

Positivo

Herkunft: Wallis - Schweiz

Produzent: Leukersonne

Rebsorte: Merlot, Gamaret

Degustationsnotizen:



Farbe: tiefes Rubinrot mit Violettreflexen

Bouquet: Kirschen, dunkle Beeren, würzig

Gaumen: vollmundig, ausgewogen mit samtigen Tanninen

Gastronomie: zu jedem gediegenen Mahl, oder einfach zu geniessen

Serviertemperatur: 16 bis 18° C

0.75 dl **CHF 49.00**

Pinot Noire

Herkunft: Wallis - Schweiz

Produzent: Leukersonne

Rebsorte: Pinot Noire

Degustationsnotizen:



Farbe: Tiefes Rubinrot

Bouquet: Kirsche, dunkle Beeren

Gaumen: Rund, harmonisch, leicht mit angenehmen Gerbstoffen

Gastronomie: Schwein, Rind, Wildfleisch, Vegigerichte, Kalte Platte

Servier-temperatur: 15 - 17°C

0.75 dl **CHF 46.00**

Roul Mapoul, Frankreich

Herkunft: Languedoc-Roussillon

Rebsorte: Merlot, Cabernet-Sauvignon

Degustationsnotizen:



Farbe: Rubinrot

Bouquet: Eleganter und runder Wein mit einer schönen Amplitude und würzigen Noten.

Gaumen: ein schöner Auftakt von roten Beeren, bevor er in einen weichen, langen und komplexen Abgang übergeht

Gastronomie: Cordonbleu, Steaks, Rösti oder zum geniessen.

Serviertemperatur: 14°C

0.75 dl **CHF 43.00**

PIACERE

Herkunft: Schweiz, Westschweiz

Produzent: Cave de Jolimont, Mont-sur-Rolle (Trendy)

Rebsorte: Gamaret, Garanoir, Gamay

Degustationsnotizen:



Farbe: Rubinrot

Bouquet: Aromen von reifen Früchten, Holznoten

Gaumen: Harmonische, seidene Struktur, leicht süsser Abgang

Gastronomie: Grilladen, Röstli, Cordonbleu, Apero

Spezielles: Nach der traditionellen Methode des "Governò" vinifiziert, welche auch Basis für die bekannten "Ripasso" Weine aus dem Veneto ist.

Serviertemperatur: 15 - 17°C

0.75 dl **CHF 39.50**
0.1 dl **CHF 5.80**

Falchetto Primitivo

Herkunft: Italien – Apulien

Produzent: Finca Casa Lo Alto

Rebsorte: Primitivo

**Degustations-
notizen:**



Farbe: Rubinrot

Bouquet: Leichte würzige Blume
präsentiert sich der wuchtige
Primitivo

Gaumen: Harmonische Struktur, eine
feine Konzentration und Dichte
mit langem aromatischem
Abgang

Gastronomie: Weisses und rotem Fleisch,
Tagesgerichte, Cordonbleu

**Servier-
temperatur:** 15 - 17°C

0.75 dl CHF 39.50

0.1 dl CHF 5.80

Elena Barbera d'Alba D

Herkunft: Italien, Piemonte

Produzent: Roberto Sarotto

Rebsorte: Barbera

**Degustations-
notizen:**



Farbe: Dichtes Rubinrot mit glänzenden Violetreflexen

Bouquet: Intensive, reif-fruchtige Note, dunkelbeerig nach Brombeerkonfitüre, feine Röstnote, erdig nach Unterholz und Trüffel

Gaumen: Langanhaltender, herzhafter Auftakt, füllig im Gaumen, stoffig und cremig mit langem, aromatischem Nachhall, wärmend

Gastronomie: Aperitif, Grilladen, rotes und weisses Fleisch, Fondue, Kalte Platte

Spezielles: Barrique-Ausbau während 6 Monaten, 30% im neuen Holz

**Servier-
temperatur:** 14-17°C

0.75 dl **CHF 49.00**

Perricone Resilience

Herkunft: Italien-Sicilien
Produzent: Colomba Bianca
Rebsorte: Perricone
Degustationsnotizen:



Farbe: Klares Dunkelrot mit starken violetten Farbreflexen

Bouquet: Gradliniger Wein mit reif fruchtigen Aromen nach Brombeeren, Kirschen, Zwetschgen sowie würzige, animalische Note, Tonkabohnen und Kräutern

Gaumen: Nach einem langen Auftakt kommen präsenze, süssliche Aromen nach Schoko-lade, Zwetschgen und Brombeeren kombiniert mit einer präsenten Säure und gut ein-gebundenen Tannine sowie einer zurück-haltenden Mineralität

Gastronomie: Pastagerichte, Cordonbleu, Wild sowie Steaks

Servier-temperatur: 17 - 19°C

0.75 dl **CHF 45.00**

Casa Lo Alto Crianza

Herkunft: Spanien – Utiel-Requena

Produzent: Finca Casa Lo Alto

Rebsorte: Tempranillo, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon

Degustationsnotizen:



Farbe: Purpurrot

Bouquet: Würzig, Gewürznelken, Vanille, Waldbeeren, schwarze Kirschen, Pflaumen.

Gaumen: Wuchtig, elegant, komplex

Gastronomie: Fleisch, Wild, Grilladen, Käsegerichte.

Spezielles: Barrique-Ausbau während 6 Monaten, 30% im neuen Holz

Serviertemperatur: 16 - 18°C

0.75 dl **CHF 45.00**

Demuerte Gold Yecla DO

Herkunft:	Spanien – Yecla DO
Produzent:	WineryOn Bodegas, Mislata
Rebsorte:	50% Monastrell, 30% Syrah 20% Tintorera
Vinifikation:	14-monatiger Ausbau in neuen französischen Eichenbarriques

Degustations- noizen:



Farbe:	Intensives kirschrot
Bouquet:	Bukett nach reifen, roten Beeren, Lakritze, Pfeffer abgerundet durch Nuancen von Gewürznelken und Muskatnuss
Gaumen:	Vollmundig am Gaumen mit seidigen, reifen Tanninen. Angenehmer Abgang
Gastronomie:	Cordonbleu, Steaks, Vegigerichte, oder zum geniessen.
Spezielles:	Vegan
Servier- temperatur:	16 - 18°C
0.75 dl	CHF 54.00