragenen Wein mit beachtlichem Körper ausgebaut. Schon der honigsüsse Duft schmeichelt der Nase verlockend. Viel Charakter und Eigenständigkeit machen den Dézaley zu einem speziellen Erlebnis.

### Frankreich

#### Château de Tracy 37,5 cl 23.50 Fr.

Pouilly-Fumé AC 2008, Comtesse d'Estutt d'Assay, Tracy sur Loire

Ähnlich dem Sancerre haben wir einen wunderbaren Weissen gefunden, der zu Fisch aber auch einfach so zum Apéritif oder sogar zu hellem Fleisch passt. Und dank der Kleinflasche darf man sich ruhig einmal etwas Spezielles zum Voraus gönnen...

#### Meursault "Vieilles Vignes" 75 cl 54.50 Fr.

AC Vincent Girardin 2006, Meursault, Côte-d'Or, Bourgogne

Als Weinbauer in der bereits elften Generation hat es Vincent Girardin verstanden, das Beste von der Tradition zu behalten und sich dennoch dem Neuzeitlichen zu öffnen. Von Hand geerntet und zweimal aussortiert ist das Traubengut von bester Qualität. Modernste Anlagen garantieren absolute Reinheit und den Erhalt des gesamten Geschmackspotentials der Trauben. „Meursault“ – der Name verpflichtet!

## Sancerre "Merlin-Cherrier"

**75 cl** 47.50 Fr.

Sauvignon blanc AOC, Thierry Merlin-Cherrier, 2007, Bué, Cher

Dieser Sancerre aus dem Zentrum des Ursprungsgebiets weist alle Eigenschaften auf, die ihn so typisch machen: klare Zitrusaromen, mineralische Eindrücke und Noten von reifen Quitten. Zusätzlich lassen sich feine rauchige Töne im reifen Körper feststellen, sowie Ansätze einer Vielfalt weiterer Aromen, welche im Wein verborgen zu sein scheinen. Es wird interessant sein, wie sich der Wein mit den Jahren entwickelt... Sancerre – mein persönlicher Favorit in Sachen Weisswein!

## Château Sigalas-Rabaud

**37,5 cl** 45.50 Fr.

1<sup>er</sup> grand Cru classé Sauternes 1998, Bordeaux - **Dessertwein**

Das Weingut mit 14 Hektar Rebfläche liegt in der Gemeinde Bommes des Bereichs Sauternes (Bordeaux). Bei der Bordeaux-Klassifizierung 1855 wurde es als „Premier Cru Classé“ klassifiziert. Damals gab es ein Château Rabaud, der Besitz wurde 1903 in Château Rabaud-Promis und Château Sigalas-Rabaud geteilt, 1929 wiedervereinigt und 1952 erneut in die heutigen zwei geteilt. Der bis 20 Jahre lagerfähige edelsüße Wein wird aus Sémillon (85%) und Sauvignon Blanc (15%) gekeltert und 18 bis 20 Monate in Eichenfässern ausgebaut.

**Wir bieten Ihnen gerne weitere Dessertweine an – schauen Sie in unserer Dessertkarte auf der Spezialseite „Dessertweine“ nach!**

## Italien

### Fayé

**75 cl** 49.50 Fr.

Chardonnay IGT DOC 2001, Faedo, Trentino

Die in Barriques ausgebaute Spezialselektion ergab einen herrlichen, eher trockenen Chardonnay. Dieser Spitzenwein kann sich jederzeit mit der französischen Konkurrenz messen. Der schwere Weisswein passt sowohl zu Fisch und Käse, wie auch zu fast allen Fleischgerichten, sogar zu rotem Fleisch! (Es sind noch ganz wenige **1998er** Flaschen am Lager)

### Roero Arneis "Morra"

**75 cl** 42.50 Fr.

DOCG 2015, Roero, Barolo, Piemont

Längst hat die im Roerotale heimische Traubensorte Arneis ihren Siegeszug durch Europa begonnen. Der frische, fruchtige Wein, welcher an Äpfel und Birnen erinnert, prickelt zuerst im Gaumen, bevor er in einem fruchtig anhaltenden Finale den Gaumen hinunter rinnt. Passt als Apéro, zu Antipasti, scharfen Speisen und Fisch.

## Australien

### Omrah

**75 cl** 40.50 Fr.

Chardonnay 2013, Plantagenet Wines, Westaustralien

FrISCHE tropische Früchte, insbesondere Melone, Mango, Pfirsich und Zitrusfrüchte strömen in die Nase. Dank dem der Wein nicht im Eichenfass ausgebaut wurde wie viele seiner Sorten-Verwandten, kommen die vielseitigen Aromen erst voll zum Ausdruck. Vollmundig, beachtliche Tiefe und langer Abgang – The Oz-Way!

## Flaschenweine rot

### Schweiz

#### Quintner Barrique

**75 cl** 47.50 Fr.

Pinot Noir, Spätlese 2015, Walensee

Dort wo die Kirche mitten im Dorf steht, wo gar Feigen und Palmen wachsen, liegt eine vorzügliche Reblage. Der Ausbau im Eichenfass in den Kellereien der Gebrüder Kümin in Freienbach zeigt, dass dieser Wein das Potenzial zu einem Spitzenwein hat. Passt zu weissen aber auch dunklen Fleischsorten vorzüglich.

#### Trio Classico

**75 cl** 45.50 Fr.

Assemblage de Pinot Noir, Cabernet Sauvignon & Diolly Noir, 2012-14, Ostschweiz

Nach zwölf Monaten Reifelagerung in der Barrique erfüllt sich der Traum von einem edlen, gehaltvollen und dennoch fruchtigen Wein. Die wunderbare Vereinigung dreier Traubensorten liess ein wahrhaft klassisches Trio entstehen!

#### Vinobile

**75 cl** 64.50 Fr.

Malbec, Cabernet-Sauvignon und Pinot Noir, Kultwein der Firma Nauer, 2009, VdP

Als fantastischer Essbegleiter oder einfach zum Geniessen hat sich der Vinobile einen guten Namen gemacht. Während der Pinot Noir diesem Wein Frucht und Finesse verleiht, sorgen der 14 monatige Ausbau in französischen Eichenfässern, der Malbec und der Cabernet für vielfältige Noten. Vinobile = CH-Kult !!

#### Merlot "Grischun"

**75 cl** 47.50 Fr.

AOC 2011-13, Boldini, Monticello, Misox

„Der Bündner mit Tessiner Sonne!“

Am Übergang vom Bündnerland ins Tessin (Misox) geniessen die Trauben viel Sonne, so dass ein robuster, kraftvoller Wein entsteht. Der typische Merlot-Geschmack passt bestens zu rotem Fleisch und Wild, ausgewogen und mit angenehm fruchtigem Aroma. Der intensive, langanhaltende Abgang macht jedes Gericht zum Festmahl!

### Frankreich

#### Gigondas Chapoutier

**75 cl** 62.50 Fr.

AOC Gigondas 2014, Tain-l'Hermitage, Côtes du Rhône,

Intensiv Rubinrot funkelnd bezirzt er die Nase mit feinen Aromen nach Erdbeermarmelade und feinen Nuancen von Pfeffer. Eine höchst interessante Assemblage mit Grenache und kleinen Anteilen von Cinsault, Syrah und Mourvèdre, Ausbau bis zu 16 Monaten in Eichenfässern – ein „Muss“ für Kenner!

#### Bila-Haut "Occultum Lapidem"

**75 cl** 48.50 Fr.

AOC 2014, Latour-de-France, Côtes du Roussillon-Villages

Die Domaine de Bila-Haut ist ein Lieblingsprojekt von Michel Chapoutier. Rund um die kleinen Weindörfer Lesquerde und Latour-de-France hat er die besten Weinberge erworben und einen „goldenen“ Tropfen geschaffen: „Occultum Lapidem“ zu Deutsch „verborgener Stein“ (der Vitriol, der Blei zu Gold verwandeln könne...)

#### Vosne-Romanée

**75 cl** 82.50 Fr.

AOC Faiveley 2010, Côte de Nuits, Bourgogne

Seine Farbe erinnert an dunklen Granat, mit feinen Lichtreflexen. Unverkennbar ist sein Bouquet, das an schwarze Kirschen mit sehr feinen Mentholnoten erinnert. Im Geschmack sind verschiedene Kräuter erkennbar. Feine Rauch- und Eukalyptusakzente runden den Genuss ab. Dieser Wein ist momentan in der besten Trinkreife. Traubensorte: 100% Pinot Noir

## Château Citran

75 cl 62.50 Fr.

Cru Bourgeois exceptionnelle Haut-Médoc,  
2008/12, Bordeaux

Dank einem Gleichgewicht zwischen Frucht- und Holznoten wirkt dieser Bordeaux sehr harmonisch. Seine starken Aromen, die an gebackenes Brot erinnern, geben ihm eine komplexe Struktur. Einer der bekanntesten Bordeaux-Klassiker!

## Château Le Boscq

75 cl 69.50 Fr.

Cru Bourgeois Saint-Estèphe, Vignobles Dourthe  
2011, Gironde, Bordeaux

Im Weinbaugebiet Saint-Estèphe herrschen lehmige Böden vor, weshalb die Weine mit grossen Anteilen von Merlot ausgebaut werden, wo sonst der Cabernet Sauvignon die Haupttraubensorte ist! Die Weine werden darum eher kernig und schwer mit einem Hauch von Finesse.

## Château Gruaud Larose

75 cl 89.50 Fr.

2<sup>ème</sup> Grand Cru classé exceptionnelle St. Julien,  
2008, Haut Médoc, Bordeaux

Ein dichtes Kirsch-Rubinrot deutet schon ganz am Anfang auf einen Bordeaux der Extraklasse hin. Komplexe Aromen, in denen auch eine leichte Zedernholznote bemerkbar ist, verwöhnen die Nase. Der Geschmack? Lassen Sie sich einfach überzeugen...

## Château d'Issan

75 cl 73.50 Fr.

3<sup>ème</sup> Grand Cru classé exceptionnelle Margaux,  
20....., Cantenac – Gironde, Bordeaux


Als Geheimtipp wird der Jahrgang 2004 vom Château d'Issan gehandelt. Es soll der Jahrhundertwein sein – und schon ist der Jahrgang nicht mehr erhältlich... Wann kommt wohl die nächste Höherstufung des Weinguts, welches seit 1855 "grand cru"- klassiert ist?

## Italien

### Barolo "Revello"

75 cl 73.50 Fr.


DOCG, F.lli Revello, Barolo (100% Nebbiolo) 2005, Piemont

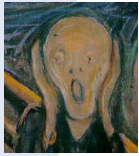
Als die Gebrüder Enzo und Carlo Revello 1990 den Familienbetrieb, der früher dem Klerus gehörte, übernehmen, entschlossen sie sich zu einer vollständigen Erneuerung mit dem Ziel, absolute Spitzenweine produzieren zu können. Seit der ersten Ernte 1992 stieg denn die Qualität auch jedes Jahr und seit einigen Jahren erhält der Barolo „Revello“ vom **Gambero Rosso** stets die Höchstauszeichnung:  Trotz dem Trend zu immer früher trinkreifen Weinen bleibt der Barolo ein sehr tanninreicher Wein, der möglichst früh vor dem Genuss dekantiert werden sollte. ...ein „Muss“ für jeden Kenner!

### Barbaresco "Basarin"

75 cl 78.50 Fr.

DOCG 2006, "Vigna Gianmaté", Fratelli Giacosa  
Weinparzelle Basarin, Neive, Piemont

Viele Weinkritiker haben den Barbaresco beschrieben: Von weichen, süssen Früchten ist die Rede, Aromen von schwarzen Kirschen, roten Blüten, ja sogar Preiselbeeren und Noten von Leder, Tabak und Cocos sollen zu vernehmen sein... – am besten selber versuchen! Die Verdikte der Weinkritiker sprechen für sich, so vergab beispielsweise der italienische Massstab **Gambero Rosso**:  Hergestellt wird der Barbaresco aus der Nebbiolotraube und das etwas wärmere Klima in der Barbaresco-Region macht den Wein etwas leichter als seinen Nachbarn, den Barolo. Die Cousins Maurizio und Paolo, welche das Familienunternehmen heute führen, legen Wert auf grösste Professionalität und absolute Sorgfalt, was sich im Resultat widerspiegelt.



## Rancore (Rarität!)

75 cl 88.50 Fr.

Sangiovese (80%) IGT 2006, Paoletti, San Martino, Toscana

Eines der wohl berühmtesten Bilder der Welt ist „Der Schrei“ von Edvard Munch. Und der Rancore darf sich mit diesem Bild als Label schmücken! Eine absolute Rarität – von Kennern sehr geschätzt aber sehr schwer zu bekommen... Äs hät solang's hät!

## Brunello “Argiano“

75 cl 74.50 Fr.

Brunello di Montalcino DOCG 2009/11, Agr. Argiano, Toscana

Der bekannte amerikanische Fernseh-Kritiker Gary Vaynerchuk, welcher auch seine eigenen Foren im Internet betreibt, hat den bekannten italienischen Klassiker verkostet... – Im Gegensatz zu den meisten Weinen, welche er ganz nüchtern in ein bis zwei Minuten charakterisiert, hört man ihn beim „Argiano“ plötzlich immer wieder sagen: „I like this Wine – I really like that!“ (**94 Punkte, Wine Spectator**)

## Amarone

75 cl 76.50 Fr.

della Valpolicella DOC MO 2009/10, Fratelli Tedeschi, Pedemonte, Veneto

15,5 Vol% Alkohol machen den Amarone zu einer Wucht mit einem atemberaubenden Geschmack, einer tiefen, konzentrierten Frucht und grosser Komplexität. Ein Geschmacksfeuerwerk voll fulminanter Aromen von Portwein, Trüffeln und dunklen Beeren. Die Intensität wird erreicht durch Trocknen der geernteten Trauben (Corvina, Rondinella, Molinara). Zurück bleiben die hoch konzentrierten natürlichen Stoffe der Trauben. Nach 3-4 Jahren in Eichenfässern gewinnt er dabei eine beispiellose aromatische Vielfalt und Tiefe. Versuchen Sie unseren „Rolce Royce“:

## Amarone “Monte Olmi“

75 cl 89.— Fr.

der nur in guten Jahren gekeltert wird und dessen Trauben von einer einzigen bestimmten Lage eines einzigen Rebbergsstammes. Aktueller Jahrgang: **2007**

## Masù di Jago Ripasso

75 cl 48.50 Fr.

DOC 2014/15 "Classico Sup.", F.lli Recchia, Jago di Negrar, Veneto

Der Ripasso ist der „kleine Bruder“ des Amarone. Auf raffinierte Weise wird der Trester des Amarone für einen weiteren Aufguss verwendet und zu einer zweiten Gärung geführt (Ripasso-Verfahren). Der so entstehende reichhaltige Wein ist jedem normalen Valpolicella weit überlegen.

## Fayé Rosso

75 cl 63.— Fr.

Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Merlot und Lagrein, IGT DOC 2010, Faedo, Trentino

Eine rare Spezialität aus den gängigen Bordeaux-Sorten mit einem angenehmen „Schuss“ Lagrein. Dieser Spitzenwein wurde von Pojer & Sandri mittlerweile so perfektioniert, dass er zu Recht laufend Auszeichnungen erhält. Ein wunderbarer Begleiter zu allen Fleischsorten!

## Il Cavallo di Troja

75 cl 59.50 Fr.

Nero di Troja / Montepulciano, DOC 2010/12  
Andria-Montegrosso, Puglia

Zufällig bin ich zu dieser Rarität aus der Diplomatenlinie seiner Exzellenz, dem Grafen von Bentheim und Steinfurt, gekommen. Darum kann ich diese ausgesprochene Spezialität auch nur beschränkt anbieten, freue mich aber, wenn Ihnen der Wein nach dem Genuss ein gewisses „gehobenes“ Gefühl vermitteln kann...

## Pura Passióne

75 cl 45.50 Fr.

Nero d'Avola, IGT 2011-15, Sizilien

Die ursprünglichste Rebsorte Siziliens, der Nero d'Avola, bringt dank dem sonnenverwöhnten Klima einzigartig kraftvolle und körperreiche Rotweine hervor. Die Casa Vinicola Sicania in Avola legt Wert auf hohe Qualität, was sich in den Weinen deutlich widerspiegelt. Der ausgewogene und gut strukturierte Wein passt bestens zu Pasta-Gerichten sowie zu verschiedenen Fleischgerichten.



## Campo Marina

**75 cl** 42.50 Fr.

Primitivo di Manduria DOP 2013/14, Luccarelli, Mandurien

Sonne – Meer – Erde – Passion! Tief dunkel-rubinrot präsentiert sich der typische Primitivo die Manduria im Glas. Er schmeckt intensiv fruchtig, nach Brombeeren und rotem Holunder. Und dennoch hält sich seine Süsse in Grenzen – genau richtig, um die vielfältigen Aromen bestens zu präsentieren!

## Südtiroler Lagrein

**75 cl** 44.50 Fr.

DOC 2014/16, Klosterkellerei Muri-Gries, Bozen, Südtirol

In den besten Lagen rund um das Benediktiner-Kloster Muri-Gries gedeiht der dunkle Lagrein, ein intensiv rubin- bis granatroter Wein mit stark ausgeprägter Persönlichkeit und kraftvoll-eleganter Frucht, Fülle und Struktur. Von Natur aus zeichnet sich der Lagrein durch reichen Extraktgehalt und intensive Fruchtkomponenten sowie einer aussergewöhnliche Fülle und Harmonie aus.

## Lagrein "Grieser" Reserva

**75 cl** 51.50 Fr.

„Prestige“ DOC 2014, Kellerei Gries, Bozen, Südtirol

Das Lagrein-Gefühl der Gefühle... – das sorgfältig ausgelesene Traubengut, ein Jahr lang in neuen Barriques ausgebaut, bürgt für einen kräftigen und harmonischen Wein mit samtiger Fülle. Interessante Düfte von Vanille und Kakao und weiche Tannine runden den Genuss vorzüglich ab. Sehr zu empfehlen zu verschiedenem Fleisch, Geräuchertem oder würzigem Hartkäse.

## Spanien

### Finca Muñoz

**75 cl** 42.50 Fr.

Tempranillo 2011/12, Noblejas, Castilla

Das verschwenderische Fruchtbouquet wird dominiert von Brom- und Heidelbeer, Cassis sowie einer leichten Tabaknote. Die beerigen Fruchtkomplexe bestätigen sich am Gaumen. Der Wein passt ideal zu einfacheren Fleischspeisen, vorwiegend vom Schwein oder vom Lamm.

### Baltasar Garnacha

**75 cl** 45.— Fr.

100 % Garnacha DO 2014, "Viñas Viejas", San Alejandro, Calatayud

Sommerheisses Klima und karge Böden sind ideale Voraussetzungen für geringe Erntebeträge mit entsprechend hoher Konzentration und folglich intensivem Aroma. Schon das dunkle Purpurrot zeigt, was im Wein steckt... 100% Garnacha, 100% Genuss! Zehn Monate im Barrique ergeben eine wunderbare Duftkombination von Waldbeeren und feinen Balsamiconoten...

### Coto de Imaz "Reserva"

**75 cl** 48.50 Fr.

Rioja DOC "Reserva" 2010/11, El Coto de Rioja, Oyon

Bis zurück ins 16. Jahrhundert reicht die Tradition der Coto de Imaz. Jahrhunderte altes Wissen ist in diesem Rioja vereint, der aus einer Selektion bester Tempranillo-Trauben aus dem Rioja Alta und Alavesa besteht. Elegant rauchige Noten sowie würzige Nuancen von Vanille, Pfeffer und Tabak ergänzen den Geschmack reifer Früchte optimal. Harmonisch rund, sehr gut strukturiert, samtig – typisch Rioja!

### Beronia "Gran Reserva"

**75 cl** 61.— Fr.

Rioja DOCa Tinto "Gran Reserva", 2008, Tempranillo (92%), Mazuelo, Graciano, Bodegas Beronia, Ollauri, Rioja Alta

Dieser Tempranillo – mit wenig anderen Traubensorten assembliert – ist ein speziell eleganter, nicht zu erdiger Vertreter der Rioja-Region. Das sorgfältig verlesene Traubengut wurde zwei Jahre lang im Barrique ausgebaut. Intensive Aromen von Mokka und Schokolade sowie rustikale Noten, ergänzt von einer breiten Aromenpalette prägen dieses Highlight eines typischen Gran Reserva. Das Weingut Beronia, dessen Name auf den Volksstamm der Berones zurückgeht, legt höchsten Wert auf naturnahes Arbeiten! Das Resultat: ein Spitzenwein als adäquater Begleiter zu grossen Speisen! Ausgezeichnet mit der „Best Rioja Trophy“ bei der internationalen „Wine & Spirits Competition“.

## Portugal

### Cadão "Reserva"

**75 cl** 44.50 Fr.

DOC Tinto 2013, S. João da Pesqueira, Douro

Aus dem Herzen der Douro-Region stammt dieser vorzügliche, nach wilden Beeren und feinen Noten vom Eichenfass duftende Rotwein. Die typisch portugiesischen Trauben (Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz) verleihen dem edlen Tropfen eine grosse Komplexität.

### Plansel Selecta by Dorina Lindemann

**75 cl** 52.50 Fr.

100% Touriga Nacional DO Tinto 2014, Quinta da Plansel Montemor-o-Novo, Alentejano

Ein vollkommener Wein! Reich und fruchtig im Geschmack, mit vielen Aromen, wie Waldbeeren, Feigen, Pflaumen und Nuancen, welche sich optimal ergänzen... gut strukturiert, frische Noten und seidiger Abgang – unbedingt probieren!

### Álibi Selection

**75 cl** 38.50 Fr.

Tinto 2011, Luís Louro, Estremoz, Alentejano

Ein leicht zu geniessender, fruchtiger und typischer Regionalwein aus einheimischen Trauben (Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet und Touriga Nacional). Passt zu (fast) jeder Gelegenheit!

## Österreich

### Cuvée d'Or

**75 cl** 57.50 Fr.

MO, Assemblage, 2011, Weingut Franz Schindler, Mörbisch, Burgenland

Dank bester Mörbischer Lagen und 12 Monaten Ausbau in Barriques erhält dieser Spitzencuvée eine enorme Fruchttiefe, Kraft und Substanz. Blaufränkisch (60%), Cabernet Sauvignon (25%) und Merlot (15%) vereinen sich mit der aromatischen Fülle ausgewählter Eichenfässer zu einem grossen Wein!

## Australien

### Omrah

**75 cl** 45.— Fr.

Cabernet Merlot MO 2012, Plantagenet Wines, WA

Wichtige und komplexe Aromen nach Johannis- und Brombeeren prägen diesen charakteristischen Wein aus Down Under. 12 Monate Ausbau in französisch-amerikanischen Eichenfässern erzeugen einen feinen, angenehmen Geruch nach Vanille. Weiche Tannine sorgen für einen perfekten Körper und einen intensiven Abgang... - G'day Mate!

## Südafrika

### Raka Biography

**75 cl** 44.50 Fr.

Shiraz 2008/11, Weingut Raka, Walker Bay

Mit einem Hauch von Kokosnussaromen überrascht dieser würzige, typisch pfeffrige Shiraz, der in amerikanischen und französischen Barriques ausgebaut wurde. Runder und gut strukturierter Wein mit feinen Tanninen und wunderschön integrierten Holznoten.

## Argentinien

### Rutini

**75 cl** 42.50 Fr.

Malbec 2013, Maipú, Mendoza

Der gut strukturierte und volle Körper des Malbecs deutet auf das grosse Potenzial der Böden der östlichen Anden-Ausläufer hin. Intensive Düfte und komplexe Aromen, insbesondere nach Brombeeren und Cassis, fallen sofort auf. Ein guter Begleiter von diversen Fleisch-, Gemüse- oder Teigwarengerichten.