



Féerie La Côte AOC

Devinière

Schweiz · Waadt

Art.-Nr. 681101

Die Trauben für diesen sehr typischen Weisswein stammen aus den sonnigen Reblagen entlang des Lac Léman. In der Nase offenbaren sich sortentypische Noten, die auch an feine Fruchtaromen (Birne, Apfel) erinnern.

Es ist ein lebhafter, spritziger und bemerkenswert fruchtiger Wein, den DEVINIÈRE keltert.

Das Finale ist anhaltend und überrascht durch seinen Gehalt und seine Ausgewogenheit.



Chasselas



Im Edelstahltank ausgebaut



Optimal zwischen dem ersten und zweiten Jahr



7 – 9°

Apéro-Häppchen, vegetarische Küche, Käseplatte

15 x 0,50 lt / 12,0 % vol



Tempranillo Blanco DOCa 2018

Bodegas Nivarius

Spanien · Rioja

Art.-Nr. 916614

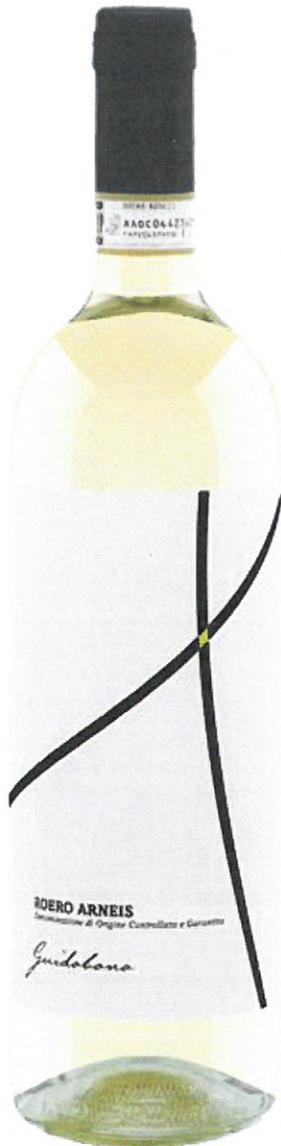
Komplexe, ausdrucksstarke Nase mit tropischen Früchten, weißen Blumen und delikaten Gewürznoten.

Der Auftakt ist leicht lieblich mit frischen, mineralischen und zitrischen Aromen, wobei die subtile Struktur gleichzeitig für Fülle sorgt.

In der Tat überzeugt dieser reinsortige Weisswein durch seinen vielschichtigen Charakter und weist somit auch gutes Lagerpotenzial aus.

-  Tempranillo Blanco
-  Während vier Monaten auf der Feinhefe im Barrique ausgebaut
-  Optimal zwischen dem zweiten und vierten Jahr
-  8–10°

6 x 0,75 lt / 13,5 % vol



Roero Arneis DOCG 2020

Guidobono

Italien · Piemont

Art.-Nr. 908632

Arneis bedeutet im lokalen Dialekt extrovertiert und rebellisch, steht auf der Rückenetikette. Dieser Weisse, aus der autochthonen Rebsorte des Roero gekellert, zeigt auch Charakter und Sortentypizität.

Das Bouquet in der Nase offenbart eine breite Fruchtpalette: Aprikose, Ananas, Mango, Pfirsich und grüner Apfel. Dazu gesellen sich Aromen, die an Lindenblüte und Kamille, Salbei denken lassen.

Auch im Gaumen überzeugt er durch seine fruchtige, лёгère Struktur, seine Reintönigkeit und Gradlinigkeit. Das Zusammenspiel von Süsse und Säure macht viel Spass und überzeugt im Finale.



Arneis



Im Edeltank ausgebaut



Optimal zwischen dem ersten und vierten Jahr



11 – 13°

Antipasti, Charcuterie, Kalte Platte, Pastete, Quiche, Fischgerichte, Risotto

6 x 0,75 lt / 13,5 % vol



Château de Perroy Cuvée Prestige AOC La Côte 2019

Château de Perroy

Schweiz · Waadt

Art.-Nr. 904720

Im Bouquet offenbaren sich intensive Fruchtaromen (Birne, Quitte, Pfirsich, Melone), die durch eine feine Honignote akzentuiert werden. Dazu gesellen sich Blüten-, Blumenaromen, die auf Anrieb gefallen.

Auf dem tonhaltigen Boden des CHÂTEAU DE PERROY entsteht ein gradliniger, fruchtiger und harmonischer Weisswein, der die Rebsorte und das Terroir perfekt zum Ausdruck bringt. Das ausgewogene Zusammenspiel eines gehaltvollen Körpers und einer nachhaltigen Struktur prägt den Sinneseindruck.

Dieser Waadtländer Weisswein von CHÂTEAU DE PERROY zeigt im lange anhaltenden Finale Profil und Charakter!



Chasselas



Im Edeltank ausgebaut



Optimal zwischen dem ersten und vierten Jahr



8 – 10°

Hors-d'oeuvre, Süsswasserfisch, Pastete, Käseplatte

6 x 0,75 lt / 13,0 % vol



Chardonnay de Peissy AOC 2018

Cave & Domaine Les Perrières

Schweiz · Genf

Art.-Nr. 916041

Ein feingliedriger, eleganter Genfer Chardonnay, der sich in der Nase ankündigt! Harmonisch geprägt von tropischen Noten wie Mango, Kiwi und Grapefruit zeigt sich die Klasse dieses Weins.

Der Auftakt ist breit und dicht gewoben, ohne dass darunter die Eleganz und die Frische in den Hintergrund gedrängt werden. Passionsfrucht, Melone und Ananas sowie Zitrone bilden ein spannendes Wechselspiel der Aromen, das sich bis in den Abgang hineinzieht.

Ein gelungener Chardonnay, bei dem die tropische Komplexität vollumfänglich zum Ausdruck kommt!



Chardonnay



Während 5 Monaten im Edeltank ausgebaut



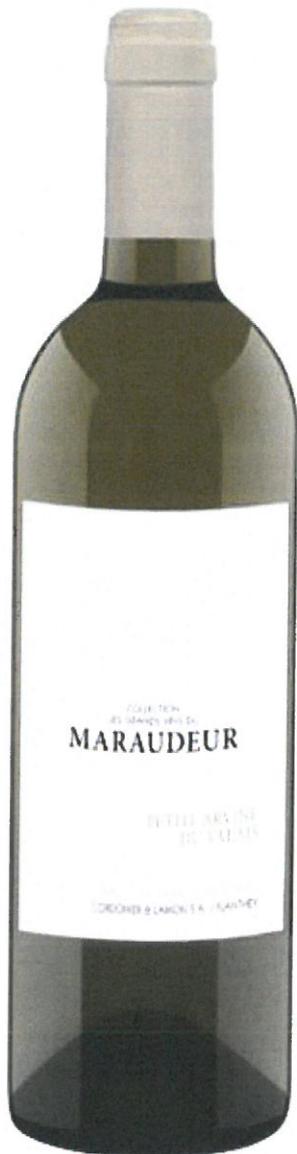
Optimal zwischen dem ersten und dem dritten Jahr



8 – 10°

Apero, Hummer, Loup de mer, Poularde, Gemüseauflauf

6 x 0,75 lt / 13,0 % vol



Grands Vins du Maraudeur Petite Arvine AOC 2020

Cordonier & Lamon

Schweiz · Wallis

Art.-Nr. 902128

Der Auftakt ist grossartig: vielfältige, komplexe Aromen von Zitrusfrüchten (rosa Grapefruit, Limonen), Blüten in Kombination mit exotischen, mineralischen Noten.

Die straffe, tiefgründige Fruchtstruktur verleiht dieser Petite Arvine ein ausgeprägtes Rückgrat, das von einem eleganten, vielschichtigen Körper umgeben ist. Es ist ein Wein mit Format und Tiefe.

Das fruchtige Genusserebnis ist im Finale von grosser Tragweite.



Petite Arvine



Im Edeltank ausgebaut



Optimal zwischen dem zweiten und fünften Jahr



9 - 11°

Fischgerichte, Geflügel, Kalbfleisch, Weichkäse

6 x 0,75 lt / 13,1 % vol



Gladiatore Primitivo Puglia IGP

Vinicola Mediterranea

Italien · Apulien

Art.-Nr. 681479

Intensive, reife Fruchtaromen (Zwetschge, Süsskirsche, Dörrpflaume) sowie feine, herbale Noten (Salbei, Thymian, Rosmarin) offenbart das Bouquet in der Nase. Dazu gesellen sich Aromen von Karamell, Süssholz und Zimt.

Im Gaumen präsentiert sich dieser Primitivo del Salento rund, geschmeidig, zugänglich und wiederum mit einer verführerischen, reifen Frucht. Die Gerbstoffe sind weich und samtig.

Es ist ein Paradebeispiel für einen preiswerten Wein, der viel Freude und Trinkgenuss vermittelt.



Primitivo



Teilweise über einige Monate im Barrique und teilweise im Edeltank ausgebaut



Optimal zwischen dem zweiten und vierten Jahr



15 – 17°

Pasta, Pizza, Hamburger mit Pommes frites, Grillwurst

15 x 0,50 lt / 14,0 % vol



La Miranda Tinto DO 2018

Secastilla

Spanien · Somontano

Art.-Nr. 905933

La Miranda, in Anlehnung an einen Frauennamen, wurde die Einzellage (Pago auf Spanisch) benannt. Die Nase ist verführerisch: intensive Aromatik von frisch-fruchtigen und reifen, getrockneten Früchten. Dazu gesellen sich dezente Röst- und Gewürznoten.

Im Gaumen präsentiert sich eine frische Fruchtstruktur, die durch eine saftige Gerbstofftextur unterstützt wird.

Die Tannine haben in ihrer Jugend noch leichte Kanten und Ecken, das passt zu diesem Tinto, der im Abgang anhält.



Garnacha, Parraleta, Syrah



Während acht Monaten im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut



Optimal zwischen dem zweiten und vierten Jahr



16 – 18°

Rindsbraten, Kaninchen, Eintopf, Paella, Pilzgerichte

6 x 0,75 lt / 14,0 % vol



Beronia Reserva DOCa 2017

Bodegas Beronia

Spanien · Rioja

Art.-Nr. 905941

Ein strukturierter Wein: Fein, elegant, frisch-fruchtig und vielschichtig - mit Sinneseindrücken, die an Blumenaromen, an vegetabile Noten und an Ausbauaromen denken lassen - präsentiert er sich in der Nase.

Es ist ein typischer Charakterwein, der keine Zweifel über seine Qualität aufkommen lässt: Die aromatische Vielfalt, die filigrane Struktur, die Ausgewogenheit lassen die Herzen höher schlagen und versprechen ein Genusserebnis der ersten Güte.

Dieses Versprechen wird in der aromatischen und strukturellen Nachhaltigkeit im Finale mehr als nur erfüllt.



Tempranillo, Graciano, Mazuelo



Während 18 Monaten im Barrique (französischer und amerikanischer Eiche) ausgebaut



Optimal zwischen dem fünften und zehnten Jahr



16 – 18°

Lamm, Rindsfleisch (z.B. Braten, Entrecôte, Stroganoff, Ragout), Federwild, gereifter Käse

6 x 0,75 lt / 14,0 % vol



Château de Perroy Cuvée Prestige AOC La Côte 2018

Château de Perroy

Schweiz · Waadt

Art.-Nr. 904486

Das einmalige Terroir des CHÂTEAU DE PERROY schafft die Basis und ist auch gleichzeitig der Garant für einen ausgewogenen, facettenreichen Waadtfländer Rotwein der oberen Qualitätsstufe.

Die intensiven, reintonigen, reifen Fruchtaromen (Himbeeren, Erdbeeren) und die dezenten Gewürznoten in der Nase erfüllen schon im Bouquet die hohen Erwartungen in diesen Grand Cru.

Aber auch im Gaumen und im Finale weiss dieser Pinot von CHÂTEAU DE PERROY durch seine zugängliche Textur und durch seine fruchtige Struktur zu überzeugen.



Pinot Noir



Im Edeltank ausgebaut



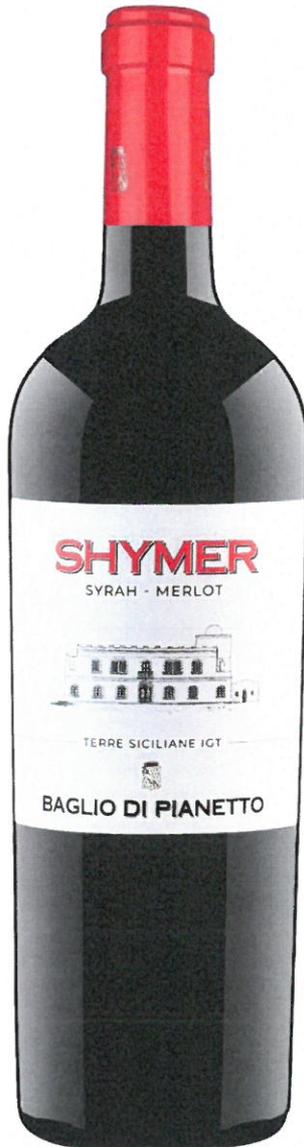
Optimal zwischen dem zweiten und vierten Jahr



14 – 16°

Grilladen, Kalbfleisch (z.B. Zürcher Geschnetzeltes, gefüllte Kalbsbrust)

6 x 0,70 lt / 14,0 % vol



Shymer IGT 2017

Baglio di Pianetto

Italien · Sizilien

Art.-Nr. 908641

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.

Die Assemblage zweier französischer Rebsorten im heissen Klima Siziliens offenbart eine andere Dimension, die zu überzeugen weiss und viele neue Aspekte vereint.



Merlot, Syrah



Während zehn Monaten im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut



Optimal zwischen dem dritten und sechsten Jahr



16 – 18°

Grilladen, Roastbeef, Lamm, Pasta alla panna

6 x 0,75 lt / 14,5 % vol



Primoduca Primitivo di Manduria DOP 2019

Vinicola Mediterranea

Italien · Apulien

Art.-Nr. 905853

Das Bouquet ist von Gewürznoten (Lakritze, Vanille, Zimt) und einer guten Prise Röstaromen, die an Tabak, Schokolade, Kaffee und Teer denken lassen, sowie von sehr reifer Fruchtaromatik (Pflaumenmus, Kirschkonfitüre, Rosinen) geprägt.

Es ist ein klassischer Süditaliener, der sowohl leckere wie typisch-fruchtige Seiten aufweist.

Die reifen Gerbstoffe sind präsent, und die fruchtige Textur hinterlässt einen mundfüllenden Sinneseindruck, der bis ins lange Finale anhält.



Primitivo



Während einigen Monaten im Barrique
ausgebaut



Optimal zwischen dem zweiten und fünften Jahr



16 – 18°

Pasta, Pizza, Fleischspieß vom Grill, gereifter Käse

6 x 0,75 lt / 14,0 % vol



Torbae Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2019

Domini Veneti

Italien · Venetien

Art.-Nr. 905578

Das Traubengut für diesen exzellenten Valpolicella Classico Superiore stammt ausschliesslich aus den Rebbergen der Gemeinde Torbe. Dass es sich um einen mächtigen Ripasso handelt, zeigt sich schon in der Nase: verführerische Frucht (Brombeere, Erdbeere, Kirsche), gedörnte Früchte (Rosinen, Banane), Gewürze (Vanille, Zimt, Süssholz) und Nuancen von Ausbau- und Reife aromen.

Im Gaumen offenbart sich eine Ausgewogenheit der Strukturelemente und die präsenten sowie samtigen Gerbstoffe stehen mit der Fruchtstruktur im Einklang.

Es ist ein konzentrierter Wein mit Klasse und Profil, der sich auch ganz besonders durch sein äusserst vorteilhaftes Preis-Leistungs-Verhältnis auszuzeichnen vermag.



Corvina, Rondinella, Corvinone



Während 8 - 10 Monaten in traditionellen, grossen Eichenfässern ausgebaut, anschliessend für weitere sechs Monate in der Flasche gereift



Optimal zwischen dem zweiten und siebten Jahr



17 – 19°

Fleischgerichte (z.B. Braten, Steaks), Lasagne, Cannelloni, reife Käsesorten

6 x 0,75 lt / 13,5 % vol



Trus Crianza DO 2017

Bodegas Trus

Spanien · Ribera del Duero

Art.-Nr. 916619

Die Nase versichert schon viel: Komplexe Aromen von Kirschen, Lebkuchen und Beerengelee. Der Auftakt hält was die Nase verspricht.

Im Auftakt überzeugen gekochte Aromen wie Pflaumenmus, sowie auch frische Holunderbeeren.

Die perfekte Kombination aus Fülle, Frische und Süsse garantieren ein wunderbar warmes Geschmackserlebnis, dass bis ins lange Finale anhält.



Tinto Fino



Während 14 Monaten im französischen Barrique ausgebaut



Optimal zwischen dem dritten und siebten Jahr



16–18°

6 x 0,75 lt / 14,0 % vol



Pinot Noir Classic AOC 2020

Weingut Hermann

Schweiz · Graubünden

Art.-Nr. 916060

Pinot Noir, das Aushängeschild der Bündner Herrschaft! Auf dem Weingut Hermann werden sämtliche Pinot Noir-Parzellen separat vinifiziert, so dass sich am Ende ein fein abgestimmter Wein ergibt.

Die Nase ist präsent und offenbart die sortentypischen Aromen von gekochten Früchten wie Kirschenkonfitüre, die fein unterlegt sind mit Erdbeeren. Abgerundet wird das Bouquet mit Nuancen von Zwetschgen und Pfeffer.

Dieser klassische, elegante Pinot Noir ist auch im Gaumen klar strukturiert und überzeugt mit gut eingebundenen Tanninen. Noten nach Kirschen und Himbeeren verleihen dem Wein seine saftige Struktur.

Durch einen gut gewählten Ausbau in Barriques klingen die feinen Röstaromen im Abgang noch lange nach was die Lust auf ein weiteres Glas weckt.

-  Pinot Noir
-  Während 8 Monaten im Barrique ausgebaut
-  Optimal zwischen dem zweiten und dem vierten Jahr
-  16 – 18°

Trockenfleisch, Rohschinken, Ziegenfrischkäse, Röstli, Schweinssteak, Tatar

6 x 0,75 lt / 13,5 % vol



Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2018

Domini Veneti

Italien · Veneto

Art.-Nr. 904632

Das Bouquet ist verführerisch (feine Noten von Bittermandel, reifen Beeren und Steinobst), kompakt und vielschichtig. Sowohl im Glas wie auch im Gaumen überzeugt der Amarone della Valpolicella Classico von DOMINI VENETI durch seine Komplexität und seine Konzentration.

Der Grund dafür liegt in der Weinbereitung, die das Trocknen der kerngesunden, reifen Trauben während drei Monaten in Kistchen voraussetzt.

Das Resultat: ein imposanter, mächtiger Rotwein voller Eleganz, Dichte und tiefgründiger Struktur, der zu Recht in die Gruppe der grossen Weine Italiens einzuordnen ist.



Molinara, Rondinella, Corvina



Die sorgfältig ausgewählten Trauben werden zum Trocknen ausgelegt und Ende Januar nach dem traditionellen Verfahren gekellert, über 18 Monate in traditionellen, grossen Eichenfässern ausgebaut und anschliessend für weitere 12 Monate in der Flasche gereift



Optimal zwischen dem vierten und achten Jahr



18 – 20°

Rindsbraten (Brasato), Pilzgerichte, Wild, Käse

6 x 0,75 lt / 15,5 % vol