

# Weine aus der Region

## Weissweine

**Sauvignon Blanc Stein am Rhein 2017** WeinSTAMM • Schweiz • Schaffhausen CHF 52.00  
**AOC Schaffhausen**

helles Gelb; frische Noten von Holunderblüten und Stachelbeeren; aromatisch-rassig auf dem Gaumen, gehaltvoll. Für alle, die aromatisch-rassige Weissweine lieben – spannend, und auch am heissesten Sommertag erfrischend.

**Passt zu** Apéro, asiatischen Gerichten, Spargeln, Fischen

**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 20113** WeinSTAMM • Schweiz • Schaffhausen CHF 67.00  
**AOC Schaffhausen**

**Pinot Noir, Merlot, Malbec**

Gartenbeerennoten, schöne Frucht, anhaltend

**Passt zu** Apéro, kalten Platten, Würsten und Voessen

**N°6 2015** WeinSTAMM • Schweiz • Schaffhausen CHF 56.00  
**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 2016** Weingut Florin • Schweiz • Stein am Rhein CHF 66.00  
**AOC Schaffhausen**

**Pinot Noir**

Dichtes Kirschrot. 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 2016** 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 2016** 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 2013** 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 2015** Domini Veneti • Italien • Veneto CHF 52.00

**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 2013** Domini Veneti • Italien • Veneto CHF 66.00

**Valpolicella DOC Classico Superiore**

**Corvina, Corvinone, 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><b>Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2013</b>  <b>Corvina, Molinara, Rondinella</b></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><b>Passt zu</b> Rindsbraten (Brasato), Pilzgerichte, Wild, Käse</p>	<p>Domini Veneti • Italien • Veneto</p>	<p>CHF 75.00</p>
<p><b>Vigneti di Jago 2012</b>  <b>Amarone della Valpolicella DOC Classico</b>  <b>Corvina, Molinara, Rondinella</b></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><b>Passt zu</b> Grilladen, Reisgerichte, Braten mit Polenta, Wild</p>	<p>Domini Veneti • Italien • Veneto</p>	<p>CHF 139.00</p>
<p><b>Chersi 2014</b>  <b>Barbera d'Asti DOCG Superiore</b></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><b>Passt zu</b> Fleischgerichte, Gemüseeintopf, Hart- und Halbhartkäse</p>	<p>Tenimenti Ca'Bianca • Italien • Piemonte</p>	<p>CHF 58.00</p>
<p><b>Bricco della Bigotta 2014</b>  <b>Barbera d'Asti DOCG</b></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><b>Passt zu</b> Fleisch, Pilzgerichte, Käse</p>	<p>Braida • Italien • Piemonte</p>	<p>CHF 110.00</p>
<p><b>Bricco dell'Uccellone 2014</b>  <b>Barbera d'Asti DOCG</b></p> <p>Intensives Rubin mit violetten Reflexen. Betörend reiche Nase mit Edelholznoten, vollreifen Waldbeeren, balsamischen Tönen und einem Hauch Pfefferminze. Im Gaumen vollmundig, mit seidigen Tanninen und gutem Schmelz sowie dunklen Kirschen-Noten.</p> <p><b>Passt zu</b> Pasta, Grillspezialitäten, Lamm</p>	<p>Braida • Italien • Piemonte</p>	<p>CHF 119.00</p>

<p><b>50 &amp; 50 2013</b>  <b>Toscana IGT</b>  <b>Merlot, Sangiovese</b>          Delikat! Dieser 50 &amp; 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.  <b>Passt zu</b> Steaks vom Grill, Filet Stroganoff, Brasato mit Polenta, Wildgerichte</p>	<p>Avignonesi • Italien • Toscana</p>	<p>CHF 198.00</p>
<p><b>Brunello di Montalcino DOCG 2008</b>  <b>Sangiovese</b>          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.  <b>Passt zu</b> Grilladen, Reisgerichte, Braten mit Polenta, Wild</p>	<p>Valdicava • Italien • Toscana</p>	<p>CHF 139.00</p>
<p><b>Tignanello 2013</b>  <b>Toscana IGT</b>  <b>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</b>          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.  <b>Passt zu</b> Steaks vom Grill, Filet Stroganoff, Brasato mit Polenta, Wildgerichte</p>	<p>Antinori • Italien • Toscana</p>	<p>CHF 135.00</p>
<p><b>Sor Ugo 2015</b> Aia Vecchia • Italien • Toscana  <b>Bolgheri DOC Superiore</b>  <b>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</b>          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.  <b>Passt zu</b> Wildgerichte, Grilladen, Braten mit Polenta</p>		<p>CHF 69.00</p>
<p><b>Lagone 2016</b>  <b>Toscana IGT</b>  <b>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</b>          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.  <b>Passt zu</b> Vorspeisen, Grillspezialitäten, Lamm, Rindfleisch, Pasta, Käseplatte</p>	<p>Aia Vecchia • Italien • Toscana</p>	<p>CHF 55.00</p>
<p><b>ENTU 2014</b>  <b>Isola dei Nuraghi IGT</b>  <b>Cannonau, Carignano</b>          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.  <b>Passt zu</b> Pasta, Grilladen, gebratenem Fleisch</p>	<p>Masone Mannu • Italien • Sardegna</p>	<p>CHF 69.00</p>

<p><b>Emozione 2013</b>  <b>Salento Rosso IGP</b>  <b>Negroamaro</b></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><b>Passt zu</b> Charcuterie (z.B. Salami, Mortadella, Lardo), Pasta, Pilzrisotto, Brasato mit Polenta</p>	<p>Vinicola Mediterranea • Italien • Puglia</p>	<p>CHF 62.00</p>
<p><b>Since 1974 2013</b>  <b>Primitivo di Manduria DOP</b>  <b>Primitivo</b></p> <p>Das Bouquet in der Nase ist verführerisch, vielschichtig und lässt Erwartungen aufkommen: frischfruchtige, gekochte und gedörrte 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><b>Passt zu</b> Rindfleisch (z.B. Brasato, Ossobuco, Ragout), Lammgigot, Risotto, Pilzgerichte</p>	<p>Tenute Eméra • Italien • Puglia</p>	<p>CHF 55.00</p>
<p><b>Hugonis 2012</b>  <b>Sicilia IGT</b>  <b>Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola</b></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><b>Passt zu</b> Lamm vom Grill, Nudelauflauf, Halbhartkäse</p>	<p>Tenuta Rapitalà • Italien • Sicilia</p>	<p>CHF 69.00</p>
<p><b>Shymer 2012</b>  <b>Sicilia IGT</b>  <b>Syrah, Merlot</b></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><b>Passt zu</b> Grilladen, Roastbeef, Lamm, Pasta alla panna</p>	<p>Baglio di Pianetto • Italien • Sicilia</p>	<p>CHF 42.00</p>
<p><b>Salici 2011</b>  <b>Sicilia IGT</b>  <b>Merlot</b></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 präsenzte Fruchtstruktur verwöhnen den Gaumen. Das anhaltende Finale widerspiegelt diese Eindrücke. Dieser Sizilianer vermittelt Trinkgenuss durch seine gefällige, zugängliche Art.</p> <p><b>Passt zu</b> Charcuterie, Schmorgerichte, Grilladen, Pasta, Käseplatte</p>	<p>Baglio di Pianetto • Italien • Sicilia</p>	<p>CHF 68.00</p>

# Spanien

<b>Cerro Añon 2013</b> <b>Rioja DOCa Reserva</b> <b>Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha</b> 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. <b>Passt zu</b> Grillspezialitäten, Poulet, Lammfleisch, Reisgerichte, Pizza	Bodegas Olarra • Spanien • Rioja	CHF 54.00
<b>Rívola 2014</b> <b>Vino de la tierra de Castilla y Leon</b> <b>Tempranillo, Cabernet Sauvignon</b> 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. <b>Passt zu</b> Tapas, Grilladen, Steak, Filet, Schmorgerichte, Paella	Bodegas Rívola • Spanien • Castilla y León	CHF 48.00
<b>Opta 2014</b> <b>Pago Calzadilla DO</b> <b>Tempranillo, Syrah, Garnacha</b> 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. <b>Passt zu</b> Pasta mit kräftiger Sauce, Entenbrust, Steaks, gegrilltes Poulet, Käse	Pago Calzadilla • Spanien • Castilla La Mancha	CHF 56.00
<b>Selección Especial 2014</b> <b>Vino de la tierra de Castilla y Leon</b> <b>Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon</b> 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. <b>Passt zu</b> Tapas, Grilladen, Steak, Filet, Schmorgerichte, Paella	Abadía Retuerta • Spanien • Sardon de Duero	CHF 73.00
<b>Pintia 2013</b> <b>Toro DO</b> <b>Tinta de Toro</b> 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. <b>Passt zu</b> Grilladen, Reisgerichte, Braten mit Polenta, Wild	Bodegas y Viñedos Pintia • Spanien • Toro	CHF 115.00
<b>Roda I 2011</b> <b>Rioja DOCa Reserva</b> <b>Tempranillo</b> 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. <b>Passt zu</b> Grilladen, Reisgerichte, Braten mit Polenta, Wild	Bodegas Rodia • Spanien • Rioja	CHF 119.00

<b>Blecua DO 2010</b> <b>Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Tempranillo</b>	<b>Viñas del Vero · Spanien · Somontano</b>	CHF 148.00
<p>In den besten Jahren wird hier ein ganz besonderes Gewächs gekeltert. Blecua ist das Ergebnis einer dreifachen <b>Auswahl</b>: Lage, Traubengut und Fasselektion. Das ausladende Bouquet vereint Aromen verschiedenster Provenienzen: Blumen, Gewürze, Früchte und Röstaromen. Dieser komplexe Sinneseindruck, gepaart mit präsenten Gerbstoffen, einer fruchtigen Struktur und einem gehaltvollen Körper, ist das Markenzeichen eines grossartigen Weins, der die spanische Modernität repräsentiert. Während 20 Monaten im Barrique ausgebaut</p>		
<b>Pago Garduña VDT 2014</b> <b>Syrah</b>	<b>Abadía Retuerta · Spanien · Castilla y León</b>	CHF 220.00
<p>In der Jugend sind zwar die Tertiäroromen präsent, aber dahinter verbirgt und offenbart sich langsam, aber bestimmt, die sortentypische Frucht- und Gewürzaromatik, die für die Rebsorte Syrah steht. Eleganz und Finesse bei gleichzeitigem Gehalt und dichtem Körper – die Quadratur des Kreises? Ángel Anocíbar bringt beim Pago Garduña dies alles auf einen Nenner. Die samtigen, reifen Gerbstoffe, die fruchtige Struktur, die aromatische Nachhaltigkeit passen zueinander und bilden eine Harmonie, die sich bis ins lange anhaltende Finale sensorisch erleben und erfahren lässt.</p>		
<b>409 DO 2014 Condado de Oriza · Spanien · Ribera del Duero</b> <b>Tempranillo</b>		CHF 98.00
<p>Intensive Fruchtaromatik in Kombination mit feinen Röstaromen; süssliche Gewürznoten in der Nase, feine, samtige Gerbstoffe, tiefgründige Struktur, ein gehaltvoller Körper und ein langes Finale von bester Art: ein beachtlicher Wein also, der sich bestens in Szene zu setzen versteht. Was besonders auffällt, sind die Intensität und die Ausgewogenheit dieses Gewächses, dessen etwas ungewöhnliche Bezeichnung auf die Ausbauzeit in Tagen hinweist. Über die Namengebung kann man diskutieren, über die Qualität nicht: Topniveau v. A bis Z. Während 409 Tagen im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut</p>		
<b>Gran Calzadilla VDT 1998</b> <b>Tempranillo Cabernet Sauvignon</b>	<b>Pago Calzadilla · Spanien · Castilla La Mancha</b>	CHF 160.00
<p>Der Genuss dieser mächtigen Roten wird von zwei Eindrücken geprägt: erstens sind die Komplexität und der Tiefgang zu erwähnen und zweitens die Intensität und Nachhaltigkeit. Die Aromatik in der Nase und im Gaumen ist von grosser Dichte. Im Gaumen und im anhaltenden Abgang zeigt sich eine süssliche Textur mit einem Gerbstoffgerüst, das in jungen Jahren durchaus noch seine Kanten und Ecken aufweist.</p>		
<b>Altos de la Finca VDT 2014</b> <b>Petit Verdot, Syrah</b>	<b>Finca Constancia · Spanien · Tierra de Castilla</b>	CHF 79.00
<p>Vielschichtige, komplexe Aromen offenbaren sich in der Nase, die ein grosses Gewächs ankündigen: Brombeere, Cassis, Kirsche, blumige Noten, Tabak, Vanille und Zedernholz. Aus den besten Trauben der Rebsorten Petit Verdot und Syrah ist dieser Rote gekeltert worden, steht auf der Rückenetikette geschrieben. Eine nicht alltägliche Cuvée, die es in sich hat: Die Stoffigkeit und die Frische kommen vom Petit Verdot, die aromatische Komponente sowie der Gehalt und die Kraft trägt der Syrah bei. Im Glas präsentiert sich ein körperreicher Wein, der viele Facetten zeigt und auch Reifepotenzial aufweist. Während 18 Monaten im neuen Barrique (französischer Eiche) ausgebaut</p>		