

WEISSWEIN

PIEMONTE

„ CRU CORNAREA „

ROERO ARNEIS D.O.C.G. 2008

AZIENDA AGRICOLA CORNAREA . 38,00

STROHFARBEN, DELIKAT UND FRISCH PRÄSENTIERT SICH DIESER WEISSWEIN MIT EINEM BOUQUET VON HONIG, FRÜCHTEN UND KRÄUTERN UND EINEM HERRLICH WÜRZIGEN UND SAMTIGEN GESCHMACK.

„ GAVI DEI GAVI ETICHETTA NERA „

CORTESE AUS GAVI D.O.C.G. 2008

AZIENDA VINICOLA LA SCOLCA . 44,00

AUS ALTEM WEINBERG MIT NIEDRIGEN ERTRÄGEN WIRD DIESER WEIN GEKELTERT UND IST DAER BESTE UND BERÜHMTESTE – GAVI - DER WELT ! TROTZ SEINER HOHEN KONZENTRATION AN AROMEN IST ER FEIN UND RAFFINIERT. DER - GAVI DEI GAVI ETICHETTA NERA – DARF ALS DER EINZIGE GAVI ÜBERHAUPT BEZEICHNET WERDEN, DER ALTERUNGSPOTENTIAL AUFWEISEN KANN.

„ GRAND CRU ROSSJ - BASS „

SAUVIGNON BLANC & CHARDONNAY D.O.C. 2006

ANGELO GAJA . 75,00

DIESER AUSDRUCKSVOLLE, TROCKENE UND FRISCHE CUVÉE ZÄHLT ZU DEN INZWISCHEN BEKANNTESTEN WEISSWEINEN AUS DEM PIEMONTE.

DAS KOMPLEXE BOUQUET, DABEI DER INTENSIV FRUCHTIGE GESCHMACK MIT FEINER VANILLENOTE UND DER UNENDLICH ERSCHEINENDE ABGANG LASSEN DIESEN GROSSARTIGEN WEIN ZU EINEM UNVERGESSLICHEN ERLEBNIS WERDEN.

„ GRAND CRU ALTENI DI BRASSICA „

SAUVIGNON BLANC D.O.C. 2005

ANGELO GAJA . 78,00

DIE BESONDERE PFLEGE DER WEINBERGE UND EIN OPTIMALER EINSATZ HOCHWERTIGER KELLERTECHNIK SIND DIE BASIS FÜR DIESEN FRISCHEN, FRUCHTIGEN UND DENNOCH SEHR GESCHMEIDIGEN SAUVIGNON. DAS FRISCHE , VOLLE UND ELEGANTEN BOUQUET, DAS SORTENTYPISCHE AROMA, EINEN BELEBENDE SÄURE UND EIN ZARTHERBER GESCHMACK ZEICHNEN DIESEN WEIN AUS.

LOMBARDEI

„ CRU BROLETTINO SUPERIORE „

LUGANA CLASSICO SUPERIORE BARRIQUE D.O.C. 2007

AZIENDA C'A DIE FRATI . 39,80

SEHR LEICHTER UND LEBENDIGER FRUCHTCHARAKTER BEZAUBERT DURCH TÖNE VON TROPISCHEN FRÜCHTEN, MELONEN UND SÜSSEN AROMATISCHEN ÄPFELN, PFIRSISCH UNTERMALT VOM LEICHTEN MANDELTON DER EICHEN.

„ CA' DEL BOSCO CRU CURTEFRANCA „
CHARDONNAY & PINOT BIANCO V.D.T. 2007
MAURIZIO ZANELLA . 45,00

STAHLEND GOLDGELB IN DER FARBE PRÄSENTIERT SICH DER CURTEFRANCA BIANCO AUS DEM HAUSE VON MAURIZIO ZANELLA UND OFFENBART EINEM HERRLICH VOLLFRUCHTIGEN DUFT, DER AN PFIRSICH, MELONE UND BANANE ERINNERT. ER IST TROCKEN IM GESCHMACK, ZUGLEICH ELEGANT UND SANFT.

SÜDTIROL

„ PINAY CHARDONNAY PRAEDIUM „
CHARDONNAY D.O.C. 2007
WEINKELLEREI SCHRECKBICHL . 40,00

IN SÜDTIROL PFLEGT MAN EINEN STIL VON CHARDONNAY, WIE MAN IHN ANSONSTEN AUS CHABLIS KENNT, NUR MIT ETWAS MEHR FRUCHT UND NICHT GANZ SO MINERALISCH. ABER AUF ALLE FÄLLE ANGENEHM FRISCH, SEHR SÜFFIG UND ALS UNIVERSELLEN ESSENSBEGLEITER. AUCH SCHRECKBICHL HAT MIT DEM LAGENWEIN - PINAY - SEIT JAHREN DIE ENTSPRECHENDE QUALITÄT IM PROGRAMM. IM DUFT EINE ZARTER, ABER KOMPLEXER AUFBAU DER AROMEN. ANANAS, PAPAYA , ZITRUSFRÜCHTE UND REIFE MANGO. AM GAUMEN DANN GENAU DIE RICHTIGE MISCHUNG AUS SAFTIGER, FRISCHER STRUKTUR MIT NICHT ZU VIEL SÄURE UND EINER VIELSCHICHTIGEN, INTERESSANTEN AROMATIK. PERFEKT ALS ALLROUNDER ZU DEN UNTERSCHIEDLICHSTEN SPEISEN.

„ RAIN CRU ALTO ADIGE „
SÜDTIROLER RIESLING SUPERIORE D.O.C. 2008
WEINKELLEREI ALOIS LAGEDER . 37,00

SAUBERES, AUSGEPRÄGTES, DUFTIGES SORTENTYPISCHES AROMA MIT FEINEN FRUCHTNOTEN WIE PFIRSICH UND BIRNE. AUSGEWOGENER, MITTELGEWICHTIGER KÖRPER. FRISCHER, SAFTIGER ABGANG. DIE RASSIGE SÄURE IST HARMONISCH IN DIE FRUCHTSTRUKTUR EINGEBUNDEN.

„ CUVÉE CRU MANNA „
RIESLING, SAUVIGNON BLANC, CHARDONNAY I.G.T. 2008
WEINKELLEREI FRANZ HAAS . 44,00

EIN BEMERKENSWERTER WEISSWEIN MIT EINER ZIEMLICH EIGENWILLIG TRAUBENZUSAMMENSETZUNG: RIESLING, SAUVIGNON BLANC, CHARDONNAY UND EINER SPÄTLESE VOM TRAMINER AROMATICO. DIE TRAUBEN WERDEN WEGEN DER UNTERSCHIEDLICHEN REIFEZEIT GETRENNT GELESEN UND VERARBEITET, DABEI WIRD NUR DER CHARDONNAY IN KLEINEN HOLZFÄSSERN VERGOREN. ERST NACH DER GÄRUNG KOMMEN DIE JUNGEN WEINE ZUSAMMEN UND VERBINDEN WÄHREND DER WEITEREN REIFUNG IHRE AROMEN. IN DER NASE: FEINES HOLZ, BANANE, REIFE FRÜCHTE, WALD, PILZE, BLÜTEN VON AKAZIEN, BLÜHENDE SOMMERWIESE, UNENDLICH! IM MUND EXPLODIERT ER. REIFE FRÜCHTE, SEHR ELEGANT, SCHÖNER KÖRPER, HARMONISCH, DICHTER STOFF, HERRLICHER ABGANG, SCHÖN UND BESTÄNDIG. NACH MEINEM EMPFINDEN IST DER WEIN ERST AM ANFANG SEINER ENTWICKLUNG.

„ CHARDONNAY CLASSICO SUPERIORE „

D.O.C. 2008

WEINKELLEREI TERLAN . 37,00

DIESER KRÄFTIGE CHARDONNAY VERWÖHNT MIT SEINEM INTENSIV-REIFEN DUFT NACH APRIKOSEN UND TROPISCHEN FRÜCHTEN. SEINE 12MONATIGE REIFE IM EICHENHOLZFASS VERLEIHT IHM ZUDEM DEZENTE HEFE – UND VANILLENOTEN UND MACHT IHN ZU EINEM ANGENEHM WEICHEN, DENNOCH NACHALTIGEN WEIN.

„ CRU SANCTVALENTIN „

SAUVIGNON BLANC SUPERIORE D.O.C. 2008

WEINKELLEREI ST. MICHAEL-EPPAN . 50,00

EINE ABSOLUTE RARITÄT IST DIESER VOLLAROMATISCHE SAUVIGNON BLANC SUPERIORE AUF HÖCHSTEM NIVEAU! IN DER NASE FEIN-FRÜCHTIGE AROMEN VON HONIG, SÜDTIROLER ÄPFEL UND BIRNEN; DER GAUMEN BIETET OPULENTE FRUCHT UND MINERALITÄT. HERRLICH SAMTIG UND KOMPLEX; IM ABGANG LÄSST ER KEINE WÜNSCHE OFFEN.

„ QUARTZ „

SAUVIGNON BLANC SUPERIORE D.O.C. 2007

WEINKELLEREI TERLAN . 55,00

DIESER VOLUMINÖSE SAUVIGNON ÜBERRASCHT DURCH EIN WAHRLICH KOMPLEXES BOUQUET, GEPRÄGT VON APRIKOSEN UND HOLUNDERAROMA SOWIE LEICHTEN NUANCEN VON BRENNESSEL UND EINER DEZENTEN HOLZNOTE. GLEICHERMASSEN VIELSCHICHTIG PRÄSENTIERT ER SICH AUCH IM GESCHMACK, DER IN EINEM NICHT ENDEN WOLLENDEN FINALE MÜNDET.

„ GRAN CRU LÖWENGANG „

CHARDONNAY CLASSICO SUPERIORE BARRIQUE D.O.C. 2006

WEINKELLEREI ALOIS LAGEDER . 58,00

GLANZHELLE, GOLDGELBE FARBE MIT GRÜNlichem SCHIMMER. REICHES, KOMPLEXES, ZUR ZEIT NOCH ETWAS VERHALTENES AROMA MIT EINER DELIKATEN, LEICHT – BUTTERIGEN – NASE UND DEM DUFT VON VANILLE. VOLLER, OPULENTER, ABER DENNOCH ELEGANTER GESCHMACK, BEGLEITET VON EINER FRISCHEN, ANGENEHMEN SÄURE. DER FEINE HOLZGESCHMACK UND DIE STRUKTUR DES WEINES BILDEN ZUSAMMEN GESCHMACKLICH EINE HARMONISCHE EINHEIT. LANGE ANHALTENDER ABGANG MIT FRISCHE UND FEINEM BITTERMANDELTON.

FRIAUL

„ CRU RONCO DELLE MELE „

SAUVIGNON BLANC SUPERIORE D.O.C. 2008

CANTINE VENICA & VENICA . 58,00

DER - RONCO DELLE MELE - IST EIN LEICHT GOLDENER, VOLLMUNDIGER WEISSER FRIULANER, DER NEBEN FRISCHE UND MINERALITÄT VIEL FRUCHT BIETET. EXTREM AUSDRUCKSSTARK OFFENBART ER REIFE PFIRSICH- UND STACHELBEERNOTEN. TROTZ DER STARKEN FRUCHT IST ER SEHR AUSGEGLICHEN UND GEFÄLLIG. ER ZEIGT SICH IM FINALE FÜR EINEN WEISSWEIN UNGEWÖHNLICH LANGANHALTEND.

EIN GROSSERARTIGER WEIN.

„ COLLIO CHARDONNAY CRU „

CHARDONNAY CLASSICO DEL COLLIO D.O.C. 2008

MARCO FELLUGA . 40,00

DIESER - CRU CHARDONNAY DEL COLLIO FRIULANO – VERFÜHRT MIT SEINEM KOMPLEXEN DUFT , SEINEN ANKLÄNGEN VON VANILLE, PFIRSICH UND AKAZIENHONIG, GEPAART MIT BLUMIGER NOTE. ER IST AUSGEWOGEN IM GESCHMACK, MIT FEIN-FRUCHTIGER SÄURE, ÜPPIGER FRUCHT UND VERWÖHNT MIT EINEM REICHHALTIGEN, DENNOCH ELEGANTEN ABGANG.

„ FRIULI ISONZO FLOR DI Uis „

BIANCO FRIULANO, RIESLING RENANO

& MALVASIA ISTRIANA D.O.C. 2007

CANTINE VIE DI ROMANS . 44,00

EINE BRILLANT STROHGELBE FARBE UND EIN FRUCHTBETONTES BOUQUET, DAS AN WILLIAMS-BIRNEN, BANANEN UND GELBEM PFIRSICH ERINNERT, SOWIE EIN UNVERGLEICHLICH RUNDER, WEICHER GESCHMACK ZEICHNEN DIESEN UNGEWÖHNLICHEN CUVÉE AUS.

„ COLLIO DISORÉ BARRIQUE „

BIANCO FRIULANO, SAUVIGNON & PINOT BIANCO D.O.C. 2006

RUSSIZ SUPERIORE . 43,00

KNACKIG, MIT UNGLAUBICHER FRISCHE UND OPTIMALER SÄURE ZEIGT SICH DIESER „ GENTLEMAN DER WEISSEN TRADITION „. DER GROSSMEISTER DER FRIAULISCHEN WEINE STELLT SICH IN DIESER ELEGANTEN, GOLDGELBEN FARBE UND IN EXQUISITEM BOUQUET VOR, DASS AN MANDELN, PFIRSICH UND BIRNEN ERINNERT. WEICH UND VOLL PRÄSENTIERT SICH DER - DISORÉ - AM GAUMEN UND ENDET IN EINEM LANGEN, LANGEN ABGANG.

„ VINTAGE TUNINA „

CUVÉE CRU BARRIQUE I.G.T. 2005

SAUVIGNON BLANC, CHARDONNAY & RIBOLLA GIALLA

SILVIO JERMANN . 70,00

DAS KOMPLEXE BOUQUET, DABEI DER INTENSIV FRUCHTIGE GESCHMACK MIT FEINEN VANILLENOTEN UND DER UNENDLICH ERSCHEINENDE ABGANG LASSEN DIESEN GROSSARTIGEN WEIN ZU EINEM UNVERGESSLICHEN ERLEBNIS WERDEN.

MARKEN

„ CRU STEFANO ANTONUCCI „

VERDICCHIO DIE CASTELLI DI JESI

CLASSICO RISERVA D.O.C. 2007

AZIENDA VINICOLA SANTA BARBARA . 44,00

DER - CRU STEFANO ANTONUCCI - IST EINE KLEINE EINZELLAGERUNG, DIE VERDICCHIO-TRAUBEN FÜHLEN SICH IN DER HÜGELIGEN ZONE BEI BARBARA BESONDERS WOHL. DIE TRAUBEN KÖNNEN HIER VOLL AUSREIFEN. DIE MILDE MEERESLUFT ERZEUGT ZUSÄTZLICH NOCH EIN GANZ BESONDERES KLIMA. DIE SORTENTYPISCHEN AROMEN VON REIFEN TROPISCHEN FRÜCHTEN UND GOLDEN DELICIOUS ÄPFELN SIND UNVERKENNBAR. DER KONTAKT MIT DER HOLZ LÄSST SICH BEREIT ERAHNEN DURCH SEINE ZARTE VANILLENOTE SOWIE ANKLÄNGE VON ERDNUSSBUTTER, WELCHEN WUNDERBAR MIT DEN FRUCHTAROMEN HARMONISIEREN.

TOSKANA

„ BOLGHERI VERMENTINO SUPERIORE „

D.O.C. 2008

- TENUTA GUADO AL TASSO -

MARCHESE PIERO ANTINORI . 37,00

DIE BLUMIG-FRUCHTIGEN AROMEN UND DIE GUTE STRUKTUR DER REBSORTE WERDEN DANK EINER SCHONENDEN VERARBEITUNG VOLL BEIBEHALTEN. SO ZEICHNET SICH DIESER IN DER FARBE STROHGELBE WEIN MIT GOLDENEN REFLEXEN DURCH EINEN INTENSIV FRUCHTIGEN DUFT SOWIE EINEN VOLLEN, HARMONISCHEN UND LANG ANHALTENDEN GESCHMACK AUS.

„ TERRE DI TUFI „

VERNACCIA, CHARDONNAY & VERMENTINO I.G.T. 2008

TERUZZI & PUTHOD . 36,00

EIN FEIN AUF EINANDER ABGESTIMMTES CUVÉE. STROHGELBE FARBE, KOMPLEXES BUKETT. IN DER NASE INTENSIV MIT SCHÖNEN VANILLENUNANCEN. AM GAUMEN VOLL UND FRISCH LANG ANHALTENDEM. VIER BIS FÜNF MONATE IN BARRIQUE AUSBAU.

UMBRIEN

„ CONTE DELLA VIPERA „

SAUVIGNON BLANC & CHARDONNAY I.G.T. 2005

- TENUTA CASTELLO DELLA SALA -

MARCHESE PIERO ANTINORI . 40,00

DIESER SAUVIGNON BLANC MIT EINEM KLEINEN CHARDONNAY-ANTEIL HAT EIN SEHR INTENSIV-FRUCHTIGES BOUQUET UND KOMBINIERT AUF WUNDERBARE WEISE SORTENTYPISCHE EINGESCHAFTEN BEIDER REBSORTEN. ELEGANT AM GAUMEN, WEICH UND VON GUTER STRUKTUR MIT NACHALTIGEN AROMEN.

„ CERVARO DELLA SALA „

CHARDONNAY & GRECCHETTO I.G.T. 2005

- TENUTA CASTELLO DELLA SALA -

MARCHESE PIERO ANTINORI . 70,00

DER WOHL BERÜHMTESTE WEISSWEIN UMBRIENS AUS 85% CHARDONNAY UND 15% GRECCHETTO! DAS KOMPLEXE BOUQUET UND DER INTENSIV FRUCHTIGE GESCHMACK VON FEINEN VANILLENOTEN UND DER UNENDLICH ERSCHEINENDE ABGANG LASSEN DIESEN GROSSARTIGEN WEIN ZU EINEM UNVERGESSLICHEN ERLEBNIS WERDEN.

SIZILIEN

„ GRAN CRU CHARDONNAY „

CHARDONNAY SUPERIORE BARRIQUE I.G.T. 2007

ALESSIO , SANTI & FRANCESCA PLANETA . 47,00

DER BERÜHMTESTE UND BESTE WEISSWEIN SIZILIENS AUS 100% CHARDONNAY! DAS KOMPLEXE BOUQUET UND DER INTENSIV FRUCHTIGE GESCHMACK MIT ELEGANTEN VANILLENOTEN SOWIE SCHWARZEN FEIGEN, PFIRSICH-MOUSSE UND DER UNENDLICH GRANDIOSE ABGANG LASSEN DIESEN GROSSARTIGEN WEIN ZUM EINEM UNGLAUBLICHEN ERLEBNIS WERDEN.

„ GRAN CRU COMETA „

FIANO I.G.T. 2007

ALESSIO , SANTI & FRANCESCA PLANETA . 50,00

DIE FARBE DES FIANO IST STROHGELB MIT GRÜNEN REFLEXEN, IM GAUMEN
ENTFALTEN SICH KOMPLEXE AROMEN VON REIFEN FRÜCHTEN WIE PFIRSISCH,
ANANAS UND MANDARINEN MIT EINER DELIKATEN SÄURE; VOLLMUNDIG,
GUT STRUKTURIERT MIT EINEM - FANTASTICO - ABGANG.

SARDINIEN

„ Is ARGIOLAS „

VERMENTINO CLASSICO DI SARDEGNA D.O.C. 2008

CANTINA VITIVINICOLA ARGIOLAS . 30,00

DIE BLUMIG-FRUCHTIGEN AROMEN UND DIE GUTE STRUKTUR DER REBSORTE
WERDEN DANK EINER SCHONENDEN VERARBEITUNG VOLL BEIBEHALTEN. SO
ZEICHNET SICH DIESER IN DER FARBE STROHGELBE WEIN MIT GOLDENEN
REFLEXEN DURCH EINEN INTENSIV FRUCHTIGEN DUFT SOWIE EINEN VOLLEN ,
HARMONISCHEN UND LANGANHALTENDEN GESCHMACK AUS.

„ GRAND CRU OPALE „

VERMENTINO SUPERIORE & CHARDONNAY I.G.T. 2006

CANTINA VITIVINICOLA MESA . 44,00

VON EINEM JUNGEN GELBGOLD WIE DIE WELLEN IN DER DÄMMERUNG –
PRÄSENTIERT SICH DER OPALE BARRICATO. KURZE ZEIT IM BARRIQUE
AUSGEBAUT, BESTICHT ER DURCH EIN INTENSIVES, KOMPLEXES BOUQUET
UND IST MIT SEINEN AROMEN VON REIFEN FRÜCHTEN,
VON JASMIN, VANILLE, UND TOFFEES - ELEGANZ PUR -

ÖSTERREICH

„ CRU SONNBERG „

ZIERFANDLER 2008

WEINGUT KRUG . 34,00

LEUCHTENDES GOLDGELB, IM DUFT VEREINEN SICH ZART FRUCHTIGE,
ELEGANT WÜRZIGE UND NOBLE AROMEN, AM BEGINN NOCH
ZURÜCKHALTEND, SPÄTER NUSSIGE WÜRZE, VON REIFER FRUCHTSÄURE
GEPRÄGT, IM ABGANG BILDEN FRUCHTSÜSSE UND EXTRAKTSÜSSE EINE
PERFEKTE HARMONIE.

„ CRU HOCHBRUDERSEGG „

LAGEN - SAUVIGNON BLANC 2008

WEINGUT REINHOLD & RENATE GERNGROSS . 41,80

EIN SAUVIGNON BLANC PAR EXCELLENCE ! REIFE KRAFTVOLLE JOHANNISBEERE,
SCHARFE PAPRIKA UND RIBISELNOTEN IN DER NASE, DRUCKVOLLER,
SCHMELZIGER, KOMPAKTER KÖRPER,
SALZIGE MINERALIK, SEHR LANGER ABGANG

„ STEIERISCHE KLASSIK SAUVIGNON BLANC „

SAUVIGNON BLANC 2008

WEINGUT ERICH & WALTER POLZ . 39,00

FEINE EXOTISCHE FRUCHTAROMEN UND ZARTE HOLUNDER-STACHELBEEREN-
NOTEN PRÄGEN DEN GESCHMACK. DER LANGE HEFEKONTAKT BEWIRKT
EINE PERFEKTE HARMONIE ZWISCHEN FRUCHT UND DICHT. EIN
KÖSTLICHER WEISSWEIN, DER ZUM TRINKGENUSS EINLÄDT.

„ WEISSBURGUNDER SMARAGD STEINPORZ „

PINOT BLANC EINZELLAGEN 2008

WEINGUT FRANZ HIRTZBERGER . 59,00

HELLES GRÜNGELB, FEINE BIRNENFRUCHT, AM GAUMEN SEHR ELEGANT,
FEINE BANANENFRUCHT, FINESSREICHE STRUKTUR, VON BESTECHENDER
PRÄZISION, AUCH VOM GNEISBODEN, HERRLICHE SORTENSTILISTIK.
BEREITS SEHR GUT IM FORM

„ CHARDONNAY SMARAGD SCHLOSSGARTEN „

CHARDONNAY EINZELLAGEN 2007

WEINGUT FRANZ HIRTZBERGER . 59,00

MITTLERES GRÜNGELB, IN DER NASE NACH VERHALTEN, ZART NACH GELBEN
ÄPFEL, ZARTER KARAMELLOUCH, ETWAS NOUGAT. AM GAUMEN KOMPLEX,
STOFFIGE TEXTUR, RASSIGE SÄURESTRUKTUR, CREMIGE TEXTUR,
FINESSENREICH UND ANIMIEREND IM FINISH, ZITRONIGER NACHHALL.

„ RIESLING SMARAGD SINGERRIEDEL „

RIESLING EINZELLAGEN 2008

WEINGUT FRANZ HIRTZBERGER . 69,00

HELLES GELBGRÜN, IN DER NASE EINE SEHR EINLADENDE NOTE VOM GOLDEN
DELICIOUS, BIRNEN, MACHT MIT JEDER MINUTE LUFT MEHR AUF, AM GAUMEN
UNGLAUBLICH VIELSCHICHTIG, SEHR ELEGANT, KRÄFTIG UND TIEFGRÜNDIG,
ZITRONENZESTIG MIT EINE FEINE RASSE, ZARTE GRAPEFRUITNOTE UND TIEFE
MINERALITÄT, ABER NIE ÜBERBORDEND, EXTREM LANG UND
FINESSENREICH IM ABGANG.

„ GRÜNER VELTLINER SMARAGD RIED ACHLEITEN „

EINZELLAGEN 2008

WEINGUT PRAGER . 49,00

GRÜNliches GOLDGELB, IN DER NASE MARILLEN, STACHELBEEREN,
TANNENNADELN, MINERALISCHE WÜRZE DAHINTER. AM GAUMEN
GESCHMEIDGER FRUCHTSCHMELZ, NIE ÜPPIG, GELUNGENE KOMBINATION
AUS HOHER REIFE UND FINESSE, STEINOBST BIS PFEFFERNOTEN,
NOBLE WÜRZE IM NACHHALL. EIN GROSSER VELTLINER !

„ RIESLING SMARAGD WACHSTUM BODENSTEIN „

RIESLING EINZELLAGEN 2008

WEINGUT PRAGER . 53,00

EIN RIESLING VON FEINSTER PERFEKTION: INTENSIVE FRUCHTTIEFE MIT
KLAREN LINIEN, BEGLEITET VON TYPISCHEN PFIRSICH-MARILLEN-NOTEN MIT
EINEM HAUCH VON MANDELN. UNGEMEIN NUANCIERT, GEBÜNDELT
UND HARMONISCH. BESTÄNDIGER DRUCK MIT LANGEM NACHHALL.

DEUTSCHLAND

„ WESTHOFENER CHARDONNAY „

CHARDONNAY BARRIQUE TROCKEN 2007

WEINGUT DREISSIGHACKER . 39,00

HERRLICH REIFE FRÜCHTE IM DUFT, LEICHTE ZITRUSNOTEN UND EINE SPUR
HONIGMELONE VERBUNDEN MIT EINER FEINEN MINERALIK UND ELEGANTEN
WÜRZAROMEN. VIEL KRAFT UND SCHMELZ VOM KALKSTEIN

„ CRU KAISERSTUHL „

WEISSENBURGUNDER Q.B.A. 2008

WEINKELLEREI HOLGER KOCH . 40,00

DER CUVÉE ZEIGT EIN SEHR FRUCHTIGES BOUQUET MIT AN GRAPEFRUIT UND ZITRONEN ERINNERNDE AROMEN. IM GESCHMACK IST DER WEIN NUANCENREICH, MIT VIELFÄLTIGEM SÄURESPIEL, FEINPERLIGER KOHLENSÄURE UND NACHHALTIGEM ABGANG. EIN WEIN MIT VIEL BLUMEN UND ELEGANZ.

„ CRU MÜLLER THURGAU „

QUALITÄTSWEIN TROCKEN 2007

WEINKELLEREI MARTIN SCHWARZ SACHSEN . 44,00

NOCH ETWAS HEFIGE NASE. KRAFTVOLL UND MÄCHTIG, RASSIGE SÄURE MIT SEHR VIEL WÜRZIGER MINERALITÄT, ETWAS BANANE, REIFE MIRABELLEN, GUTER SAFT, ÜBERRASCHENDEN KONSISTENT FÜR EINE MÜLLER-THURGAU, AUSGEWOGEN MIT MINERALISCHER WÜRZE IM ABGANG.

SEHR GUTE NACHHALL

„ OESTRICHER DOOSBERG „

RIESLING KABINETT TROCKEN 2008

WEINKELLEREI SPREITZER RHEINGAU . 40,00

KLARE, REIFE ORANGEN-CLEMENTINE FRUCHT, DEZENTER PFIRSICH MIT ETWAS WÜRZNOTEN. KRAFTVOLL, KLAR, VON EINER RASSIGEN SÄURE GEPRÄGT, PERFEKTES SPIEL MIT DER FRUCHT, SEHR VIEL ZUPACKENDER, WÜRZIGER ZITRUSFRUCHT MIT EINER SPUR MINERALITÄT. HARMONISCH UND AUSGEGLICHTEN. SEHR WÜRZIG-FRUCHTIG IM ABGANG, HERRLICH GERADLINIGER RIESLING.

FRANKREICH

„ LE CHEMIN DE MARLOUP „

LE GRAND VIN DE SANCERRE A.O.C. 2006

DOMAINE JEAN PAUL PICARD . 40,00

AN DEN HÄNGEN VON VERDIGNY IN SANCERRE, AM LINKEN UFER DER LOIRE WÄCHST DER - LE CHEMIN DE MARLOUP -. ER BESITZT EIN TRAUMHAFTES AROMA VON STACHELBEERE UND EINEN LEICHT ERDIGEN CHARAKTER, WAS IHN SEHR AUSDRUCKSVOLL UND BESONDERS MACHT.

„ CRU SAINT MARTIN „

CHABLIS CRU A.C.C. 2008

DOMAINE MICHEL LAROCHE . 40,00

PRÄSENTIERT SICH KLASSISCH UND HARMONISCH MIT FEINEM ZITRONEN-AROMA UND EINEM HAUCH VON VANILLE. EIN WEIN MIT VOLLER FINESSE UND ELEGANZ MIT LANGEM FINALE.

„ AILE D'ARGENT „

BORDEAUX BLANC SUPÉRIEUR, SAUVIGNON BLANC,

SÉMILLION & MUSCADELLE A.B.C. 2001

1^{ER} CRU PAUILLAC DE CHÂTEAU MOUTON

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD . 65,00

DIESER HERAUSRAGENDE WEISSWEIN HAT EINE LEUCHTEND STROHGELBE FARBE UND EIN ELEGANTES, FLORALES BOUQUET MIT FEINER HOLZNOTE.

DER GAUMEN IST VON VANILLE-UND HASELNUSS-AROMEN GEPRÄGT, DIE SICH MIT REIFEN FRUCHT-AROMEN VERMISCHEN.

AMERIKA

„ RED LABEL CHARDONNAY „

CHARDONNAY CLASSIC SUPÉRIEUR 2005

- NAPA COUNTY & SONOMA COUNTY CALIFORNIEN -

WINERY PETER & SU HUA NEWTON . 42,00

FEINE AROME VON WEISSEN BLÜTEN, REIFEN ÄPFELN UND BIRNE UND GERÖSTETEM BROT FÜHREN ZU VOLLMUNDIGEN, FRUCHTIGEN AROME AM GAUMEN. VIEL FRISCHE ENTFALDET SICH MIT ZITRUS-, BIRNEN-, APFEL-UND HONIGMELONENAROMEN. EINE DEZENTE EICHENNOTE ENTWICKELT SICH IM ABGANG ZU FRÜHLINGSHAFTER SÄURE.

ARGENTINIEN

„ CRU TORRONTÉS „

SAUVIGNON BLANC SUPERIOR 2008

BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES . 40,00

VON KOMPLEXER, FAST EXPLOSIVER FRUCHTIGKEIT WIRD DAS BOUQUET DES WELTKLASSE-SAUUVIGNON BLANC GEPRÄGT. DIE TYPISCHEN AROMEN VON STACHELBEEREN UND WEISSEM PFEFFER WERDEN DURCH DEN FEINEN VANILLE-TON, ERGEBNIS EINER GANZ LEICHTEN HOLZFASSREIFE, ERGÄNZT UND GEBEN DIESEM GROSSARTIGEN SEINE RASSIGE STRUKTUR.

SÜDAFRIKA

„ SAUVIGNON BLANC COASTAL „

SAUVIGNON BLANC SUPÉRIOR 2009

WENERY BUITENVERWACHTING . 36,00

NUR TRAUBEN AUS DER KUNST-REGION DURBANVILLE WERDEN FÜR DIESEN ÄUSSERST FRUCHTIGEN SAUVIGNON BLANC VINIFIZIERT. ER ÜBERZEUGT MIT SEINER FRISCHE UND IST TROTZDEM WEICH UND HARMONISCH. IN SEINER KOMPLEXITÄT UND MIT SEINEM LANGEN FINALE IST ER KAUM ZU ÜBERBIETEN. MIT SEINEM TYPISCHEN STACHELBEERGESCHMACK UND FEINEM LIMETTEN-AROMA IST ER EIN IDEALER BEGLEITER ZU ANTIPASTI UND FISCH.

„ CUVÉE CRU FIVE HEIRS „

CHARDONNAY SUPÉRIOR, VIOGNIER & SAUVIGNON BLANC 2006

LOURENSFORD ESTATE . 39,00

VORWIEGEND CHARDONNAY-TRAUBEN, KOMBINIERT MIT EINEM KLEINEN VIOGNIER-ANTAIL, FÄRBT DAS BOUQUET DIESES IM EICHENFASS FERMENTIERTEN WEISSWEINES. NOTEN VON ZITRUSFRÜCHTEN GEHEN ÜBER IN EINEN ANGENEHM WEICHEN GESCHMACK OHNE SPITZE SÄURE.

EIN GENUSS ZU FISCH UND LEICHTEN GERICHTEN.

„ CRU VIOGNIER „

VIOGNIER SUPÉRIOR 2008

LOURENSFORD ESTATE . 46,00

6 MONATE REIFT DIESER GOLDFARBENE REINSORTIGE VIOGNIER IM EICHENFASS UND ENTWICKELT SO EINEN AUSGEWOGENEN, VOLLEN UND REICHHALTIGEN CHARAKTER. SEIN FRUCHTIGES BOUQUET VON STACHELBEEREN UND AROMATISCHEN APRIKOSEN WIRD WUNDERBAR ERGÄNZT DURCH ZARTE, SANFTE VANILLETÖNE.

NEUSEELAND

„ MOUNT NELSON „

SAUVIGNON BLANC SUPÉRIEUR 2006

- MALRBOROUGH VALLEY -

LODOVICO ANTINORI . 43,00

VON KOMPLEXER, FAST EXPLOSIVER FRUCHTIGKEIT WIRD DAS BOUQUET DES WELTKLASSE-SAUVIGNON BLANC GEPRÄGT. DIE TYPISCHEN AROMEN VON STACHELBEEREN UND WEISSEM PFEFFER WERDEN DURCH DEN FEINEN VANILLE-TON, ERGEBNIS EINER GANZ LEICHTEN HOLZFASSREIFE, ERGÄNZT UND GEBEN DIESEM GROSSARTIGEN SEINE RASSIGE STRUKTUR.

„ PRESTIGE CHARDONNAY CLASSIC „ 2006

- MALRBOROUGH VALLEY -

CLOUDY BAY VINEYARDS . 49,00

DER REINSORTIGE CHARDONNAY BESTICHT DURCH SEINE REICHHALTIGE CREMIGE STRUKTUR, DIE VON EINEM REIFEN FRUCHTAROMA VON MANGO, LIMONEN, NEKTARINEN UND LEICHTEN HONIGTON UNTERSTÜTZT WIRD. AM GAUMEN VIEL FRUCHT, DIE VON DER EICHE WUNDERSCHÖN UNTERLEGT WIRD UND DEM WEIN TIEFE GIBT, OHNE SICH IN DEN VORDERGRUND ZU SPIELEN. FRISCH UND AROMATISCH ZUGLEICH BILDET ER MIT SEINER GUT BALANCIERTEN SÄURE EIN SCHÖNES FINALE.

„ PRESTIGE SAUVIGNON BLANC „ 2007

- MALRBOROUGH VALLEY -

CLOUDY BAY VINEYARDS . 50,00

DER REINSORTIGE SAUVIGNON BLANC PRÄSENTIERT SICH MIT SEIDIGEM GLANZ UND FRUCHTAROMEN VON MANGO, PASSIONFRUCHT UND LIMONEN. DIE EXOTISCHE NOTE PASST ZU SEINER HERKUNFT UND WIRD ZUGLEICH VON DEN FÜR SAUVIGNON BLANC TYPISCHEN RAUCH- UND FEUERSTEIN-NOTEN UNTERSTÜTZT. GUT BALANCIERTE SÄURE UND EINEN WUNDERSCHÖNEN, VOLUMINÖSEN ABGANG.

CHAMPAGNE & PROSECCO

SPARKLING WINE SEKT BRUT - FRANCOIS MONTAND - . 40,00

NECTAR IMPERIAL DEMI SEC - MOET & CHANDON - . 60,00

EXTRA DRY BRUT IMPERIAL - MOET & CHANDON - . 68,00

ROSÉ DRY BRUT IMPERIAL - MOET & CHANDON - . 78,00

DOM PÉRIGNON VINTAGE 1999 - MOET & CHANDON - . 220,00

SPUMANTE EXTRA DRY – MAXIMUM BRUT FERRARI - . 55,00

SPUMANTE ROSÉ EXTRA DRY – MAXIMUM BRUT FERRARI - . 60,00

ROTWEINE

PIEMONTE

BARBERA D'ASTI VINTAGE D.O.C. 2007

AZIENDA VINICOLA BAVA . 38,80

DIESER REINSORTIGE BARBERA VON EINER INTENSIVEN PURPURROTEN FARBE REIFT 8 MONATE IM BARRIQUE EHE ER SEINEN FRISCHEN, FRUCHTIGEN, DABEI SANFTEN UND NACHHALTIGEN CHARAKTER ZEIGT. MIT SEINEM BOUQUET VON SCHWARZEN BEEREN, VEILCHEN UND SCHWARZEN KIRSCHEN, SEINER SCHÖNEN MANDELNOTE SOWIE SEINEM RUNDEN, INTENSIVEN GESCHMACK IST ER EIN WEIN FÜR JEDE GELEGENHEIT.

NEBBIOLO DELLE LANGHE D.O.C. 2008

COMM. G. B. BURLOTTO . 41,00

DUNKEL FRÜCHTE FINDEN SICH IN DER AROMATISCHEN BOUQUET DIESER IN DER FARBE SCHWARZROTEN TOLLE NEBBIOLO WIEDER: JOHANNISBEEREN UND SCHWARZE KIRSCHEN. ER IST FRISCH GLEISCHERMASSEN KÖRPERREICH UND ÜBERZEUG DURCH SEIN WEICHES TANNIN.

„ CRU MENEGO „

BARBERA D'ASTI SUPERIORE D.O.C. 2004

AZIENDA VINICOLA MARCO BONFANTE . 43,80

DIESER BARBERA D'ASTI SUPERIORE HAT HERRLICHE AROMEN VON ROTEM STEINOBST, VEILCHEN, ZEDERNHOLZ, GEKOCHTEN KIRSCHEN UND RUMTOPF. EIN HINREISSEND KÖRPERREICHER WEIN, DER HARMONISCH UND AUSGEWOGEN MIT PERFEKTER TEXTUR AM GAUMEN HINAB GLEITET.

BARBERA D'ALBA SUPERIORE D.O.C. 2007

COMM. G. B. BURLOTTO . 42,00

FRÜCHTE, GEWÜRZE, SCHOKOLADE, LAKRITZE: EINE VIELZAHL VON AROMEN, EINGEBUNDEN IN WARME, WEICHE TANNINE ZEICHNET DEN STOFFREICHEN, ÜPPIGEN BARBERA AUS, DER ZU DEN GANZ GROSSEN WEIN GEZÄHLT WERDEN DARF.

„ CRU MORES „

BARBERA UND NEBBIOLO D.O.C. 2005

COMM. G. B. BURLOTTO . 44,00

EIN CUVÉE AUS DEN BEIDEN TRADITIONELLEN REBSORTEN DER REGION BARBERA UND NEBBIOLO . VON INTENSIV GRANATROTER FARBE UND IN DER NASE NOBEL MIT AROMEN VON GETROCKNETEN ROSEN UND MANDELBLÜTEN, ERFREUT ER MIT SEINEM VIELSCHICHTIGEN, ZUGÄNGLICHEN, RUNDEN ABER POWER GESCHMACK.

„ CRU DUEIDUE „

BARBERA UND CABERNRT SAUVIGNON D.O.C. 2004

AZIENDA VINICOLA MARCO BONFANTE . 44,80

WIE DIE BLUMEN, DIE BÄUME UND DIE REBEN, SO HAT AUCH DIE FAMILIE BONFANTE IHRE WURZELN. SIE BEFINDEN SICH IM SÜDEN VON PIEMONTE UND FÜHREN GEMÄSS EINER LANGEN WEIN TRADITION DIESE ARBEIT WEITER. DER

– DUEIDUE – IST SEHR INTENSIV, ERINNERT AN ROTE FRUCHT WIE AUSGEREIFTE KIRSCHEN, DIES AROMA MISCHT SICH GUT MIT EINEM LEICHTEM PAPRIKA-GERUCH, IM GESCHMACK GEWÜRZE UND SCHOKOLADE.

VOLLMUNDIG, ERLESEN, RUND, HARMONISCH UND ANHALTEND.

„ CUVÉE CRU SITO MORESCO „

NEBBIOLO, CABERNET UND MERLOT D.O.C. 2005

ANGELO GAJA . 68,80

PURPURROT BIS ZU TIEFROT IN DER FARBE, WEICH, SAMTIG, UND BLUMIG
IM GESCHMACK, MIT WUNDERSCHÖN EINGEBUNDENEN TANNINEN UND
EINEM DUFT MIT ANKLÄNGEN VON REIFEN ROTEN BEEREN UND GEWÜRZEN,
ÜBERZEUGT DER „ CRU SITO MORESCO „ MIT EINEM KRAFTVOLLEN
KÖRPER UND EINEM WUNDERSCHÖNEN GLEICHGEWICHT.

„ BRICCO DELL' UCCELLONE „

BARBERA D'ASTI SUPERIORE BARRIQUE D.O.C. 2005

GIACOMO BOLOGNA . 75,00

DIESER BARBERA D'ASTI SUPERIORE IST EINE HISTORISCHE EINZELLAGERUNG
IM HAUS BOLOGNA. DER WEIN IST INTENSIV, KOMPLEX, GROSSARTIG
EINGEBUNDEN UND EIN UNBESCHREIBLICH VOLLFRUCHTIGER GESCHMACK
NACH KIRSCHEN, SCHOKOLADE UND LAKRITZE. OHNE ZWEIFEL EINER
DER GANZ GROSSEN WEINE AUS DEM PIEMONTE.

„ GRAN CRU BAROLO ORNATO „

NEBBIOLO D.O.C.G. 2001

PIO CESARE . 90,00

FLAGSCHIFF DES HAUSES – PIO CESARE – DIESER KLASSISCHE BAROLO IST IN
GESCHMACK KRAFTVOLL UND ERINNERT IM BOUQUET AN ZIMT UND REIFEN
PFLAUMEN. MIT SEINEN TANNIN GEBÄNDIGTEN AROMEN, DIE SICH ERST
LANGSAM ENTFALTEN, IST DER – ORNATO – SCHON JETZT EIN ERLEBNIS.

„ BARBARESCO „

NEBBIOLO IN PUREZZA D.O.C.G. 1998

ANGELO GAJA . 160,00

LEUCHTENDES, KRÄFTIGES RUBINGRANAT, ZARTER OCKERTOUCH, FEINES
BROMBEERKONFIT, ZART NACH ORANGENSCHALEN, ZEIGT EINE FEINE SÜSSE,
AM GAUMEN STRAFF UND EINLADEND, BESITZT EINE POSITIVE ADSTRINGENZ,
TABAKIGE ANKLÄNGE, VOLLREIFE TANNINE, SEIDIG UND LANG,
EIN HERRLICHER SPEISEBEGLEITER.

LOMBARDEI

„ CA' DEL BOSCO CRU CURTEFRANCA „

FRANCIACORTA ROSSO D.O.C. 2004

MERLOT, CABERNET SAUVIGNON,

CABERNET FRANC, BARBERA & NEBBIOLO

MAURIZIO ZANELLA . 45,00

EIN INTENSIVES, DICHTES AROMA MIT EINEM ABFLUG VON SCHWARZEN
KIRSCHEN, EINGEBUNDEN IN WEICHEN TANNINEN, WÜRZIGE NOTE IM
ABGANG MIT EINER BEMERKENSWERTEN LÄNGE ZEICHNEN DIESEN
UNVERWECHSELBAREN CUVÉE AUS.

„ SFURSAT FRUTTAIO CA' RIZZIERI „

NEBBIOLO SUPERIORE DELLA VALTELLINA D.O.C. 2000

ALDO RAINOLDI . 65,00

DIE KRAFTVOLLE, KERNIGE STRUKTUR, DER RASSIGE DUFT NACH LEDER,
TROCKENBLUMEN UND WALDFRÜCHTEN UND DAS TANNINHERBE BOUQUET
ZEICHNEN DIESEN BESONDEREN WEIN AUS. EINER DER GRANDIOSESTEN
ROTWEINE ITALIENS.

SÜDTIROL

„ CRU MERLOT „

MERLOT SUPERIORE RISERVA D.O.C. 2006

WEINKELLEREI ST. MICHAEL-EPPAN . 39,00

AN REIFE FRÜCHTE ERINNERT DAS BOUQUET DIESES KRÄFTIGEN EINZELLAGEN-MERLOT : AROMEN VON ZWETSCHGEN UND JOHANNISBEEREN, GEPAART MIT FEINEN HOLZNOTEN MACHEN DEN „ CRU MERLOT „ ZU EINEM SEHR ANGENEHMEN ROTWEIN MIT GRASSEM ENTWICKLUNGSPOTENTIAL.

„ CRU ALTO ADIGE „

PINOT NOIR – BLAUBURGUNDER - D.O.C. 2007

WEINKELLEREI FRANZ HAAS . 44,00

FRANZ HAAS GEHÖRT ZUR WINZERELITE SÜDTIROL UND IST EINER DER DYNAMISCHSTEN UND ERFOLGREICHSTEN WINZERPERSÖNLICHKEITEN ITALIENS. ÜBER SEINEN - PINOT NOIR – SAGT ER SELBST: „ DER BLAUBURGUNDER IST MEIN TRAUM UND VOR ALLEM IST UND BLEIBT ER FÜR MICH DER SCHÖNSTE ROTWEIN DER WELT „. DER PINOT NOIR IST GEKENNZEICHNET DURCH EIN KOMPLEXES FARBENSPIEL. IN SEINER ERSTEN LEBENSPHASE ENTWICKELT ER INTENSIVE DUFTNOTEN NACH HIMBEEREN UND SAUERKIRSCHEN, DIE WÄHREND SEINES REIFENS WALDFRUCHTAROMEN ENTWICKELN. IM MUND IST DER PINOT NOIR VON EINEM ELEGANTEN TANNIN GEKENNZEICHNET, DAS DEN WEIN SEHR HARMONISCH UND WEICH WIRKEN LÄSST.

„ GRAN CRU PORPHYR „

LAGREIN SUPERIORE RISERVA D.O.C. 2006

WEINKELLEREI TERLAN . 55,00

PRÄSENTIERT SICH DER PORPHYR VON GRANATROTER FARBE MIT VIOLETTEN REFLEXEN IM GLAS UND IM DUFT ZEIGT ER HERRLICHE AROMEN VON BITTER-SCHOKOLADE UND VEILCHEN. EIN GROSSARTIGER ROTER VOM SAMTIG-WEICHER STRUKTUR UND MIT EINEM ANGENEHM NACHHALTIGEN GESCHMACK.

VENETIEN

„ Rosso Riserva „

MERLOT & CABERNET SAUVIGNON D.O.C. 2005

AZIENDA VINICOLA VIGNALTA . 38,80

VON INTENSIV-RUBINROTER FARBE IST DIESER MERLOT SUPERIORE UND CABERNET SAUVIGNON. BLUMIGE NUANCEN VON MÄRZVEILCHEN SOWIE WÜRZIGE NOTE VON LAKRITZ ZEIGEN SICH IM BOUQUET DIESES FEINSTRUKTURIERTEN, SAMTIGEN WEINES, DESSEN ABGANG ANGENEHM NACHHALTIG IST .

„ AMARONE DELLA VALPOLICELLA „

CORVINA , CORVINA GROSSA & RONDINELLA D.O.C. 2003

CORTE SANT'ALDA . 80,00

DER AMARONE IST EIN EINMALIGER WEIN, WAS SEINEN URSPRUNG, SEINE ANTIKE REBSORTEN UND SEINE HERSTELLUNGSMETHODEN BETRIFFT. DER WEIN WIRD DIESEM STATUS GERECHT UND BESTICHT DURCH FRUCHTIGE AROMEN MIT EINEM HAUCH VON SCHOKOLADE. KONZENTRIERTE FRUCHT AM GAUMEN UND SAMTIGE TANNINE RUNDEN DAS GESCHMACKSERLEBNIS AB.

„ GRAN CRU LA POJA „

CORVINA VERONESE I.G.T. 1995

MARILISA E FRANCO ALLEGRINI . 85,00

VON INTENSIV RUBINROTER FARBE IST DIESER CORVINA VERONESE. FRUCHTIGE, BEERIGE AROME, ANKLÄNGE VON ZEDERMHOLZ UND WALNÜSSEN SOWIE WÜRZIGE, PFEFFRIGE NOTE ZEIGEN SICH IM BOUQUET DIESES FEIN STRUKTURIERTEN WEINES, DESSEN ABGANG ANGENEHM NACHHALTIG IST.

„ AMARONE DELLA VALPOLICELLA „

CORVINA, RONDINELLA & OSELETA D.O.C. 2005

MARILISA E FRANCO ALLEGRINI . 88,00

NUR DIE BESTE TRAUBEN WERDEN FÜR DIESER AMARONE AUSGEWÄLTH UND AUF BAMBUSMATTEN ZUM TROCKNEN AUSGEBREITET. DAS ERGEBNIS IST EINER FRISCHER AMARONE VON FLEISCHIGER FRUCHTIGKEIT, MIT SANFTEN TANNINEN. SEINE 24-MONATIGE FASSREIFE VERLEITH IHM SEINE KRAFTVOLLE STRUKTUR UND SEINE AUSGEWOGENHEIT.

„ AGNO TINTO „

SYRAH D.O.C. 2005

AZIENDA VINICOLA VIGNALTA . 50,00

GESCHMEIDIG, DICHT UND SANFTIG MIT VIEL DUNKLER BEERENFRUCHT UND WEICHER FÜLLE AM GAUMEN. 100% NEUE EICHE UND SANFT GEREIFTES TANNIN SIND PERFEKT INTEGRIERT UND STÜTZEN DIE EXELLENT STRUKTUR DIESES SCHON JETZT BEEINDRUCKENDEN AGNO TINTO

FRIAUL

„ GRAN CRU VIGNA PETRUSSA „

SCHIOPPETTINO D.O.C. 2006

AZIENDA AGRICOLA HILDE PETRUSSA MECCHIA . 43,00

RUBINROT MIT PURPURROTEN REFLEXEN. DIE GERUCHSNOTEN SIND UNVERWECHSELBAR, ROTE BEEREN UMHÜLLT VON EINEM HAUCH VON SCHWARZEN PFEFFER, GEWÜRZNELKEN UND ZIMT, ABGERUNDET DURCH WEIHRAUCH, LEDER UND KAFFEE. AM GAUMEN HARMONISCH, KOMPLEX MIT AUSGEZEICHNETER STRUKTUR, DIE DAS GANZE GERUCHSBOUQUET WIEDERGIBT.

„ CRU PIGNACOLUSSE „

PIGNOLO I.G.T. 1999

SILVIO JERMANN . 70,00

24 MONATE IM KLEINE FRANZÖSISCHER EICHENHOLZFASS GEREIFT, PRÄSETIERT SICH DIESER PIGNOLO MIT EINER TIEF RUBINROTEN FARBE. FRUCHTIGE AROMEN VON KIRSCHEN UND ROTEN BEEREN SIND HIER HERRLICH IN EIN ZARTES TANNINGERÜST EINGEBETTET UND CHLAGEN SICH AUCH IM VOLLMUNDIGEN FINALE NIEDER.

TOSKANA

„ CRU LA CORTE „

SANGIOVESE I.G.T. 1997

CASTELLO DI QUERCETO . 55,00

INTENSIVES UND GLEICHMÄSSIGES RUBINROT. VIELFÄLTIGES, RUHIGES, KOMPLEXES UND ELEGANTES BUKETT, ANKLÄNGE AN ROTE FRÜCHTE, VERWELKTE ROSEN, VANILLE UND ETWAS EICHENHOLZ, IM GESCHMACK TROCKEN, GESCHMEIDIG UND ELEGANT. GROSSARTIGE WEIN

„ GRAN CUVÉE LE VOLTE „

- TENUTA DELL'ORNELLAIA - I.G.T. 2007
CABERNET SAUVIGNON, SANGIOVESE & MERLOT
MARCHESI DE' FRESCOBALDI . 44,00

SEINE FARBE IST DUNKEL BORDEAUXROT MIT PURPUREN REFLEXEN. SEIN
ÜPPIGES BOUQUET ERINNERT AN SCHOKOLADE UND LAKRITZ, ERGÄNZT
DURCH EINEN HAUCH VON VANILLE. AM GAUMEN IST ER VOLL, WARM,
VON GROSSARTIGER STRUKTUR.

„ CRU BOScareLLI „

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
SANGIOVESE, MALVASIA NERA, MAMMOLO,
COLORINO & CANNAILOLO NERO D.O.C.G. 2006
MARCHESI DE FERRARI CORRADI . 44,00

DER - BOScareLLI - IST DIE BESTE EINZELLAGe AUS DEM HAUS CORRADI.
DER WEIN IST EXTRAKTREICH, SAMTIG UND VOLLFRUCHTIG, MIT EINEM,
VON TANNIN NOCH LEICHT GEBÄNDIGTEM BROMBEER-AROMA.
GROSSES POTENZIAL.

„ CHIANTI CLASSICO RISERVA „

SANGIOVESE D.O.C.G. 2006
- TENUTA BADIA A PASSIGNANO -
MARCHESE PIERO ANTINORI . 56,00

DER 100% SANGIOVESE ZEICHNET SICH DURCH AROMENVON HIMBEEREN,
ERDBEEREBKONFITÜRE UND KAFFEE SOWIE EINEN LANGEN ABGANG AUS.
NUR IN DEN BESTEN JAHRGÄNGEN ERZEUGT, IST ER EINERSEITS TRADITIONELL
IN SEINERKOMPLEXITÄT UND FEINHEIT, ANDERERSEITS AUCH MODERN
IN SEINER ZUGÄNGLICHKEIT UND DEM WEICHEN TANNIN.

„ CRU CACCIAcONE „

CABERNET SAUVIGNON & SYRAH I.G.T. 2004
- TENUTA SAN GIORGIO - GUIDO FOLONARI . 52,80
BRILLANTES GRANATROT, SEHR DICHT MIT VIOLETTEN REFLEXEN.
AUSDRUCKSVOLLE FRUCHT, VOR ALLEM KLEINE FRÜCHTE WIE
HEIDELBEERE, KAKAO, GEWÜRZE WIE ZIMT. AM GAUMEN SEHR
HARMONISCH MIT SEHR GUTER STRUKTUR, GUT EINGEBUNDENE
SAURE UND TANNINE. SEHR LANGER, FRUCHTBETONTER ABGANG

„ BOLGHERI CA' MARCANDA PROMIS „

MERLOT, SYRAH & SANGIOVESE I.G.T. 2006
- TENUTA CA' MARCANDA -
ANGELO GAJA . 60,00

DIESE CUVÉE AUS MERLOT, SYRAH UND SAN GIOVESE GEHÖRT ZU
DEN BESTEN WEINEN ITALIENS. ÜPPIG IM GESCHMACK, MIT EINEM
KRAFTVOLLEN ERDBEEREN-KONFITURE, KIRSCHEN UND DELIKATEN
KRÄUTERTON IM BOUQUET UND EINEM LANGEN ANGENEHMEN
ABGANG, DER DIE FÜLLE VON REIFEN FRÜCHTEN VERSPÜREN LÄSST.

„ GRAN CRU PIAN DELLE VIGNE „

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2003
MARCHESE PIERO ANTINORI . 75,00

DAS ERGEBNIS DER BESONDERS SORGFÄLTIGEN PFLEGE DER REBEN IST DIESER
AUSDRUCKSSTARKE BRUNELLO. NACHEINANDER TAUCHEN IM DUFT DUNKLE
FRÜCHTE, BROMBEEREN, GEWÜRZE UND KAKAO AUF. DER MÄCHTIGE
GESCHMACK BEWEIST STIL UND EINE GUTE LÄNGE.

„ GRAN CUVÉE CRU IL BLU „

SANGIOVESE, MERLOT & CABERNET I.G.T. 2003

- PODERE LA BRANCAIA -

BARBARA & MARTIN KRONENBERG-WIDMER . 70,00

DIESER AUSSERGEWÖHNLICHE BARRIQUE WEIN, EIN SUPER TUSCAN AUS 100% SANGIOVESE, HAT EINE DICHTER AROMAFÜLLE, DIE AN KIRSCHEN UND SCHOKOLADE ERINNERT. KRAFTVOLL, ABER DENNOCH ELEGANT PRÄSENTIERT SICH DIESER ROTWEIN, OHNE STÖRENDE ECKEN UND KANTE, SEHR NACHHALTIG UND MIT VIEL POTENZIAL.

„ CRU IL QUERCIOLO „

SANGIOVESE & CABERNET SAUVIGNON V.D.T. 1995

CASTELLO DI QUERCETO . 70,00

KRÄFTIGES UND LEUCHTENDES RUBINROT. VOLLES, BREITGEFÄCHERTES BUKETT, INTENSIV UND HARMONISCH, TROCKEN, ELEGANT, KRAFTVOLL, REIFE DUNKLE KIRSCHEN UND ETWAS CASSIS IM VORDERGRUND. WARMER ANTRUNK, BREIT UND SEHR LANGE IM EXTRAKTSSÜSSEN ABGANG

„ BOLGHERI CA' MARCANDA MAGARI „

MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC I.G.T. 2002

- TENUTA CA' MARCANDA -

ANGELO GAJA . 80,00

DIESE CUVÉE AUS MERLOT, CABERNET SAUVIGNON UND CABERNET FRANC BELOHNT DIE UNABLÄSSIGE SUCHE NACH DEN WEINLAGEN, IN DENEN DIE TRAUBEN DIE INTENSIVSTEN GESCHMACKSNUANCEN HERVORBRINGEN. KONZENTRIERT UND DICHT, PRÄSENTIERT SICH DER WEIN MIT MARKANTEM, KRÄFTIGEM KÖRPER UND GUT SPÜRbarem, SCHMEICHELNDEN TANNIN. AM GAUMEN DOMINIEREN WÜRZIGFRUCHTIGE AROMEN VON BROMBEEREN, CASSIS, UND LAKRITZ, BEGLEITET VON FEINEM ZEDERNHOLZ, ETWAS EUKALYPTUS UND ZART RAUCHIGER EICHE. EIN GRANDIOSES GESCHMACKSERLEBNIS.

„ CUVÉE CRU TIGNANELLO „

SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON

& CABERNET FRANC I.G.T. 2006

- TENUTA TIGNANELLO -

MARCHESE PIERO ANTINORI . 100,00

DER WEINBERG TIGNANELLO WIRD BESONDERS SPÄT GELESEN UND AUSSCHLIESSLICH SORGFÄLTIG PER HAND SELEKTIERETE TRAUBEN WERDEN FÜR DIESEN HISTORISCHEN WEIN VERWENDET. DER TIGNANELLO IST INTENSIV FRUCHTIG UND KOMPLEX IM BOUQUET, IM GESCHMACK ZEIGT ER EINE OPTIMALE STRUKTUR-AUSGEWOGEN MIT SANFTEN TANNINEN UND LANGEM NACHHALL.

„ GRAN CRU LAMAIONE „

MERLOT I.G.T. 1995

- TENUTA CASTELGIOCONDO -

MARCHESI DE' FRESCOBALDI . 90,00

DICHTE PURPUROT VOLLES CASSIS- UND MAULBEERENBOUQUET, INTENSIV UND DOCH FEINGLIEDRIG MIT KOMPONENTEN VON DÖRRFRÜCHTEN, EDELHÖLZERN, RAUCH UND HELLEM TABAK, MINZE, GEHACKTES ORANGEAT. IM GAUMEN FEINSTGLIEDRIG, SEIDIGE TEXTUR, SCHOKOLADE, VANILLESCHOTE, DUNKLES CAMEL, FEINER, TANNINRÜCKHALT, ZEIGT POTENTIAL

„ BOLGHERI CUVÉE SUPERIORE GUADO AL TASSO „

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT & SYRAH D.O.C. 2003

- TENUTA GUADO AL TASSO -

MARCHESE PIERO ANTINORI . 110,00

DIESER SUPER-CUVÉE BESTEHENDE INTENSIV FRUCHTIGE ROTWEIN WEIST NUANCEN VON RÖSTAROMEN, KAFFEE UND DUNKLER SCHOKOLADE AUF.

OPTIMAL STRUKTURIERT, KOMPLEX UND AUSGEWOGEN MIT SANFTEN

TANNINEN PRÄSENTIERT SICH DER 14 MONATE IN BARRIQUE,

AUSGEBaute - CRU – MIT EINEM SEHR NACHALTIGEM FINALE.

„ GRAN CRU IL CIGNALE „

CABERNET SAUVIGNON & MERLOT V.D.T. 1997

CASTELLO DI QUERCETO . 90,00

KÖSTLICHEN CUVÉE AUS CABERNET SAUVIGNON UND MERLOT DIE 20 MONATE

IN EICHENHOLZFÄSSERN AUSGEBAUT WIRD. SCHÖNE, AUSGEWOGENE NASE

NACH VIEL FLEISCHIGER FRUCHT, DARUNTER BROMBEEREN UND HOLUNDER.

AM GAUMEN KOMPLEX UND MIT HERRLICHER AROMENVIELFALT. VIEL FESTES

TANNIN, DAS DEM WEIN EINE SCHIER UNENDLICHE LÄNGE GIBT. EIN WEIN

VOLLER KRAFT UND VON INTERNATIONALEM FORMAT.

„ BOLGHERI CUVÉE CRU ORNELLAIA „

CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC

& MERLOT I.G.T. 2005

- TENUTA DELL'ORNELLAIA -

MARCHESE DE' FRESCOBALDI . 180,00

DER UNVERWECHSELBARER CHARAKTER VON CABERNET-SAUVIGNON , MERLOT SOWIE CABERNET-FRANK UND ZUGLEICH DIE STARKE TOSKANISCHE

IDENTITÄT DIESES KOMPLEXEN WEINES LASSEN SICH MIT ALLEN SINNEN

WAHRNEHMEN. ERST NACH 14 MONATEN BARRIQUE UND 12 MONATEN

FLASCHENREIFE VERLÄSST DIESER INTENSIV FRUCHTIGE WEIN MIT

AUSGEWOGENER STRUKTUR UND SANFTEN TANNINEN DAS WEINGUT.

„ BOLGHERI CUVÉE CRU SASSICAIA „

CABERNET SAUVIGNON & CABERNET FRANC I.G.T. 2005

- TENUTA SAN GUIDO -

MARCHESE NICOLÓ INCISA DELLA ROCCHETTA . 220,00

EIN SUPER-TUSCAN VON GROSSER PERSÖNLICHKEIT INTENSIV RUBINROT

IN DER FARBE, IM DUFT ELEGANT UND KOMPLEX, MIT AROMEN VON

WALDBEEREN, LEDER UND SCHWARZEN RIBES. 24 MONATE IM BARRIQUE

GEREIFT, BESTICHT DIESER CUVÉE AUS CABERNET SAUVIGNON, CABERNET

FRANC UND MERLOT DURCH IHREN TROCKENEN, FEINEN

CHARAKTER UND ENDET IN EINEM HERRLICH LANGEN FINALE.

„ GRAN CRU SOLAIA „

CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC

& SANGIOVESE I.G.T. 2001

- TENUTA TIGNANELLO -

MARCHESE PIERO ANTINORI . 250,00

TIEF DUNKEL, FAST SCHWARZ IM GLAS MIT EINER SEHR KOMPLEXEN NASE UND TRAUMHAFTEN AROMEN VON ROTEN FRÜCHTEN UND FLORALEN NOTEN AM GAUMEN. SEIDIGE TANNINE STEHEN IM ABGANG MIT INTENSIVEN AROMEN

VON REIFEN JOHANNISBEEREN UND GEWÜRZEN IN EINER HERRLICHEN

VERBINDUNG.

ABRUZZEN

„ CRU SAN CLEMENTE „

MONTEPULCIANO D' ABRUZZO RISERVA D.O.C. 2006

AZIENDA VINICOLA CICCIO ZACCAGNINI . 55,00

TIEFDUNKEL SCHIMMERT SEINE RUBINROTE FARBE, IN DER NASE WIE IM GAUMEN GEPRÄGT VON EINER TRAUMHAFTEN AUSGEWOGENHEIT ZWISCHEN DUNKLEN BEEREN, PFLAUMEN, ZIMT UND EINER NOBLEN EICHENWÜRZE. TOLLE KONZENTRATION MIT EINER GROSSEN ELEGANZ, WAHRLICH EIN MEISTERWERK.

UMBRIEN

„ CUVÉE CRU SUCANO „

CUVÉE AUS CABERNET FRANC & CABERNET SAUVIGNON 2007

AZIENDA VITIVINICOLA MADONNA DEL LATTE . 48,00

DIESE EDEL-CUVÉE BESTEHT AUS CABERNET FRANC UND CABERNET SAUVIGNON. SIE REIFTE 14 MONATE IN BARRIQUES UND TONNEAUX.. DER FARBDICHTE, DABEI BRILLANTE ROTWEIN ZEIGT IN DER NASE EINE FEINE, ABER KOMPLEXE AROMATIK MIT TÖNEN VON KIRSCH, KAFFEEBOHNEN UND KAKAOPULVER, VERBUNDEN MIT WÜRZIGEN TÖNEN WIE PFEFFER, LORBEER UND SALBEI. SEIN GESCHMACK IST HARMONISCH, ELEGANT, VIELSCHICHTIG, MIT WEICHEM, ABGERUNDET SAMTIGEM TANNIN UND LANG ANHALTENDEM FINALE. DER LEICHT PIKANTE UND SCHOKOLADIGE GESCHMACK, DIE BEEREN- UND FEIGENAROMEN UND DIE KÖSTLICH INTEGRIERTE FRUCHTSÜSSE ERINNERN AN EINEN GROSSEN BORDEAUX. SEIN KÖRPER IST SAFTIG, RUND UND VOLLMUNDIG UND MACHT DIESEN DUNKLEN SCHÖNEN TROPFEN UNGEHEUER SÜFFIG.

SAGRANTINO DI MONTEFALCO D.O.C.G. 2005

CANTINA NOVELLI . 58,00

RUBINROTE FARBE, GEHALTVOLL UND VON GUTER KONSISTENZ. KRAFTIGER DUFT MIT FRUCHTNOTEN REIFER BROMBEEREN, SCHWARZER JOHANNISBEEREN UND SAUERKIRSCHEN UND MIT EINEM HAUCH VON BALSAMICO. AM ENDE IST ER WEICH UND ERINNERT AN SCHOKOLADE. IM MUND IST ER FLEISCHIG, ANFANGS WEICH, BIS DIE TANNINNOTE SPÜRBAR WIRD. DOCH BLEIBT ER IMMER AUSGEWOGEN MIT EINER AUSGEGLICHENEN SÄURE. ER SCHLIESST MIT INTENSITÄT UND FRISCHE.

APULIEN

„ CRU DUNICO „

- MASSERIA PEPE -

PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C. 2005

ACCADEMIA DEI RACEMI . 44,00

EIN ABSOLUT AUTHENTISCHER PRIMITIVO AUS DEM UMLAND VON MANDURIA, IN DESSEN BUKETT SICH BALSAMISCHE NOTEN VON PFEFFER, SCHOKOLADEN UND KIRSCH WIEDERFINDEN. WUNDERBAR SAFTIG UND DENNOCH SAMTIG AM GAUMEN. DER ANHALTENDE ABGANG WIRD VON FEINER SÄURE UND LEICHTEN TANNINEN BEGLEITET.

SIZILIEN

„ CUVÉE CRU TANCREDI „

NERO D'AVOLA & CABERNET SAUVIGNON D.O.C. 2006

TENUTA DONNAFUGATA . 45,00

FEINE SPUREN VON ROTEN FRÜCHTEN SOWIE WÜRZIGE NOTE OFFENBART DIESE REBSORTIGE NERO D'AVOLA. 10 MONATE IM ALLIER BARRIQUE GEREIFT, VERWÖHNT DIESER ROSSO MIT SEINEM RUNDEN, WARMEN GESCHMACK UND EINEM AUSSERGEWÖNLICH AUSGEWOGENEM CHARAKTER.

„ GRAN CRU SYRAH „

SYRAH SUPERIORE I.G.T. 2005

- TENUTA DI MENFI E SAMBUCA DI SICILIA -

ALESSIO, SANTI & FRANCESCA PLANETA . 48,00

EINLADEND FRUCHTIG MIT INTENSIVEN ROTEN BEERENAROMEN, VEILCHEN UND LAVENDEL, FEINE MUSKATWÜRZE UND ETWAS VANILLE. WEICHEN TANNIN UND DIE 15-MONATIGE REIFEN IN FRANZÖSISCHER EICHEN RUNDEN IHN ELEGANT UND SEHR ARMONISCH AB. EIN GENUSSERLEBNIS.

„ GRAN CRU MERLOT „

MERLOT I.G.T. 2005

- TENUTA DI MENFI E SAMBUCA DI SICILIA -

ALESSIO, SANTI & FRANCESCA PLANETA . 48,00

DIESER REINSORTIGEE, 10 MONATE IN BARRIQUE AUS FRANZÖSISCHER UND AMERIKANISCHER EICHE GEREIFTE MERLOT MACHT SEINEM NAMEN ALLE EHRE: ÜBERAUS AUSGEWOGEN UND GEFÄLLIG IM CHARAKTER, BESTICHT ER ZUDEM DURCH SEIN ANGENEHM KRÄFTIGES TANNIN.

„ GRAN CRU MILLE E UNA NOTTE „

NERO D'AVOLA D.O.C. 2005

- CONTESSA ENTELLINA -

TENUTA DI DONNAFUGATA . 78,00

TIEFGRÜNDIG, RAR, WERTVOLL !!

SO IST DER - GRAN CRU MILLE E UNA NOTTE - MIT SEINEN AROMEN VON REIFEN FRÜCHTEN UND GEWÜRZEN SOWIE EINEM HAUCH VON VANILLE EINE HARMONISCHE VERBINDUNG VON DER TIEFGRÜNDIGKEIT DES WEINES MIT DER EINZIGARTIGKEIT DES BODENS, AUF DEM ER GEDEIHT.

SARDINIEN

„ CRU IS SOLINAS „

CARIGNONO & BOVALE I.G.T. 2006

CANTINA VINICOLA ARGIOLOS . 40,00

EINE KOMPOSITION VON FRISCHEN UND GLEICHERMASSEN BALSAMISCHEN NOTE IST DIESER – IS MOLINAS – ZUM TEIL IN BARRIQUE AUSGEBAUTE CUVÉE AUS CARIGNANO UND BOVALE. EIN BEEINDRUCKENDES ZUSAMMENSPIEL VON ROTEN FRÜCHTEN UND BLÜTEN SOWIE KOMPLEXEREN GEWÜRZNOTEN UND ANKLÄNGEN VON NEUEM HOLZ OFFENBART SEIN BOUQUET.

„ KOREM ISOLA DEI NURAGHI „

CANNONAU, CARIGNANO & BOVALE SARDO I.G.T. 2005

CANTINA VINICOLA ARGIOLOS . 50,00

SCHWARZ-ROT MIT EINEM FEINWÜRZIGEN BOUQUET VON BEEREN, VANILLE UND AMARENA-KIRSCHEN PRÄSENTIERT SICH DER – KOREM - AUS CANNONAU, CARIGNANO UND BOVALE SARDO. 12 MONATE AUSBAU IN FRANZÖSISCHER ALLIER-EICHENFÄSSERN UND 10 MONATE FLASCHENREIFE GEBEN IHM SEINE SAMTIGE WÜRZE UND SAFTIGE FÜLLE. DIE KONZENTRIERTE TANNIN-STRUKTUR UND EIN LANG ANHALTENDER ABGANG SPRECHEN FÜR EINEN SUPER ROTWEIN.

„ TERRE BRUNE „

CARIGNANO DEL SULCIS SUPERIORE D.O.C. 2004

CANTINA SOCIALE SANTADI . 70,00

AUS 100% CARIGNANO-TRAUBEN VINIFIZIERT DER - TERRE BRUNE - MIT BESONDERER ELEGANZ UND LÄSST IN SEINEM BOUQUET ALL DIE SORTENTYPISCHEN AROMEN DIESER REBE WAHRNEHMEN: ROTE BEEREN, GETROCKNETE ROSE, MYRTE UND EUKALYPTUS. AM GAUMEN ENTWICKELT ER EINEN GEFÄLLIGEN, VOLLFRUCHTIGEN GESCHMACK NACH SCHWARZER JOHANNISBEERE UND KIRSCHEN.

„ CRU TURRIGA „

CARIGNANO SUPERIORE & CANNONAU I.G.T. 2002

CANTINA VINICOLA ARGIOLOS . 80,00

DIE TRAUBEN FÜR DEN EXQUISITEN BLEND AUS CARIGNANO, CANNONAU UND BOVALE, STAMMEN AUS SÜD-SARDINIEN. NACH 21 MONATEN BARRIQUE REIFE PRÄSENTIERT SICH DER REICHE WEIN IN SATTEM VIOLETT MIT OPULENTEM BOUQUET VON SAFTIGER KIRSCHEN, BITTERSCHOKOLADE UND ZARTER EICHE. AM GAUMEN MOLLIG WARMER WÜRZE IN GUTEM TANNINGERÜST; HIMMLISCHE BALANCE VON REIFER FRUCHT, LEBHAFTER SÄURE, SCHOKOLADE UND KAFFEE BIS INS GRANDIOSE FINALE.

ÖSTERREICH

„ CRU EICHKOGEL RESERVE „

BLAUER ZWEIGELT RESERVE 2007

WEINGUT KRUG . 38,00

SCHÖNES RUBINROT MIT LEUCHTENDEM GRANAT, IN DER NASE DUFT NACH WEICHSELN, REIFEN WILDKIRSCHEN, SOWIE BEEREN, AM GAUMEN EIN HARMONISCHES ZUSAMMENSPIEL VON FRUCHT UND WOHLDOSIERTEN ZANNINEN.

„ CUVÉE CRU DIE VERSUCHUNG „

CABERNET SAUVIGNON, BLAUER BURGUNDER

BLAUER ZWEIGELT 2007

WEINGUT KRUG . 54,00

SCHÖNE DUNKLE FARBE MIT DICHTEM KERN, DUFT NACH VANILLE, KRÄUTER UND BEEREN, AM GAUMEN VEREINEN SICH REIFE, ROTE SCHOTEN, KIRSCHEN UND BEEREN, DIE IN EINEM SAMTIGEN TANNINPELZ EINGEBETTET SIND. BRAUCHT LUFT UND ZEIT DAMIT SICH DIE EXTRAKTSSÜSSE ENFALTEN KANN.

„ GRAND CRU PRIVAT „
CABERNET SAUVIGNON 2004
WEINGUT KRUG . 68,00

28 MONATE IN NEUEN BARRIQUEFÄSSERN GEREIFT, 8 MONATE
FLASCHENLAGERUNG. TIEFDUNKEL, SCHWARZER KERN, GEREIFT RUBIN IM
RANDBEREICH, DUFT NACH REIFEN BEEREN UND KIRSCHEN, AM GAUMEN
EXTRASÜSS UND DOMINIERT DURCH KRAFTVOLLES TOASTING, VIEL FRUCHT
UND VIELSCHICHTIGE AROME, WIE SCHOKO, ROTE SCHOTEN UND CASSIS
EINGEBUNDEN IN EIN WÜNDERSCHÖNES TANNINKLEID.

„ GRAND CUVÉE CRU TITAN „
CABERNET SAUVIGNON UND BLAUFRÄNKISCH 2007
WEINGUT JOSEF TESCH . 88,00

CUVÉE AUS CABERNET SAUVIGNON UND BLAUFRÄNKISCH. DUNKLES
RUBINGRANAT, FAST OPAKER KERN; IN DER NASE EINLADENDES DUNKLES
BEERENKONFIT, FEINE GEWÜRZANKLÄNGE, ZARTER NOUGATTOUCH. AM
GAUMEN SAFTIG, ELEGANT, SEHR AUSGEWOGENE TEXTUR, FEINE KIRSCHEN
UND BROMBEERFRUCHT IM NACHHALL, SEHR GUT INTEGRIERTES HOLZ,
SCHÖNER
TRINKFLUSS, GUTES LAGERPOTENTIAL.

FRANKREICH

„ CUVÉE CRU MAS LA CHEVALIÈRE „
SYRAH & MERLOT V.D.P.O.C. 2005
DOMAINE MICHEL LAROCHE . 39,80

SÜDFRANZÖSISCHER CUVÉE AUS SYRAH, MERLOT UND GRANACHE. IN DER
NASE UND AM GAUMEN DOMINIEREN FRUCHTIGE AROME VON KIRSCHEN UND
PFLAUMEN, FEIN UNTERLEGT MIT ZARTEN NOTEN VON KRÄUTERN, LEDER UND
ETWAS WEISSEN PFEFFER. VOLLMUNDIG, DABEI SANFT UND
ELEGANT MIT SAMTIGEM TANNIN IM LANGEN FINALE.

„ CUVÉE CRU BARON NATHANIEL „
CLASSÉ CRU PAUILLAC A.P.C. 2004
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, MALBEC,
CABERNET FRANK & PETIT VERDOT
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD . 45,00

DIE KLASSISCHEN ROTEN BORDEAUX TRAUBEN VERLEIHEN DEM WEIN SEINE
BEEINDRUCKENDE AROMATISCHE FÜLLE UND EIN GROSSES REIFENPOTENZIAL.
80% CABERNET SAUVIGNON PRÄGEN SEINEN UNVERGLEICHLICHEN CHARAKTER
MIT WÜRZIGEN BEERENAROMEN UND SATTEM, GUT STRUKTURIERTEM
TANNIN, 10% MERLOT BESÄFTIGEN IHN MIT WEICHER FRUCHT,
WÄHREND KLEINE PARTIEN CABERNET FRANC, MALBEC UND
PETIT VERDOT DAS GESAMTBILD MIT AROMATISCHER RAFFINESSE
UND ELEGANZ HARMONISCH VOLLENDEN.

„ CHÂTEAU D'ARMAILHAC „
5 ÉME CRU CLASSÉ PAUILLAC A.P.C. 2003
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD . 73,00

DER WEIN HAT EINE SEHR LEBENDIGE FARBE MIT RUBINROTEN
REFLEXEN, DIE NASE IST ERSTAUNLICH OFFEN UND KOMPLEX.
AROMEN VON TABAK UND ZEDERNHOLZ ENTFALTEN SICH
AM GAUMEN, FLORALE NOTEN UND EINE FEINE FRUCHT MISCHEN
SICH MIT DICHTEN VANILLEAROMEN. EIN WÜNDERSCHÖN
KONZENTRIERTER WEIN MIT GEREIFTEN TANNINEN UND GEWÜRZAROMEN.

„ CHÂTEAUNEUF DU PAPE „

CUVÉE AUS GRENACHE, MOURVÉDRE & SYRAH A.C.D.P.C. 2004
DOMAINE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE . 80,00

IN DER FARBE EIN KLARES KRÄFTIGES ROT, DER GAUMEN IST MIT EINEM
SCHÖNEN FRUCHTAROMA VON ROTER JOHANNISBEERE GEPRÄGT. DER
ABGANG IST WEICH UND RUND, MIT EINER FEIN INTEGRIERTEN SÄURE UND
KRAFT.

„ LE PETIT MOUTON DE MOUTON ROTHSCHILD „

2^{EME} CRU CLASSÉ PAUILLAC DE CHÂTEAU MOUTON A.P.C. 2001
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD . 150,00

DER 2001^{ER} LE PETIT MOUTON HAT EINE DICHTER, VIOLETT-SCHWARZE
FARBE. RAUCHIGE NOTE IN VERBINDUNG MIT ROTEN FRUCHT-AROMEN
PRÄSENTIEREN SICH EXELLENT AM GAUMEN, DER DURCH SAFTIGE TANNINE
WUNDERSCHÖN ABGERUNDET WIRD. DAS LANGE UND KONZENTRIERTE
ENDEWEIST AUF EIN AUSGEZEICHNETES ALTERUNGSPOTENZIAL HIN.

„ CHÂTEAU PALMER „

3^{ER} CRU CLASSÉ MARGOUX A.M.C. 2000
CHÂTEAU PALMER . 220,00

DER 2000^{ER} CHÂTEAU PALMER IST TIEFDUNKLES RUBINGRANAT, MIT VIOLETTE
REFLEXE, ZARTE RANDAUFHELLUNG, IN DER NASE DUNKLE BEEREN, FEINE
EXOTISCHE HOLZWÜRZE, ETWAS HOLLER UND HEIDELBEEREN, DUNKLE
WEICHSELN, AM GAUMEN STOFFIG, MINERALISCH GEPRÄGT, DUNKELBEERIG,
SEHR KOMPLETT, FESTE TANNINSTRUKTUR.

SÜDAFRIKA

„ CUVÉE CRU SEVENTEEN HUNDRED „

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT & SHIRAZ 2004
LOURENSFORD ESTATE . 45,00

EINE ATEMBERAUBENDE KONZENTRATION ZEIGT DIESER 14 MONATIGE
IM EICHENFASS GEREIFTE CUVÉE AUS CABERNET SAUVIGNON, MERLOT
UND SHIRAZ. IHRE FARBE ERINNERT AN TIEF DUNKLE PFLAUMEN,
IHR DUFT OFFENBART FLEISCHIGE AROMEN UND ANKLÄNGE VON
LEDER, WELCHE ÜBERGEHEN IN EINEN ÜPPIGEN GESCHMACK.

„ CRU GALPIN PEAK „

PINOT NOIRE 2004
BOUCHARD FINLAYSON . 59,80

BLUMIGE NUANCE, GEPAART MIT AROMEN VON HIMBEEREN, KIRSCHEN
UND WALDBEEREN FINDET MAN IM DUFT DIESER REINSORTIGEN
PINOT NOIRE. SEINE 10-MONATIGE REIFE IN FÄSSERN AUS
FRANZÖSISCHER EICHE VERLEIHT IHM EINE KRÄFTIGE STRUKTUR
UND EIN BEEINDRUCKENDES TANNINGERÜST. EIN OPTIMALER
BEGLEITER ZU WILD-GEFLÜGEL ODER KÄSE.

„ CAPAIA CUVÉE GRAND CRU SUPERIEUR „

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT
CABERNET FRANC & PETIT VERDOT 2005
ALEXANDER VON ESSEN . 68,00

EINE WUNDERSCHÖN TIEF ROTE FARBE, EINE AUSSERGEWÖHNLICH
REICHHALTIGE DUFTPALETTE UND VIELSCHICHTIGE GESCHMACKSNOTEN.
MIT SEINER 15-MONATIGEN REIFE IN NEUEN BARRIQUES HAT - CAPAIA -
DAS POTENTIAL UNTER DIE GANZ GROSSEN GESCHAFFT.

„ CUVÉE CRU ENTHOPIO BARRIQUE „

PINOTAGE, MERLOT, CABERNET FRANC & SHIRAZ 2004

JAN COETZEE – PARADYSKLOOF STELLENBOSCH - . 44,00

PINOTAGE TRAUBEN, MIT ANTEILEN VON MERLOT, CABERNET FRANC UND SHIRAZ VERLEIHEN IHM VIELSCHICHTIGE AROMEN VON ZWETSCHGEN DUNKLEN BEEREN UND MARZIPAN, GEPAART MIT WUNDERBAR WÜRZIGEN NOTEN.

AMERIKA

„ CUVÉE GRAND CRU COL SOLARE „

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT & SYRAH 2002

WASHINGTON'S COLUMBIA VALLEY

CHÂTEAU STE. MICHELLE & PIERO ANTINORI . 80,00

COL SOLARE HEISST SOVIEL WIE „ SONNENSTRAHLENDER BERG „ PASSEND ZU DEN VIELEN SONNENSTUNDEN IN COLUMBIA VALLEY. DER WEIN BESTEHT AUS 67% CABERNET SAUVIGNON, 29% MERLOT UND 4% SYRAH, WOBEI JEDE REBSORTE SEPARAT FÜR 22 MONATE IN 80% NEUEN UND 20% GEBRAUCHTEN FRANZÖSISCHEN HOLZFÄSSERN AUSGEBAUT WURDE. REIFE PFLAUMEN, SCHWARZE JOHANNISBEEREN, FEINE TOASTAROMEN UND EIN HAUCH VON VANILLE BESTIMMEN DIESES SAFTIG KONZENTRIERTE GEWÄCHS.

„ GRAND CRU MONTE REY „

SYRAH SUPÉRIEUR BARRIQUE 2003

WINERY VIGNALTA . 55,00

VIGNALTA ERZEUGT NEBEN DEN WEINEN IN ITALIEN AUCH NOCH EINEN SYRAH AN DER KALIFORNISCHEN KÜSTE AUS EINEM KLEINEN KELLER IN MONTEREY COUNTY -. DIE SPÄTLESE ZEIGT IM GLAS EIN DUNKLES RUBINROT UND BIETET EINEN BETÖRENDENDEN DUFT NACH CASSIS UND VANILLE. AM GAUMEN ZEIGT SICH EIN KOMPLEXES VOLUMEN, NACH ROTEN FRÜCHTEN UND SCHOKOLADE UND WEICHE TANNINE VON REIFEN REICHHALTIGEN TRAUBE

AUSTRALIEN

„ CUVÉE CRU G.S.M. „

GRANACHE, SYRAH & MOURVÉDRE 2003

McLAREN VALE

ROSEMOUNT ESTATE . 55,00

DER CUVÉE WIRD AUS DEN DREI KLASSISCHEN RHÔNE-REBSORTEN VINIFIZIERT. NACH 18 MONATEN LAGERUNG IN AMERIKANISCHER EICHE HAT SICH DAS INTENSIVE AROMA VON KIRSCHEN UND BEEREN, IN VERBINDUNG MIT DEM DICHTEN TANNIN SEHR SCHÖN ENTWICKELT.

„ GRAND CRU SYRAH „

SYRAH CLASSIC SUPÉRIEUR BARRIQUE 2005

MARGARET RIVER

CAPE MENTELLE . 60,00

EIN POWER-WEIN AUS 100% SYRAH. WÄHREND 18 MONATE REIFE IN URALTEN HOLZFÄSSERN ENTFALDET KOMPLEXE AROMEN VON BLAUBEEREN, HERZKIRSCHEN, BITTERSCHOKOLADE UND MOKKA. AM GAUMEN SEHR KONZENTRIERT UND DICHT, MIT INTENSIVEN FRUCHT VOM CASSIS, SCHWARZEN KIRSCHEN UND FEINE KAFFEENOTEN. DAS ÜPPIGEN, REIFE TANNIN VERLEIHT IHM DICHTHEIT UND EINE WOHLSTRUKTURIERTE TEXTUR.

„ CUVÉE CRU CABERNET & MERLOT „
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,
CABERNET FRANC UND PETIT VERDOT 2006
MARGARET RIVER
CAPE MENTELLE . 55,00

DAS AROMATISCHE BEERENAROMA VERBINDET SICH HARMONISCH MIT NOTEN VON SCHOKOLADE, MINZE, TABAK, UND EINEM HAUCH VON GERÖSTETEM KAFFEE. SEINER VOLLMÜNDIGER GESCHMACK IST KRAFTIG UND WÜRZIG MIT EINEM ANGENEHMEN GERBSÄUREGEHALT UND EINEM AUSGEPRÄGTEN FRÜCHTIGEN CHARAKTER

ARGENTINIEN

„ RESERVA CABERNET SAUVIGNON „
CABERNET SAUVIGNON SUPERIOR 2005
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES . 45,00

DER TERRAZAS RESERVA CABERNET SAUVIGNON BESTICHT DURCH SEINE SCHWARZROTE FARBE MIT VIOLETTSCHIMMER UND SEIN INTENSIVES UND KOMPLEXES AROMA VON ROTEN FRÜCHTEN, GEWÜRZEN, INSBESONDERE CASSIS UND SCHWARZKIRSCHEN, ROTEM PFEFFER UND ROSMARIN. DIE ANFLÜGE VON VANILLE UND KARAMELL SCHLIESSEN AUF SEINEN AUSBAU IM HOLZFASS. SEIN GESCHMACK IST BESONDERS REIF, RUND UND MIT GUTER STRUKTUR. BESONDERS CHARAKTERISTISCH FÜR DIESEN WEICHEN WEIN SIND SEINE VOLLE STRUKTUR, DIE AROMATISCHE INTENSITÄT UND SEINE KONZENTRIERTE BALANCE ZWISCHEN FRUCHT UND LEICHTEM TANNIN, WAS IN EINEM LANGEN ABGANG ENDET

ROSÉWEINE

SÜDAFRIKA

„ CUVÉE CRU BLANC DE NOIRE „
CUVÉE AUS MERLOT, CABERNET SAUVIGNON
& CABERNET FRANC 2009
WENERY BUITENVERWACHTING

LARS MAACK – COSTANTIA'S - KAPSTADT . 35,00
DIESER WUNDERBAR LACHSFARBENE ROSÉ WIRD AUSSCHLIESSLICH AUS ROTEN TRAUBEN VINIFIZIERT, AUS MERLOT MIT EINEM KLEINEN ANTEIL CABERNET SAUVIGNON. ER ÜBERZEUGT DURCH SEIN HERRLICH FRISCHES AROMA VON SÜSSEN ERDBEEREN SOWIE ZARTEN PFIRSISCHNOTEN. EIN WEIN VON ERSTAUNLICHER ELEGANZ UND FINESSE.

ITALIEN

„ CUVÉE CRU SENSO „
CUVÉE AUS BARBERA & GRIGNOLINO 2008
MARCO BONFANTE . 35,00

DER INTENSIV FRISCHE DUFT UND DIE FRÜCHTIGEN AROMEN VON ERDBEER UND HIMBEEREN DIESES ROSATO RÜHREN VON SEINER REBSORTENZUSAMMENSETZUNG AUS BARBERA UND GRIGNOLINO. LETZTERER VERLEIHT IHM ZUDEM EINE HERRLICH WÜRZIGE NOTE. NUANCE VON MANDELN UND GERÖSTETEM KAFFEE KRÖNEN DAS VOLLMÜNDIGE FINALE.