

# UNSERE WEINE

«Das Leben ist zu kurz um schlechten Wein zu trinken.»  
Johann Wolfgang von Goethe

Die Philosophie unserer Weinkarte

Wir legen unseren Fokus bei den Schweizer Weinen auf die hervorragenden regionalen Weine und ergänzen diese mit Spezialitäten aus dem europäischen Raum.

Lassen Sie sich überraschen und wagen Sie auch mal etwas Neues, es lohnt sich!

Die Weine werden im hinteren Teil dieser Weinkarte detailliert beschrieben.

Zusätzlich bieten wir Ihnen einen wechselnden Offenwein auf der Tafel an.

# WEISSWEINE

## SCHAFFHAUSEN

### Gächlinger Räckedorn (RxS)GVS, Schaffhausen

1 dl	5.30	3 dl	15.50
5 dl	25	Flasche	36

### Pinot Noir Federweisser Baumann, Oberhallau

1 dl	5.80	3 dl	17
5 dl	27.50	Flasche	40

### Pinot Blanc Chardonnay Aagne, Hallau

1 dl	7	3 dl	20.50
5 dl	33.50	Flasche	49

## ITALIEN

### Pinot Grigio Marca Trevigiana Ca'di Rajo, IGT

1 dl	5	3 dl	14.50
5 dl	23.50	Flasche	35

### «448 s.l.m» Cuvée Cantina Giralan, Dolomiten IGT

1 dl	5.50	3 dl	16
5 dl	26.50	Flasche	39

## ÖSTERREICH

### «Fass 4» Grüner Veltliner Bernhard Ott, Wagram

1 dl	7.50	3 dl	22
5 dl	36	Flasche	53

## DEUTSCHLAND

### Scheurebe Pastorenstück Weingut Metzger, Pfalz

1 dl	6.80	3 dl	20
5 dl	32.50	Flasche	49

## SCHAUMWEIN

### Prosecco di Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G (Bio)

1 dl	8
Flasche	52

# FLASCHENWEINE ROT

## SCHAFFHAUSEN

**ZWAA Rot, 2015**  
**Baumann / Meyer**

Glas 9.80

Flasche 68

## FRANKREICH

**Château Pontac Monplaisir**  
**Bordeaux, 2009**

Glas 10.40

Flasche 72

**Château Leret Monpezat**  
**Cahors AOC, 2014**

Glas 7.20

Flasche 49

## SPANIEN

**Nunci Negre**  
**Priorat, 2011**

Glas 9.10

Flasche 64

Diese Weine können wir Ihnen auch Glasweise anbieten, ohne die Flasche zu öffnen.  
Interessiert?  
Melden Sie sich beim Servicepersonal!

# ROTWEINE

## SCHAFFHAUSEN

### Ruusch

#### GVS Kammgarn Exklusiv

1 dl	6.40	3 dl	18.50
5 dl	31	Flasche	45

### Pinot Noir Auslese

#### Baumann / Meyer

1 dl	6.60	3 dl	19.50
5 dl	32	Flasche	47

### Cabernet Dorsa Réserve

#### GVS Schaffhausen

1 dl	6.80	3 dl	20
5 dl	32.50	Flasche	48

## ITALIEN

### San Carro, Ciù Ciù BIO Marche IGT

1 dl	6.20	3 dl	18
5 dl	30	Flasche	44

### Nero d'Avola, Coste a Preola Gorghetti Tondi, Sicilia IGP

1 dl	6	3 dl	17.50
5 dl	28.50	Flasche	43

## SPANIEN

### «Pasas» Monastrell

#### Jumilla DO

1 dl	4.50	3 dl	13
5 dl	21	Flasche	32

### Arrocal Selección

#### Ribera del Duero DO

1 dl	7.30	3 dl	21.50
5 dl	35	Flasche	52

## PORTUGAL

### Quinta do Mondego

#### Quinta do Mondego, Dao

1 dl	6.80	3 dl	20
5 dl	32.50	Flasche	49

## ÖSTERREICH

### Zweigelt «Setzen»

#### Wagentristl, Burgenland

1 dl	6.50	3 dl	19
5 dl	31	Flasche	45

# BESCHRIEB WEISSWEINE

## Gächlinger Räckedorn (RxS)

**PRODUZENT** GVS Schachenmann AG

**TRAUBENSORTE** Riesling x Sylvaner

**CHARAKTER** Fülliger cremiger Körper mit feinem Aroma und kerniger Frucht im Gaumen, intensive Frucht, würzig, Muskatnuss, Kiwi, Zitrus

**PASST ZU** Apéro, Vorspeisen oder leichten Mahlzeiten

**DIVERSES** Dieser Wein wächst, durch erfahrene und engagierte Winzer der Klettgauer Gemeinde Gächlingen professionell gepflegt, auf schweren, tiefgründigen Kalksteinschotterboden in der Einzellage Räckedorn heran. Im Kaltgärverfahren hergestellt behält dieser klassische Riesling – Sylvaner seine exklusive Sortentypizität.

## Pinot Noir Federweisser

**PRODUZENT** Baumann Weingut, Oberhallau

**TRAUBENSORTE** Pinot Noir  
(Blauburgunder, Spätburgunder)

**CHARAKTER** Lachsrosa, Aprikose und leichter Duft nach Caramel; fruchtige Frische, schöne Fülle, mit saftig fruchtigem Abgang

**PASST ZU** Apéritif, milden orientalischen Gerichten, Poulet, Kalbfleisch, Fisch, Meeresfrüchten

**DIVERSES** Weiss gekelterter Blauburgunder (Weissherbst), trocken, mit schöner Fülle. Stahltankausbau. Beatrice und Ruedi Baumann sind eine sehr innovative Winzerfamilie in Oberhallau. Auch mit der Lancierung des Pinot Noir Zwaag, den sie mit der Familie Meyer in Osterfingen keltern, haben sie schweizweit Bekanntheit erreicht.

## **Pinot Blanc Chardonnay** **Aagne vom Schopf, Schaffhausen AOC**

**PRODUZENT** Familie Gysel, Hallau

**TRAUBENSORTE** 40% Pinot blanc, 60%  
Chardonnay

**CHARAKTER** Gehaltvoller, eleganter und harmonischer Weisswein. Die Reifung im Barrique bringt einerseits sehr dezente Noten des gerösteten Eichenholz und andererseits eine Verschmelzung der beiden Sorten zum einmaligen Cuvée mit einem raffinierten Gaumenspiel

**PASST ZU** Asiatischen Gerichten, Lachstoast, Meeresfrüchten oder Käse

**DIVERSES** Die Pinot Blanc- und Chardonnay-Trauben gedeihen in Hallau in den besten Lagen und erhalten besondere Aufmerksamkeit vom Winzer. Dank rigoroser Mengenbegrenzung wächst so ein gutes, gesundes Traubengut heran. Der Wein wurde am Grand Prix du Vin Suisse 2009 zum besten Schweizer Weisswein in der Kategorie „Weisse Assemblagen“ erkoren. Im selben Jahr wurde ausserdem Stefan Gysel zum Winzer des Jahres gewählt.

## **Girlan 448 s.l.m** **Vigneti delle Dolomiti IGT**

**PRODUZENT** Cantina Kellerei Girlan

**TRAUBENSORTE** Weissburgunder,  
Chardonnay, Sauvignon blanc

**CHARAKTER** Brillantes hellgelb; frische zarte  
Duftnoten nach Margriten, Brennesseln und  
Apfelblüten

**PASST ZU** Aperitif, Suppen, Risotto Milanese,  
Spargeln, Süswasserfisch

**DIVERSES** Die Kellerei Girlan wird 1923  
von 23 Weinbauern in einem historischen  
Bauernhof (16. Jh.) in der Südtiroler Ortschaft  
Girlan gegründet. Damals, vor 90 Jahren  
ernteten die 23 Mitglieder gerade 2.700 hl  
Wein. Derzeit zählt die Kellerei 200 Mitglieder,  
deren Weinbaubetriebe auf eine Fläche von  
220 Hektar verstreut sind und die besten Lagen  
des Überetschs und Unterlands umfassen.

Dieser Wein, welcher in der Cantina Girlan  
auf 448 Meter über Meer entsteht, bringt die  
Typizität der Weissweine des Südtirols zum  
Ausdruck. Frische, zarte Duftnoten, Säure und  
Gleichgewicht mit einer leichten aromatischen  
Note kennzeichnen diesen Wein. Die Weinlese  
wird von Hand durchgeführt und in kleinen  
Behältern angeliefert. Der Ausbau erfolgt im  
Edelstahlstank auf der Feinhefe.

## **Pinot Grigio, Ca' di Rajo** **Marca Trevigiana, Veneto IGT**

**PRODUZENT** Ca' di Rajo, Veneto

**TRAUBENSORTE** 100% Pinot Grigio

**CHARAKTER** Strohgelbe Farbe mit grünen  
Reflexen; dezentes fruchtbetontes Bouquet.  
Ausgewogen und vollmundig im Gaumen und  
nur wenig säurebetont; mittellanges, angenehm  
fruchtiges Finale.

**PASST ZU** Idealer Apérowein, Fisch, kalte  
Vorspeisen, Variationen mit Artischocken

**DIVERSES** Das Weingut Ca' di Rajo ist ein  
Familienbetrieb und befindet sich ganz in der  
Nähe des Städtchens Treviso, unweit des Flusses  
Piave in der IGT Zone Marca Trevigiana.  
Der Pinot Grigio wächst auf lehmhaltigem  
und teilweise sandigem Boden, wird Anfang  
September geerntet und besticht durch seine  
typische Frucht und Vollmundigkeit.

## «Fass 4» Grüner Veltliner Bernhard Ott, Wagram

**PRODUZENT** Weingut Ott  
(Wagram, Österreich)

**TRAUBENSORTE** Grüner Veltliner

**CHARAKTER** Traditionsreicher, eleganter Weisswein aus Österreich; reife gelbe Früchte (Birne, Mirabelle), Akazienhonig, weisser Pfeffer, dezente Kräuterwürze

**PASST ZU** Wiener Schnitzel, Süsswasserfischen, Fondue & Raclette, vielen Suppen

**DIVERSES** Seit über vier Generationen bearbeitet und kennt die Familie Ott ihr hervorragendes Löss-Terroir in Feuersbrunn, rund 45 Minuten von Wien entfernt, aufs Genaueste. 95 % der Rebfläche sind mit der Spitzensorte „Grüner Veltliner“ bestockt und werden biodynamisch bewirtschaftet. Der „Fass 4“ ist eine Lagen-Cuvée aus den besten Feuersbrunner Rieden. Die Österreicher trinken zu Wiener Schnitzel kein Bier und keinen Rotwein, sondern „GV“ oder „Pfeffer“, wie der Grüne Veltliner im Volksmund wegen seiner pfeffrigen Nase auch gerne genannt wird. Schon probiert?

## Scheurebe Trocken, Pastorenstück Pfalz

**PRODUZENT** Weingut Uli Metzger

**TRAUBENSORTE** 100% Scheurebe

**CHARAKTER** Duft von Cassis, rosa Grapefruit, Orangenschalen und Pfirsichen. Zum niederknien...

**PASST ZU** Aperitif, würzigen Suppen, Ragouts, Fisch, Gemüsetart, asiatische Küche

**DIVERSES** „Wir leben gerne, wir feiern gerne, wir lieben guten Wein und gutes Essen. Bei uns macht es Spass, Weine zu probieren, gut zu essen, gemütlich zu wohnen – eben gut zu leben. Unser Betrieb und unsere Weinstube sind ein Stück pures Lebensglück.“, dies sagt Uli Metzger, Besitzer des Familienweingutes aus der Pfalz. Und genauso schmecken seine Weine.

Über die Weine der Scheurebe wird viel diskutiert. Dabei ist alles ganz einfach: Reben besten Alters, eine warme Lage mit kalkhaltigem Boden, geringer Ertrag und natürlich viel Handarbeit machen aus dieser Traube ein Gaumenfest!



# BESCHRIEB ROTWEINE

## **Ruusch Kammgarn Exklusiv Schaffhauser AOC Cuvée Rouge**

Dieser Kammgarn-Cuvée in der dritten Auflage vereint die Rebsorten Gamaret (Hallau), Cabernet Dorsa (Hallau), Malbec (Hallau) und Regent (Hallau). Der exklusive Tropfen wurde von unseren Weinliebhabern und dem GVS-Kellermeister mit viel Leidenschaft kreiert und mit dem Kammgarn-Gütesiegel ausgezeichnet. Kultur-Wein mit Wein-Kultur!

**PRODUZENT** GVS Schachenmann AG

**TRAUBENSORTEN** Gamaret (Hallau), Cabernet Dorsa (Hallau), Malbec (Hallau), Regent (Hallau)

**CHARAKTER** Der Wein hat eine sehr tiefe dunkle purpurrote Farbe, und ein intensiv spannendes Bukett mit Noten von dunklen Waldbeeren, Brombeere und schwarzem Holunder, sowie würzige Komponenten von Zedernholz und Nelken. Auf der Zunge zeigt er sich mit saftigem Antrunk, schöner Frucht, jugendlichen, feinen Tanninen und langem Aromanachhall im Gaumen. Ein komplexer fruchtbetonter Rotwein der bereits schon sehr viel Trinkgenuss bietet.

**PASST ZU** Grilladen, rotes Fleisch, mediterrane Gerichte sowie würzige Käsesorten.

**BESONDERES** Dieses rote Cuvée ist einzigartig und wurde speziell für die Kammgarn Beiz vinifiziert.

## **Pinot Noir Auslese Baumann / Meyer**

**PRODUZENT** Baumann Weingut, Oberhallau

**TRAUBENSORTE** Pinot Noir  
(Blauburgunder, Spätburgunder)

**CHARAKTER** Kirschen, Pfeffer, Erdbeere; mittlere Fülle, traubige, präzise Tannine, feine Würze im Abgang

**PASST ZU** Braten mit Kartoffelstock, Kaninchen, Geflügel, Pasta und Gratins

**DIVERSES** Strukturierter, mittelgewichtiger Roter mit guter Lagerfähigkeit. Ausbau in 600 l Fässern. Ruedi und Beatrice Baumann sind sehr innovative Winzer, die in den letzten Jahren einige neue Weine, wie auch den ZWAA, erfolgreich auf den Markt gebracht haben.

## Cabernet Dorsa Réserve Schaffhauser AOC

**PRODUZENT** GVS, Weinkellerei Schaffhausen

**TRAUBENSORTE** Cabernet Dorsa

**CHARAKTER** Dunkles Kirschrot mit strahlenden Facetten ins dunkelviolet. Intensive Beerennase, auch erwärmte Früchte, gebrannter Zucker, etwas Holundersaft und Kräuter. Dicht mit runden, reifen, saftigen Tanninen, schönem Schmelz und passender Frische. Lang anhaltender Abgang mit einem Hauch von feinen Ge-würznoten.

**PASST ZU** Grilladen, rotem Fleisch, mediterranen Gerichten sowie würzigen Käsesorten.

**DIVERSES** Lagen mit sonnigen Hängen und schweren Tonböden. Traditionelle Maischengärung, Ausbau im Barrique.

## San Carro Ciù Ciù BIO Marche IGT

**PRODUZENT** Ciù Ciù, Biolog. Weingut

**TRAUBENSORTE** 40% Barbera, 30% Sangiovese, 30% Merlot

**CHARAKTER** Purpurrot mit rubinroten Reflexen; Duft nach Kirsche und Waldbeeren. Im Gaumen sehr saftig, jung und frisch. Ein jugendlicher Tropfen mit südländisch warmen“ Charme.

**PASST ZU** Pasta, Ragout, Chicken Wings

**DIVERSES** Das biologische Weingut Ciù Ciù liegt im Herzen der picenischen Hügellandschaft in Offida. In dieser bezaubernden Hügellandschaft der Marken scheint die Zeit still gestanden zu sein, um der ganzen Welt ihre Geschichte und ihren Ursprung zu erzählen. Eine kleine, archaische Welt, wo die Vergangenheit noch lebendig ist und das althergebrachte Brauchtum mit der Erneuerungskraft der Qualitätsverbesserung ihrer Weine einhergeht. Hier setzt das Weingut Ciù Ciù mit ihren Biologischen Weinen neue Maßstäbe.

Der San Carro ist das jüngste „Kind“ des Bio-Weingutes und zeigt auf, wie gut die eigenwillige Traubenselektion von Barbera, Merlot und Sangiovese miteinander harmonieren.

## **Nero d'Avola Coste a Preda Sicilia IGP**

**PRODUZENT** Tenuta Gorghi Tondi, Marsala

**TRAUBENSORTE** 100% Nero d'Avola

**CHARAKTER** Violettrot; Bouquet mit intensiver Frucht nach Him- und Brombeeren und Kirschen sowie Bittermandeln, Tabak und Salbei. Im Gaumen sehr elegant, mit einer klaren Struktur und wunderbaren Fruchtaromen, reif und weich im Abgang.

**PASST ZU** Perfekter Begleiter zu Pasta und Antipasti, kräftigen Pilzgerichte sowie Fleischgerichten.

**DIVERSES** Das Weingut befindet sich in einem WWF Naturreservat ganz im Süden Siziliens in der Nähe von Marsala. Der Coste a Preola ist ein reinsortiger Nero d'Avola, welcher Mitte September von Hand gelesen wird und 4 Monate in französischen Barriques ausgebaut wird.

## **Pasas, Monastrell Jumilla DO**

**PRODUZENT** David Tofterup und Daniel Gimenez Alba

**TRAUBENSORTE** 100% Monastrell

**CHARAKTER** Jugendliches, dunkles Violettrot. Intensive Frucht. Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren und wilden Kräutern. Im Gaumen saftig mit süssen und weichen Tanninen und guter Konsistenz.

**PASST ZU** Geflügel, Gemüsetart, Burger, Manchego Käse. Oder einfach so

**DIVERSES** Das Weinbaugebiet Jumilla liegt in Südspanien in der Nähe von Alicante. Es herrscht ein stark kontinentales Klima mit sehr wenig Niederschlag und hohen Temperaturen (bis 40 Grad) im Sommer. Die Trauben des Pasas werden auf hügeligem Terrain auf 600 – 800 Meter über Meer gelegen, erst im November geerntet. Die Weinmacher, Daniel Gimenez Alba und David Tofterup verstehen es, daraus eigenständige Weine von hoher Qualität zu produzieren. Das Resultat ist ein fruchtbetonter Wein, mit weichen Tanninen und leichten Röstaromen – schlicht ein wunderbarer „Vetreter“ aus Jumilla!

## Arrocal Selección Ribera del Duero DO

**PRODUZENT** Bodegas Arrocal

**TRAUBENSORTE** 100% Tinta del país (Tempranillo), 15 monatiger Ausbau in französischen Barriques

**CHARAKTER** Dunkles Rubinrot. komplexes Bouquet von Brombeeren, schwarzen Kirschen, Leder und Tabak. Im Gaumen mundfüllend, schwarz-fruchtig mit kräftigen, aber reifen und eleganten Tanninen, schönen Röstaromen. Langer, intensiver Abgang.

**PASST ZU** Lamm, gegrilltes Fleisch, Burger, rezenten Käse

**DIVERSES** Die Bodegas Arrocal liegt im Ribera del Duero in Gumiel de Mercado. Dort haben Rosa und Moisés im Jahre 1999 die Rebberge von Ihren Eltern übernommen. Mit grosser Passion haben sie eine eigene Bodega aufgebaut und mit modernsten Einrichtungen bestückt. Für die Weine verantwortlich ist der Önologe Isaac Fernández Montaña, der zu den Spitzenwinzern zählt und mit Weinen wie dem Neo Punta Esencia für Furore gesorgt hat. Grundlage für die Weine sind jedoch die perfekten Bedingungen der Höhenlage (830 m.ü.M), welche heisse Tage und kühle Nächte garantieren und somit für reifes und tiefgründiges Traubengut sorgen. Der Selección stammt von über 50 jährigen Reben.

## Quinta do Mondego Dao

**PRODUZENT** Quinta do Mondego (Weinbaugebiet Dão, Portugal)

**TRAUBENSORTE** Tinta Roriz (Tempranillo), Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen

**CHARAKTER** Gehaltvoller, schön ausgereifter, vielschichtiger Rotwein; schwarze Früchte (Brombeere, Cassis), kräuterwürzige Noten (Eukalyptus, Pfeffer) und dezente Röstaromen (Karamell, schwarze Schokolade)

**PASST ZU** Fleischgerichten aller Art (wunderbar zu Wild), würzigen Gemüsegratins, gereiften Hartkäsen oder einfach so zum Geniessen.

**DIVERSES** Die Quinta do Mondego liegt in einem der berühmtesten Weinanbaugebiete Portugals, der Dão-Region. Die Weine aus dieser Region brauchen eine lange Reifezeit im Eichenfass (der „Mondego“ reifte 18 Monate in Barriques) und in der Flasche, auch, weil viele edle autochtone Rebsorten Portugals (wie z.B. die Touriga Nacional-Traube) gerbstoff- und säurereich sind. Dieser „Mondego“ mit Jahrgang 2008 ist nun auf seinem (noch 1-2 Jahre anhaltenden) Höhepunkt. Geniessen Sie diesen vornehmen, tiefgründigen, schön gereiften Wein, der ein sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis darstellt.

## **Zweigelt «Setzen»**

### **Wagentristl, Burgenland**

**PRODUZENT** Weingut Wagentristl  
(Neusiedlersee-Hügelland, Österreich)

**TRAUBENSORTE** Zweigelt

**CHARAKTER** Umwerfend intensiver, aromatischer, dichter Rotwein; reife Früchte (Kirsche, Pflaume, Zwetschge), dunkle Schokolade, Karamell und würzige Noten (Zimt, Pfeffer, Lakritze).

**PASST ZU** Fleischgerichten aller Art (genial zu Geschmortem und Gegrilltem), würzigen Gratins, gereiften Hartkäsen

**DIVERSES** An den Südhängen des berühmten kalkhaltigen Leithagebirges liegt das traditionsreiche Weingut Wagentristl. Rudi Wagentristl, der den Betrieb vor ein paar Jahren von seinen Eltern übernommen hat, gehört zu den ganz grossen Winzer-Talenten Österreichs. Seine Weine werden in verschiedenen Weinführern immer wieder hoch bewertet, so auch dieser Zweigelt, der aus der warmen Lage „Setzen“ (sandiger Lehm mit hohem Steinanteil) stammt, auf deren Böden die Zweigelt-Traube wunderbar ausreifen kann. Nach der Gärung im Edelstahl wird dieser herzerwärmende Wein 19 Monate in französischen Barriques ausgebaut. Pures Trinkvergnügen!

# BESCHRIEB FLASCHENWEINE ROT

## ZWAA Rot 2015

**PRODUZENT** Ruedi Baumann, Oberhallau / Michael Meyer, Bad Osterfingen

**TRAUBENSORTE** Pinot Noir Blauburgunder, Spätburgunder

**CHARAKTER** Der ZWAA 2014 duftet nach schwarzen Holunderfrüchten, Kirschen und Tabak. Die Tanninen sind fruchtig. Im Abgang ist der Rotwein mit Röstaromen bespickt. Ein Wein mit grossem Potenzial.

**PASST ZU** Wild, Lamm, Aufschnitt, Geflügel, Käse.

**DIVERSES** Der ZWAA wird gemeinsam von Michael Meyer vom Gut Bad Osterfingen und Ruedi Baumann vom Weingut Baumann in Oberhallau produziert. Das Konzept hinter dem ZWAA überzeugt: Baumann's Trauben aus Oberhallau wachsen auf tiefgründigem, schwerem Lehm- und Tonboden und bringen kräftige Tannine, Struktur und Tiefe in den Wein. Meyers Osterfinger Trauben gedeihen auf Kalk und Kies und ergänzen die Komplexität durch Eleganz und herrliche Beerenaromen. Jeder der beiden Winzer steuert für den ZWAA je die Hälfte der Trauben bei, welche dann gemeinsam vergoren und vinifiziert werden.

## Château Pontac Monplaisir Bordeaux, 2009

**PRODUZENT** Château Pontac Monplaisir (Pessac-Léognan, Bordeaux)

**TRAUBENSORTE** Merlot (60%), Cabernet Sauvignon (40%)

**CHARAKTER** Ein die Sinne betörender, aromatischer und eleganter Spitzenwein; reife Früchte (Walderdbeere, Kirsche, Pflaume und Johannisbeere), dunkle Schokolade, Tabakblätter, Graphit und asiatische Gewürznoten

**PASST ZU** Fleischgerichten aller Art (herrlich zu Geschmortem und medium-gebratenem Fleisch wie Entrecôte), würzigen Grilladen, Pasta-Gerichten und Hartkäse

**DIVERSES** Alain Maufra bewirtschaftet das kleine Gut am südlichen Stadtrand von Bordeaux seit 1990. Zusammen mit seinem Önologen Athanese Fakorelis belässt er das Traubengut lange auf der ab und zu aufgerührten Hefe, was die Weine geschmeidiger und finessenreicher macht. Auch in der Auswahl der Barriques (10 verschiedene Erzeuger!) geht Maufra's eigene Wege. Dieser jetzt schon genussreife Bordeaux aus dem Jahrhundertjahrgang 2009 ist, was den Preis anbelangt, ein wahres Schnäppchen, das man sich nicht entgehen lassen sollte, wenn man etwas Nettos zu feiern hat oder sich sonst mal etwas Gutes tun möchte!

## Malbec 2014 Château Leret Monpezat

**PRODUZENT** Ch. Leret Monpezat

**TRAUBENSORTE** 90% Malbec, 10% Merlot

**CHARAKTER** Tiefes, undurchdringliches Schwarzrot mit violetten Reflexen. In der Nase Aromen von schwarzen Beeren, Pflaumen, Cassis, Tabak und Wachholder. Im Gaumen von kräftiger und würziger Statur, spürbaren, aber geschmeidigen Tanninen und vollreifer Frucht. Intensiv und lang im Abgang.

**PASST ZU** Wild, Lamm, Cassoulet, Braten und gereiftem Käse

**DIVERSES** Das Cahors liegt im Südwesten Frankreichs und kann als Wiege des Malbecs bezeichnet werden. Weil die Frucht eine sehr dunkle Farbe aufweist wird der Wein dort auch als „Vin noir“ bezeichnet. Das Château Leret Monpezat mit 36 Hektaren Weinbergen liegt im Herzen der Appellation zwischen dem Plateau d’Albas, einem Mergel-Kalksteinplateau und dem Lot-Tal, von wo grosse und runde Steine angeschwemmt werden. Der Weinberg profitiert ausserdem von der sonnenexponierten Lage und einer leichten Brise, welche das ganze Jahr über weht. Das durchschnittliche Alter der Reben beträgt 25 Jahre. Der Wein besteht jedes Jahr aus mindestens 80% Malbec und wird je nach Jahrgang mit Merlot und Tannat ergänzt.

## Nunci Negre 2011 Priorat DOCa

**PRODUZENT** Dirk Hoet, Celler Mas de les Pereres

**TRAUBENSORTE** Garnacha, Syrah, Carignan, Cabernet Franc/Sauvignon, Merlot

**CHARAKTER** Tiefes Schwarzrot; Bouquet offen mit reifen roten und schwarzen Früchten, feine Vanille- und Gewürznoten sowie eleganter Mineralität. Im Gaumen satt, stoffig mit unglaublicher Aromatik und unendlichem Abgang.

**PASST ZU** Kraftvolle Grilladen von rotem Fleisch, Braten aus dem Römertopf

**DIVERSES** Die kleine Celler Mas les Pereres liegt im Herzen des klassischen Prioratgebietes, privilegiert wegen seines exzellenten Schieferbodens und seines Mikroklimas. Hier vinifiziert der umtriebige Belgier Dirk Hoet Rot- und Weissweine aus zum Teil über 90-jährigen Rebstöcken. Auch Robert Parker war begeistert und bewertete alle seine Weine mit 90 bis 93 Punkten! Der Nunci Negre wird aus 50% alten Reben (ca. 90-jährig) und 50% jungen Reben (10-jährig) vinifiziert. Der Ertrag ist mit 20hl/ha sehr tief. Eine lange temperaturkontrollierte Maischegärung geben diesem Wein seine Tiefe und Eleganz. Danach wird er während 12 Monaten hälftig in neuen und einjährigen französischen Barriques ausgebaut. Damit entsteht ein Spitzenwein mit Kraft, Eleganz, Finesse und Typizität!