

Weine aus der Region

Weissweine

Chardonnay erste Wahl 2016 Weingut Florin • Schweiz • Stein am Rhein CHF 58.00
AOC Schaffhausen
Chardonnay
Das Bouquet zeichnet sich durch eine dezent fruchtige Note aus, die an Birne und Grapefruit erinnert. Dazu gesellen sich Noten von Blüten und Heu. Im Gaumen präsentiert sich dieser Weisse als ein eleganter, spritziger und fruchtiger Wein, der im Abgang gradlinig ausklingt.
Passt zu Apéro-Häppchen, Fleisch-, Käseplatte, vegetarische Gerichte

Rotweine

Prestige 2011 WeinSTAMM • Schweiz • Schaffhausen CHF 66.00
AOC Schaffhausen
Pinot Noir, Merlot, Malbec
Gartenbeerennoten, schöne Frucht, anhaltend
Passt zu Apéro, kalten Platten, Würsten und Voressen

N°6 2013 WeinSTAMM • Schweiz • Schaffhausen CHF 55.00
AOC Schaffhausen
Cabernets (Cabernet Dorsa, Cabernet Cubin, Cabernet Sauvignon), **Merlot**
Frucht- und Gewürznoten, dunkle Beeren, füllig-wuchtig auf dem Gaumen. Lang.
Im Schaffhauser Holzfass gereift.
Passt zu Lamm, Rind, Wild, zum Geniessen

Hommage 2009 WeinSTAMM • Schweiz • Schaffhausen CHF 69.00
AOC Schaffhausen
Pinot Noir
Röst- und Beerennoten; weicher Auftakt mit elegantem, lang anhaltendem Abgang.
Aus Pinot Noir Trauben der Reblagen Schellenweg in Hallau, Eisenhalde in Siblingen und Stoffler in Thayngen gekeltert. Gereift in Barriques aus Schaffhauser Eiche. Non filtré.
Passt zu Lamm, Rind, Wild, Grilladen

Pinot Noir Blaurock 2015 Weingut Florin • Schweiz • Stein am Rhein CHF 66.00
AOC Schaffhausen
Pinot Noir
Dichtes Kirschtrot. Intensiv und verführerisch in der Nase mit Beerenaromen und feinen Holznoten. Dicht und kräftig im Gaumen mit guter Struktur und langem Abgang. Ein aussergewöhnlicher Wein. Gekeltert aus getrockneten Trauben und ein Jahr in Barriques aus französischer Eiche gereift.
Passt zu Pasta, Grilladen, Lamm, Rind

Italien

Weissweine

Ca'Brione 2014 Nino Negri • Italien • Valtellina CHF 55.00
Terrazze Retiche di Sondrio IGT
Sauvignon blanc, Chardonnay, Incrocio Manzoni e Chiavennasca
Wer denkt beim Veltlin an Weisswein? Der Name Ca'Brione stammt von einer Einzellage, die auf 550 m.ü.M. liegt. Der Wein wartet in der Nase mit dezenten Honignoten sowie exotischen Früchten auf. Dezent setzt sich diese Aromatik im Gaumen fort und geht nahtlos in einen lange anhaltenden Abgang über. Mit diesem Weisswein ist NINO NEGRI eine überzeugende Ergänzung zu den traditionellen Nebbiolo-Weinen gelungen.
Passt zu Antipasti, vegetarische Gerichte, gegrillter Lachs, Crevetten-Cocktail

Pinot Grigio 2015 Kellerei Andrian • Italien • Alto Adige CHF 49.00
Alto Adige DOC
Pinot Grigio
Die Kombination von Honig, Melone und Zitrusfrüchten lässt in der Nase aufmerken. Dazu gesellen sich Aromen, die an Blüten und frische Früchte erinnern. Im Gaumen präsentiert sich ein Mix von frischer Frucht und gehaltvollem Körper, der durch eine klare Struktur und Dichte zu überzeugen weiss. Der sortentypische Ausdruck hält bis ins anhaltende, frische Finale an.
Passt zu Apéro-Häppchen, Quiche, Geflügelterrinen, Fischgerichte, Gemüseauflauf

Rotweine

Sfursat Carlo Negri 2011 Nino Negri • Italien • Valtellina CHF 68.00
Sforzato di Valtellina DOCG
Nebbiolo
Durch die natürliche Lufttrocknung der Trauben erhöht sich die Konzentration von Aromastoffen. Bereits in der Nase glänzt der Sfursat von Nino Negri mit einer kompakten Vielheit an Aromen (Himbeeren, Konfitüre, Veilchen und Pfeffer) - ohne überladen zu wirken. Der traditionelle Sfursat endet in einem fast endlos langen Abgang.
Passt zu Terrine, Kaninchen mit Polenta, Wildgericht, Käseplatte

Ripasso Vigneti di Torbe 2014 Domini Veneti • Italien • Veneto CHF 49.00
Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore
Corvina, Rondinella, Molinara
Das Traubengut für diesen exzellenten Ripasso stammt ausschliesslich aus den Rebbergen der Gemeinde Torbe. Dass es sich um einen mächtigen Wein handelt, zeigt sich schon in der Nase: verführerische Frucht (Brombeere, Erdbeere, Kirsche, Rosinen, Banane), Gewürze (Vanille, Zimt, Süssholz) und Nuancen von Ausbau- und Reifearomen. Im Gaumen sind die Strukturelemente ausgewogen. Die samtigen Gerbstoffe stehen mit der Fruchtstruktur im Einklang. Es ist ein konzentrierter Wein mit Klasse und Profil zu einem vorteilhaften Preis.
Passt zu Fleischgerichte (z.B. Braten, Steaks), Lasagne, Cannelloni, reife Käsesorten

Verjago 2011 Domini Veneti • Italien • Veneto CHF 66.00
Valpolicella DOC Classico Superiore
Corvina, Corvione, Croatina, Molinara, Oseleta, Rondinella
Eine intensive Aromatik von süssen Beeren, sehr reifen, getrockneten Früchten (Zwetschgen), floralen Noten und dezenten Ausbauaromen bildet den fulminanten Auftakt in der Nase. Eine Fülle von verführerischen, ja betörenden Aromen sind gepaart mit reifen Gerbstoffen und einer leckeren Frucht. Im lange anhaltenden Finale weiss er vollumfänglich zu überzeugen.
Passt zu Grilladen, Reisgerichte, Braten mit Polenta, Wild

<p>Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2013 Corvina, Molinara, Rondinella</p> <p>Das Bouquet ist verführerisch (feine Noten von Bittermandel, reifen Beeren und Steinobst), kompakt und vielschichtig. Sowohl im Glas wie auch im Gaumen überzeugt dieser Amarone durch seine Komplexität und Konzentration.</p> <p>Passt zu Rindsbraten (Brasato), Pilzgerichte, Wild, Käse</p>	<p>Domini Veneti • Italien • Veneto</p>	<p>CHF 75.00</p>
<p>Vigneti di Jago 2007 Amarone della Valpolicella DOC Classico Corvina, Molinara, Rondinella</p> <p>Durch die natürliche Trocknung der Trauben erhöht sich die Konzentration von Aroma- und Extraktstoffen, was diesem Amarone aus der Steillage JAGO seine Komplexität und seine Dichte verleiht. Betörende Aromen von gedörrten Früchten, von exotischen Gewürzen und von wohldosierten Ausbaunoten offenbaren sich im intensiven Bouquet. Die grosse Stärke dieses tiefgründigen Weins ist die Konzentration und das Zusammenspiel der drei Strukturelemente Gerbstoff, Alkohol und Säure, die in einer beinahe perfekten Art miteinander harmonieren. Dieser Premium-Wein von DOMINI VENETI hat Rückgrat und eine Komplexität, die im extrem anhaltenden Finale wunderschön zum Ausdruck kommt.</p> <p>Passt zu Grilladen, Reisgerichte, Braten mit Polenta, Wild</p>	<p>Domini Veneti • Italien • Veneto</p>	<p>CHF 135.00</p>
<p>Chersì 2012 Barbera d'Asti DOCG Superiore</p> <p>Elegant und ausgewogen, mit einer klaren Fruchtstruktur und einer Textur mit Biss - so lautet das Fazit zu diesem Piemonteser, der zu überzeugen weiss. Die Aromatik im Bouquet wie auch im Gaumen ist differenziert und nuancenreich: Beerenfrucht (Himbeeren, rote Kirschen, Erd- und Waldbeeren) in Kombination mit dezenten Ausbauaromen und Noten von Wald, Unterholz, Gewürzen und Kräutern. Im Finale zeigt sich ein authentischer und sortentypischer Wein, der Spass macht und zu vielen Gelegenheiten passt.</p> <p>Passt zu Fleischgerichte, Gemüseintopf, Hart- und Halbhartkäse</p>	<p>Tenimenti Ca'Bianca • Italien • Piemonte</p>	<p>CHF 58.00</p>
<p>Bricco della Bigotta 2014 Barbera d'Asti DOCG</p> <p>Tiefes, kräftiges Rubin mit violetten Reflexen. In der Nase tiefgründig und komplex mit Noten von Edelhölzern, Würze, Lakritze und Süssholz. Fruchtige Noten nach reifen Pflaumen, dazu etwas Vanille. Im Gaumen herrlich dicht und satt. Feinkörnige Tannine von hoher Qualität.</p> <p>Passt zu Fleisch, Pilzgerichte, Käse</p>	<p>Braida • Italien • Piemonte</p>	<p>CHF 110.00</p>
<p>Bricco dell'Uccellone 2014 Barbera d'Asti DOCG</p> <p>Intensives Rubin mit violetten Reflexen. Betörend reiche Nase mit Edelholznoten, vollreifen Waldbeeren, balsamischen Tönen und einem Hauch Pfefferminze. Im Gaumen vollmundig, mit seidenen Tanninen und gutem Schmelz sowie dunklen Kirschen-Noten.</p> <p>Passt zu Pasta, Grillspezialitäten, Lamm</p>	<p>Braida • Italien • Piemonte</p>	<p>CHF 110.00</p>

<p>50 & 50 2011 Toscana IGT Merlot, Sangiovese Delikat! Dieser 50 & 50 (cinquanta cinquanta) ist ein Unikum in der italienischen Weinwelt auf höchster Qualitätsstufe. Das Resultat ist bestechend: Ein grosser Toskaner kündigt sich im intensiven, vielschichtigen Bouquet an. In der Nase offenbaren sich Aromen von reifen Früchten, von feinen Gewürzen sowie Tabak-, Leder- und Röstaromen. Passt zu Steaks vom Grill, Filet Stroganoff, Brasato mit Polenta, Wildgerichte</p>	<p>Avignonesi • Italien • Toscana</p>	<p>CHF 198.00</p>
<p>Brunello di Montalcino DOCG 2005 Sangiovese Klarer Duft nach Brombeeren und interessanten Gewürznoten, daneben auch vegetabile Andeutungen. Der reiche, dichte Geschmack mit den lieblichen, gut verteilten Tanninen klingt lang und tief nach. Passt zu Grilladen, Reisgerichte, Braten mit Polenta, Wild</p>	<p>Valdicava • Italien • Toscana</p>	<p>CHF 129.00</p>
<p>Tignanello 2013 Toscana IGT Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Klassisches Samtrot mit dunklem Kern. Opulente Nase, offene Beerenfrucht, süsse Kirschen, getrocknete Rosinen, Nüsse und Trockenfrüchte. Dicht im Gaumen, geschmeidig, konzentrierte Süsse mit subtilem Säurespiel. Sehr gut ausbalanciert und anhaltend zum Finale. Passt zu Steaks vom Grill, Filet Stroganoff, Brasato mit Polenta, Wildgerichte</p>	<p>Antinori • Italien • Toscana</p>	<p>CHF 135.00</p>
<p>Sor Ugo 2014 Bolgheri DOC Superiore Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Ein Premiumwein aus der Toskana, der alle Charaktereigenschaften aufweist, die man einem grossen Gewächs zuordnet: Komplexität, Nachhaltigkeit und Harmonie. Es ist ein Genuss, das vielschichtige, intensive Bouquet in der Nase zu erfahren. Es offenbaren sich Fruchtaromen (Cassis, Brombeere, Pflaume), Ausbaunoten, die an Karamell, Toastbrot, Tabak und Leder erinnern. Es macht Spass, den Wein im Gaumen zu halten. Passt zu Wildgerichte, Grilladen, Braten mit Polenta</p>	<p>Aia Vecchia • Italien • Toscana</p>	<p>CHF 69.00</p>
<p>Lagone 2014 Toscana IGT Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Die Aromapalette ist reich: Gewürznoten (Pfeffer, Süssholz, Zimt, Trüffel), rote Beeren (Kirsche, Erdbeere), Cassis, Brombeere, ein Hauch von Gemüse, Peperoni, Waldboden und Ausbauaromen (Karamell, Vanille, Kaffee). Unter der stoffigen Robe sind spürbare Tannine vorhanden, die mit der fruchtigen Säure für eine ausgeprägte Struktur verantwortlich sind. Die erstaunliche Vielseitigkeit ist das Ergebnis einer gekonnten Assemblage von verschiedenen Rebsorten. Das Finale ist von eindrucklicher Länge und Intensität. Passt zu Vorspeisen, Grillspezialitäten, Lamm, Rindfleisch, Pasta, Käseplatte</p>	<p>Aia Vecchia • Italien • Toscana</p>	<p>CHF 52.00</p>
<p>ENTU 2013 Isola dei Nuraghi IGT Cannonau, Carignano In der Nase einen verführerischen Duft nach roten Waldfrüchten, Kirschenkompott, Konfitüre und einem Hauch Röstaromen. Im Gaumen elegant, kraftvoll, saftig mit passender Säure. Der Abgang ist harmonisch und komplex. Passt zu Pasta, Grilladen, gebratenem Fleisch</p>	<p>Masone Mannu • Italien • Sardegna</p>	<p>CHF 69.00</p>

<p>Emozione 2013 Salento Rosso IGP Negroamaro</p> <p>Sehr intensive, reiffruchtige Noten (schwarze Kirschen) sowie Gewürze (Pfeffer, Nelken) offenbaren sich in der Nase. Das Bouquet ist intensiv. Gehaltvoll, körperreich, mit einer mächtigen Textur präsentiert sich dieser Wein, der Emotionen auszulösen vermag. Die Fruchtstruktur, die dezente Restsüsse und die Gerbstoffe hinterlassen den Eindruck eines modern gekelterten Weins.</p> <p>Passt zu Charcuterie (z.B. Salami, Mortadella, Lardo), Pasta, Pilzrisotto, Brasato mit Polenta</p>	<p>Vinicola Mediterranea • Italien • Puglia</p>	<p>CHF 59.00</p>
<p>Since 1974 2013 Primitivo di Manduria DOP Primitivo</p> <p>Das Bouquet in der Nase ist verführerisch, vielschichtig und lässt Erwartungen aufkommen: frischfruchtige, gekochte und gedörnte Fruchtaromen, exotische Gewürze, Zedernholz, Tabak und Kaffee. Der Sinneseindruck ist intensiv und anhaltend. Die samtigen Gerbstoffe, die weiche Textur und die Frucht bieten einen gekonnten Auftritt im weiteren Verlauf und führen in einen langen, durch die Frucht bestimmten Abgang. Es ist ein mächtiges Gewächs aus dem Süden Italiens, das für die Qualitätsrevolution im Mezzogiorno bezeichnend ist.</p> <p>Passt zu Rindfleisch (z.B. Brasato, Ossobuco, Ragout), Lammgigot, Risotto, Pilzgerichte</p>	<p>Tenute Eméra • Italien • Puglia</p>	<p>CHF 54.00</p>
<p>Hugonis 2012 Sicilia IGT Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola</p> <p>Die Aromatik ist verführerisch: süssliche, leckere Düfte von reifen und gedörrten Früchten mit Anklängen an exotische Gewürze (Zimt, Vanille, Karamell). Die Kraft und das Potential entfalten sich im Gaumen. Die fruchtige Struktur verbindet sich mit den samtigen Gerbstoffen zu einem anhaltenden Sinneserlebnis. Das Finale zeugt vom Terroir und die südländische Herkunft lässt sich nicht leugnen.</p> <p>Passt zu Lamm vom Grill, Nudelauflauf, Halbhartkäse</p>	<p>Tenuta Rapitalà • Italien • Sicilia</p>	<p>CHF 69.00</p>
<p>Shymer 2011 Sicilia IGT Syrah, Merlot</p> <p>Die reife Fruchtaromatik (Brombeere, Cassis, Süsskirsche, Pflaume) im Bouquet macht aufmerksam und lässt auf eine spannende Auseinandersetzung mit einem Wein schliessen, der einiges zu bieten hat. Dazu gesellen sich Gewürznoten, die an Pfeffer, Lakritze und Schwarztee erinnern. Die Erwartungen werden nicht enttäuscht: reife Beerenfrucht, samtige Gerbstoffe, eine erfrischende Struktur und ein gradliniges Finale.</p> <p>Passt zu Grilladen, Roastbeef, Lamm, Pasta alla panna</p>	<p>Baglio di Pianetto • Italien • Sicilia</p>	<p>CHF 39.00</p>
<p>Salici 2009 Sicilia IGT Merlot</p> <p>Das intensive Bouquet in der Nase offenbart eine Palette von Aromen, die an gereifte Früchte (Zwetschgen), Kirschenkompott, Gewürze, Tabak und Rauch erinnern. Die samtigen Gerbstoffe mit Schmelz und die präsenste Fruchtstruktur verwöhnen den Gaumen. Das anhaltende Finale widerspiegelt diese Eindrücke. Dieser Sizilianer vermittelt Trinkgenuss durch seine gefällige, zugängliche Art.</p> <p>Passt zu Charcuterie, Schmorgerichte, Grilladen, Pasta, Käseplatte</p>	<p>Baglio di Pianetto • Italien • Sicilia</p>	<p>CHF 65.00</p>

Spanien

Cerro Añon 2011 Rioja DOCa Reserva Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha Von der Nase bis zum Abgang bietet dieser Wein durchgehend einen hohen Genuss: Das Bouquet ist geprägt von komplexen Aromen wie Veilchen, Rose oder reife Waldfrüchte. Dazu gesellen sich Sinneseindrücke, die an Dörrfrüchte, Süssholz, Karamell, Vanille und Schokolade erinnern. Es wird ergänzt durch ein schönes Zusammenspiel von Fruchtsäure, Gerbstoffe und Süsse. Passt zu Grillspezialitäten, Poulet, Lammfleisch, Reisgerichte, Pizza	Bodegas Olarra • Spanien • Rioja	CHF 54.00
Rívola 2014 Vino de la tierra de Castilla y Leon Tempranillo, Cabernet Sauvignon Dunkles und dichtes Bordeauxrot. Das Bouquet offenbart in der Nase rote Beeren, Zwetschgen, Pflaumen, Gewürze und eine Prise Ausbauaromatik. Der Auftakt im Gaumen ist intensiv, kräftig und zeigt das Potenzial dieses äusserst gelungenen Roten, der viele Aspekte zu vereinen weiss. Passt zu Tapas, Grilladen, Steak, Filet, Schmorgerichte, Paella	Bodegas Rívola • Spanien • Castilla y León	CHF 47.00
Opta 2009 Pago Calzadilla DO Tempranillo, Syrah, Garnacha Bereits der Duft von Brombeere, Zwetschge, mediterranen Kräutern und Gewürzen ist dicht und einladend. Verführerisch, zugänglich, lecker: so der Eindruck dieses Rotweins im Gaumen. Die herrlich süsse Fruchtigkeit, ergänzt mit Gewürzen und dezenten Ausbauaromen, bildet das Fundament eines schönen Genusses. Passt zu Pasta mit kräftiger Sauce, Entenbrust, Steaks, gegrilltes Poulet, Käse	Pago Calzadilla • Spanien • Castilla La Mancha	CHF 56.00
Selección Especial 2013 Vino de la tierra de Castilla y Leon Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon Die Qualität und die Reife des Jahrgangs zeigt sich schon in der Nase: ein intensives, vielschichtiges Bouquet von reifen Beeren- und Fruchtaromen, Gewürzen, Unterholz und dezenten Röstaromen, Tabak, Rauch und Leder. Samtig, weich und trotzdem fruchtig, tiefgründig präsentiert sich diese Selección Especial, die auf eindruckliche Weise das Terroir zum Ausdruck bringt. Passt zu Tapas, Grilladen, Steak, Filet, Schmorgerichte, Paella	Abadía Retuerta • Spanien • Sardón de Duero	CHF 68.00
Pintia 2011 Toro DO Tinta de Toro Im Glas entwickelt dieser Wein Aromen von Kirschen, Brombeergelée, Zwetschgenschalen, Vanille und Rauch. Im Gaumen betört eine enorme Fülle und Fruchtsüsse mit endlosem Abgang. Der Wein verbrachte 13 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche. Passt zu Grilladen, Reisgerichte, Braten mit Polenta, Wild	Bodegas y Viñedos Pintia • Spanien • Toro	CHF 109.00
Roda I 2008 Rioja DOCa Reserva Tempranillo Roda ist ein Rioja-Weingut der Superlative. Vergleichbar mit einem Bordeaux ersten Ranges wird vom Rebberg mit alten Rebstöcken bis zur spektakulären Bodega kompromisslos auf Spitzenniveau gearbeitet. Reservaqualität ist die Minimalanforderung. Der Uno (I), der noble Roda Nummer eins, repräsentiert eine Art Reserva Especial mit grossem Lagerpotential. Passt zu Grilladen, Reisgerichte, Braten mit Polenta, Wild	Bodegas Rodia • Spanien • Rioja	CHF 115.00

