

Prosecco Spumante

Produzent	Viticoltori Ponte di Piave
Herkunft	Italien, Venetien
Qualitätsstufe	Extra Dry
Alkoholgehalt	11.5%
Rebsorte	Prosecco
Servicetemperatur	06-08°C
Preis	1dl CHF 08.- 7,5dl CHF 56.-



Degustation

Farbe	blasses Gelb
Bukett	blumiger Auftakt
Geschmack	erfrischend, fruchtige Nuancen

Laurent-Perrier

Produzent	Laurent-Perrier
Herkunft	Frankreich, Champagne
Qualitätsstufe	AOC
Alkoholgehalt	12%
Rebsorten	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Servicetemperatur	06-08°C
Preis	1dl CHF 14.- 7,5dl CHF 98.-



Degustation

Farbe	blassgoldene Farbe mit feiner Perlage
Bukett	komplexer Duft nach Zitrusfrüchten und weissem Obst
Geschmack	der erste Eindruck ist fisch und geschmeidig. Im Mund rund, fruchtig und ausdrucksstark.

Laurent-Perrier Cuvée Rosé

Produzent	Laurent-Perrier
Herkunft	Frankreich, Champagne
Qualitätsstufe	AOC
Alkoholgehalt	12%
Rebsorte	Pinot Noir
Servicetemperatur	06-08°C
Preis	7,5dl CHF 189.-



Degustation

Farbe	elegante Lachsfarbene Robe
Bukett	sehr erfrischend, dominiert von roten Früchten, wie Erdbeere, Johannisbeere und Himbeere
Geschmack	Die Impressionen der Nase bestätigen sich am Gaumen

Laurent-Perrier Grand Siècle

Produzent	Laurent-Perrier
Herkunft	Frankreich, Champagne
Qualitätsstufe	AOC
Alkoholgehalt	12%
Rebsorten	Chardonnay, Pinot Noir
Servicetemperatur	06-08°C
Preis	7,5dl CHF 258.-



Degustation

Farbe	glänzende, leuchtend gelbe Robe
Bukett	subtile Aromen von Honig, Haselnüssen und Mandeln
Geschmack	Kraft gepaart mit Rundheit. Am Gaumen lecker, mit gutem Entwicklungspotenzial. Die aromatische Nachhaltigkeit ist bemerkenswert.

Dom Pérignon

Produzent	Möet & Chandon
Herkunft	Frankreich, Champagne
Jahrgang	2001
Qualitätsstufe	Millésime
Alkoholgehalt	12.5%
Rebsorten	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Servicetemperatur	06-08°C
Preis	7.5 dl CHF 277.-



Degustation

Farbe	blassgelb mit goldenen Reflexen
Bukett	weisser Pfirsich, kandierte Zitrone, Vanille, Mandeln
Geschmack	vollmundig, würzig, fruchtig

St-Saphorin

Produzent	Les Fils Rogive
Herkunft	Schweiz, Waadt
Jahrgang	2007
Qualitätsstufe	AOC
Alkoholgehalt	12.5%
Rebsorte	Chasselas
Servicetemperatur	08-10°C
Preis	1dl CHF 07.- 7dl CHF 49.-



Degustation

Farbe	strohgelb mit grün schimmernden Reflexen
Bukett	fruchtig und sehr mineralisch
Geschmack	würzig, geprägt im Abgang durch den „Kalkeffekt“, der auf der Zunge ein leichtes Prickeln hervorruft. Gute Säure, elegant und anhaltend

Roero Arneis

Produzent	Michele Chiarlo
Herkunft	Italien, Piemont
Jahrgang	2008
Qualitätsstufe	DOCG
Alkoholgehalt	12.5%
Rebsorte	Arneis
Servicetemperatur	08-10°C
Preis	1dl CHF 08.- 7,5dl CHF 56.-



Degustation

Farbe	helles Gelb, goldene Reflexe
Bukett	Orangenzeste, grüner Apfel und feine mineralische Noten
Geschmack	frischer Auftakt mit einer angenehmen Fülle, Limetten und Zitronenminze, leicht salzige Noten

Abadia Vegas Verdejo

Produzent	Avelino Vegas SA
Herkunft	Spanien, Castilla-Léon
Jahrgang	2008
Qualitätsstufe	VDT
Alkoholgehalt	12%
Rebsorte	Verdejo, Viura
Servicetemperatur	08-10°C
Preis	1dl CHF 06.- 7,5dl CHF 42.-



Degustation

Farbe	leuchtendes Gelb
Bukett	weisser Pfirsich und Litschi in der frisch-fruchtigen Nase
Geschmack	ansprechender Gaumen mit schöner Säure, traubige Fruchtaromen, herrlich erfrischend bis am Schluss

Sauvignon Blanc Classic

Produzent	Viña Carmen
Herkunft	Chile, Valle Central
Jahrgang	2007
Qualitätsstufe	DO
Alkoholgehalt	13%
Rebsorte	Sauvignon Blanc
Servicetemperatur	08-10°C
Preis	1dl CHF 07.- 7,5dl CHF 49.-



Degustation

Farbe	helles Gelb mit grünlichen Reflexen
Bukett	Grapefruits, Limonen, Litschi
Geschmack	schönes Frucht-Säure-Spiel, sehr weich am Gaumen, viel Zitrusfrüchte, langer Abgang

Alamos

Produzent	Bodegas Esmeralda
Herkunft	Argentinien, Mendoza
Jahrgang	2008
Alkoholgehalt	14%
Rebsorte	Chardonnay
Servicetemperatur	08-10°C
Preis	1dl CHF 07.- 7,5dl CHF 49.-



Degustation

Farbe	mittleres Gelb mit goldenen Reflexen.
Bukett	reife Birne, Zirtusaromen und frisch getoastetes Brot
Geschmack	weicher Auftakt, abgelöst von einer ausgewogenen Chardonnay-Frucht (Mirabellen und reifer Apfel), unterstützt von sanften barriquenoten. Prächtige Frische, die in einem langen Abgang endet

Colomé Torrontes

Produzent	Bodegas Lurton
Herkunft	Argentinien, Mendoza
Jahrgang	2008
Alkoholgehalt	13.5%
Rebsorte	Pinot Gris
Servicetemperatur	08-10°C
Preis	1dl CHF 07.- 7,5dl CHF 49.-



Degustation

Farbe	mittleres Gelb
Bukett	frische Zitrusfrüchte in der intensiven Nase, Limetten, Ananas, grüner Apfel
Geschmack	ausgeglichen am Gaumen, mit schönen zitrischen Noten, Pampelmuse, Zitronengras, frisch und sehr aromatisch, ein Spasswein

Swiss Pinot Noir

Produzent	Staatskellerei Zürich
Herkunft	Schweiz, Zürich
Jahrgang	2007
Qualitätsstufe	AOC
Alkoholgehalt	12.5%
Rebsorte	Blauburgunder (Pinot Noir)
Servicetemperatur	14-16°C
Preis	7,5dl CHF 48.-



Degustation

Farbe	dunkles Rubinrot
Bukett	frischer Auftakt von schwarzen Früchten, Kirschen und Waldbeeren
Geschmack	weich am Gaumen, fruchtige Komponenten von Erdbeeren und Pflaumen im Finale

Merlot del Ticino

Produzent	Tenuta Ronco dell`Angelo
Herkunft	Schweiz, Tessin
Jahrgang	2006
Qualitätsstufe	DOC
Alkoholgehalt	13.%
Rebsorte	Merlot
Servicetemperatur	14-16°C
Preis	7,5dl CHF 62.-



Degustation

Farbe	strahlendes Rubinrot
Bukett	wunderbar duftendes Merlot-Bouquet, dominiert von Kirschen, Hagebutte und einer feinen Würze
Geschmack	sanfter Auftakt gefolgt von einer eleganten Aromatik nach Himbeeren, Johannisbeeren, sehr ausgeglichen, schönes Süss-Säure-Spiel, butterweiche Tannine, staatliche Länge

Primitivo di Manduria

Produzent	Cantine San Marzano
Herkunft	Italien, Südtalien
Jahrgang	2008
Qualitätsstufe	DOC
Alkoholgehalt	14%
Rebsorten	Primitivo
Servicetemperatur	15-17°C
Preis	1dl CHF 07.- 7,5dl CHF 49.-



Degustation

Farbe	sattes, leuchtendes Rubin
Bukett	subtiles Bouquet, geprägt von viel roter und schwarzer Frucht, einer dezenten Nelkenwürze und Noten vom schwarzem Pfeffer
Geschmack	Konzentrierte Frucht mit eleganten Holznoten, rote Kirschen, Hagebutte, kräftig und voll, gute Länge

Tenuta di Castiglioni

Produzent	Marchesi de Frescobaldi
Herkunft	Italien, Toskana
Jahrgang	2006
Qualitätsstufe	IGT
Alkoholgehalt	13.5%
Rebsorten	Sangioves, Cabernet Sauvignon
Servicetemperatur	15-17°C
Preis	7,5dl CHF 58.-



Degustation

Farbe	undurchlässiges Purpur
Bukett	betörendes, konzentriertes Bouquet nach schwarzen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, dunkler Schokolade
Geschmack	weicher Auftakt mit nach und nach intensiver werdender Fruchtaromatik, schwarzer Holunder, Mokka, etwas Baumnuß, elegante Tannine, tolle Komplexität, sehr langes Finale

Amarone

Produzent	Vivaldi
Herkunft	Italien, Ventien
Jahrgang	2006
Qualitätsstufe	DOC
Alkoholgehalt	15%
Rebsorten	Corvina, Rondinella, Corvinone
Servicetemperatur	16-18°C
Preis	7,5dl CHF 77.-



Degustation

Farbe	kräftiges Rubinrot
Bukett	Zwetschgen und in Rosinen in der gehaltvollen Nase
Geschmack	sanfter Auftakt abgelöst von einer reiffruchtigen Aromatik, Backpflaumen und eine feine Würze, unterstützt von einer guten Frische, samtig bis ins lang anhaltende Finale

Don Sebastiani

Produzent	Uninon Viti-Vinicola
Herkunft	Spanien, Rioja
Jahrgang	2005
Qualitätsstufe	Crianza
Alkoholgehalt	13%
Rebsorte	Tempranillo, Granacha, Tinta, Graciano
Servicetemperatur	14-16°C
Preis	1dl CHF 07.- 7,5dl CHF 49.-



Degustation

Farbe	leuchtendes Rubinrot
Bukett	Dorrrüchte, süsser Tabak, Johannisbeere, Zedernholz
Geschmack	eleganter Auftakt mit weicher Taninstruktur und ansprechender Fruchtsüsse, viel rote Frucht, herrliche Waldbeernoten bis ins saftige Finale

Fina Muñoz

Produzent	Bodega Muñoz
Herkunft	Spanien, La Mancha
Jahrgang	2006
Alkoholgehalt	14%
Rebsorten	Tempranillo
Servicetemperatur	15-7°C
Preis	1dl CHF 7.- 7,5dl CHF 49.-



Degustation

Farbe	leuchtendes Rubin-Purpur mit violetter Schimmer
Bukett	Waldbeeren und Holunder in der offenen Nase, unterlegt mit Heidelbeeren und dezenter Veilchennote
Geschmack	im Gaumen viel blaue und schwarze Frucht, feine Himbeernote in der Mitte, gute Balance bis ins samtige Finale

Pesquera

Produzent	Bodegas y Vinedoos Fernandez Rivera
Herkunft	Spanien, Ribera del Duero
Jahrgang	2006
Qualitätsstufe	Crianza
Alkoholgehalt	14%
Rebsorte	Tempranillo
Servicetemperatur	15-17°C
Preis	7,5dl CHF 78.-



Degustation

Farbe	leuchtendes Rubin mit brillanter Mitte
Bukett	Pfaumen und Dörrbirnen in der typischen Nase, Kirschenkompott, Fruchtebrot und Nussaromen
Geschmack	fülliger Gaumen mit samtigen Tanninen und zartpelzigem Extrakt, wieder viel blaue und schwarze Frucht, auch Baumnuß und Roibusch, langes Finale

Les Terrasses

Produzent	Alvaro Palacios
Herkunft	Spanien, Priorat
Jahrgang	2006
Qualitätsstufe	DOC
Alkoholgehalt	14%
Rebsorte	Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon, Syrah
Servicetemperatur	16-18°C dekantieren
Preis	7,5dl CHF 87.-



Degustation

Farbe	kräftiges dunkelrot, mit schwarz schimmernden Reflexen
Bukett	reiche Fruchtaromatik, geprägt von Waldbeeren
Geschmack	ein Genuss von Beginn des Gaumens bis zum Abgang, toll ausgewogene Tannine

Pintia

Produzent	Bodegas y Vinedos Pintia Gruppe Vega Sicilia
Herkunft	Spanien, Toro
Jahrgang	2005
Qualitätsstufe	DO
Alkoholgehalt	15%
Rebsorte	Tinta de Toro
Servicetemperatur	16-18°C
Preis	7,5dl CHF 142.-



Degustation

Farbe	Purpurrot
Bukett	Blaubeeren
Geschmack	samtige Tannine im kompakten Gaumen, viel blaue Frucht, reife Kirschen und dezente Kaffeenoten im komplexen und unglaublich langen Finale

Alión

Produzent	Bodegas y Vinedos Alión, Grupo Vega Sicilia
Herkunft	Spanien, Ribera del Duero
Jahrgang	2005
Qualitätsstufe	DO
Alkoholgehalt	14.5%
Rebsorte	Tempranillo
Servicetemperatur	15-17°C
Preis	7,5dl CHF 163.-



Degustation

Farbe	tiefes Purpurrot
Bukett	Pflaume, Brombeeren, Nussschokolade, Lakritz
Geschmack	perfekt eingebundene Tanine, Karamell, schwarze Kirschen, kontinuierlicher Fruchtdruck bis zum Schluss

Carmenère

Produzent	Vina Errazuriz
Herkunft	Chile, Valle de Aconcagua
Jahrgang	2008
Alkoholgehalt	14%
Rebsorte	Carmenère
Servicetemperatur	15-17°C
Preis	1dl CHF 08.- 7,5dl CHF 56.-



Degustation

Farbe	tiefes Purpurrot
Bukett	Brombeeren, schwarzer Holunder, Edelholz
Geschmack	viel schwarze Frucht, würzig, Zimt, schwarzer Pfeffer, mittlerer Abgang

Sideral

Produzent	Viña Altair
Herkunft	Chile, Central Valley
Jahrgang	2004
Alkoholgehalt	14.5%
Rebsorten	Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz
Servicetemperatur	15-17°C
Preis	7,5dl CHF 65.-



Degustation

Farbe	sehr dichtes Rubinrot
Bukett	Cassis, frische Brombeeren, Edelholz, Eucalyptus
Geschmack	langer, weicher Auftakt, abgelöst von einer unglaublichen konzentrierten Fruchtfülle, wie schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren. Samtweiche Tannine, intensiv und ausdauernd bis ins lange, von einer feinen Röstaromatik geprägte Finale

Almaviva

Produzent	Almaviva
Herkunft	Chile
Jahrgang	2006
Alkoholgehalt	14.5%
Rebsorte	Cabernet Sauvignon, Carmenère, Cabernet Franc, Merlot
Servicetemperatur	16-18°C
Preis	7,5dl CHF 193.-



Degustation

Farbe	Intensives Rubinrot
Bukett	schwarze Johannisbeeren, Pflaumen, Brombeeren, feine Vanille –und Kaffeenoten
Geschmack	sehr gute Frucht-Säure-Balance, erstklassige Tanninstruktur, elegant und äußerst charaktervoll

Urban Uco

Produzent	Dodegas y Vinedos Fournier Santa Sofia
Herkunft	Argentinien, Mendoza
Jahrgang	2007
Alkoholgehalt	14.5%
Rebsorte	Malbec, Temranillo
Servicetemperatur	15-17°C
Preis	1dl CHF 07.- 7,5dl CHF 49.-



Degustation

Farbe	dunkles Rubin, fast purpur
Bukett	sehr intensive dichte Nase von reifen Zwetschgen, schwarzen Kirschen, Schokolade
Geschmack	elegante Gaumenaromatik mit viel schwarzer Frucht, etwas Tabak und Lakritze, kompakter Körper, angenehme Säure, reife Tannine, ausdauernd

Malbec Catena

Produzent	Bodedas Nicoas Catena Zapata
Herkunft	Argentinien, Mendoza
Jahrgang	2007
Alkoholgehalt	13.5%
Rebsorte	Malbec
Servicetemperatur	15-17°C
Preis	7,5dl CHF 58.-



Degustation

Farbe	tiefes Purpur
Bukett	fruchtbetontes Bouquet nach schwarzen Kirschen und Heidelbeeren, aber auch schwarzer Pfeffer und Vanille
Geschmack	tolle Fruchtaromen, kombiniert mit einer feinen Zedernholzaromatik. Delikat und ausgewogen, gute Tannine, von ausgewogener Textur, gute Länge

Syrah Serie A

Produzent	Familia Zuccardi
Herkunft	Argentinien, Mendoza
Jahrgang	2006
Alkoholgehalt	14%
Rebsorte	Syrah
Servicetemperatur	15-17°C
Preis	1dl CHF 08.- 7,5dl CHF 56.-



Degustation

Farbe	violette Farbe
Bukett	reife Pflaumen, Lakritze und Brombeeren
Geschmack	schwarze, reife Kirschen, Gewürznelken, saftig und intensiv bis ins andauernde Finale

Clos de los Siete

Produzent	Clos de los Siete, Michel Roland
Herkunft	Argentinien, Mendoza
Jahrgang	2007
Alkoholgehalt	14.5%
Rebsorte	Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz
Servicetemperatur	16-18°C
Preis	7,5dl CHF 67.-



Degustation

Farbe	purpurrot, fast violett
Bukett	reifes Bouquet nach schwarzen Johannisbeeren, Edelhölzern, Praline
Geschmack	wunderbar süsse Frucht im einnehmenden Gaumen, cremig, Brombeeren und reife Zwetschgen, schöne Röstaromatik, dunkles Brot, druckvolles Finale.

Alfa Crux

Produzent	Bodegas y Vinedos Fournier Santa Sofia
Herkunft	Argentinien, Mendoza
Jahrgang	2003
Alkoholgehalt	14.5%
Rebsorte	Tempranillo, Malbec, Merlot
Servicetemperatur	16-18°C
Preis	7,5dl CHF 84.-



Degustation

Farbe	sehr dichtes, sattes Purpurgranat
Bukett	in der Nase ein wahres Elixier, fermentierte Teeblätter, Cassis, Brombeeren, noble süssliche Edelhölzer, in der Nase völlig komplex und fast überschwappend
Geschmack	im Gaumen crèmig, vollreife seidige Tannine, Kandisnoten, wieder sehr schwarzbeerig, Charme und Eleganz pur. Eine Art Pingus aus Argentinien.

Zeta

Produzent	Familia Zuccardi
Herkunft	Argentinien, Mendoza
Jahrgang	2005
Alkoholgehalt	14.5%
Rebsorte	Malbec, Tempranillo
Servicetemperatur	16-18°C
Preis	7,5dl CHF 99.-



Degustation

Farbe	dichtes Purpurrot
Bukett	ungemein dichtes Bouquet nach getrockneten Pflaumen, schwarzen Kirschen und Brombeeren, Zedernholz
Geschmack	eindrucksvoller Gaumen mit einer Fülle von dunklen Früchten; Brombeeren, etwas Cassis, sehr feine Tannine, gute Struktur, anhaltender Abgang.