



Schweiz

FECHY RESERVE GRAN VIN KURSNER



Art.Nr.	01
Anbaugebiet:	Waadt
Rebsorte:	Chasselas
Jahrgang:	2015/16
Farbe:	weiss
Charakter.	Kräftig und harmonisch, ausgewogene Säure
Passt gut zu:	Aperitif, Fischgerichte, mildem Käse, Raclette
Alkohol:	ca. 12 % Vol.

CHF 13.00



Italien

PINOT GRIGIO IGT VILLA MARIN



Art. Nr.	02
Anbaugebiet:	Venetien
Rebsorte:	Pinot Grigio
Jahrgang:	2015
Farbe:	weiss
Charakter:	Geschmack und Bouquet sehr charakteristisch
Passt gut zu:	Aperitif, Suppen, Weisses Fleisch
Alkohol:	ca. 12 % Vol

CHF 12.00



Italien

COLOMBELLA BIANCO SALENTO



Art. Nr.	03
Qualität:	IGT
Jahrgang:	2015/2016
Anbaugebiet:	Apulien
Rebsorte:	Trebbiano
Farbe:	gelb
Charakter:	Durch zusetzen von rosinierten Trauben wurde ein lieblicher, feinfruchtiger Tafelwein kreiert.
Trinktemperatur:	10 °C
Passt gut zu:	Antipasta, Käse oder als Aperitif
Empfehlung:	sollte jung getrunken werden
Alkohol:	ca. 12.5 % Vol

CHF 10.00



Italien

COLOMBELLA ROSATO SALENTO



Art. Nr.	04
Qualität:	IGT
Anbaugebiet:	Apulien
Jahrgang:	2015/2016
Rebsorte:	Montepulciano, Sangiovese
Farbe:	rosé
Charakter:	Ein feinfruchtiger, lieblicher (amabile) Rosé-Tafelwein besticht durch seine leuchtende Farbe.
Trinktemperatur:	10 °C
Passt gut zu:	Vorspeisen, leichtem Käse und besonders als Aperitif
Alkohol:	ca. 12 % Vol

CHF 10.00



Spanien

RIOJA COTO DE IMAZ RESERVA D.O.C. 2012



Art. Nr.	05
Qualität:	D.O.C.
Jahrgang:	2012
Anbaugebiet:	La Rioja
Rebsorte:	Tempranillo
Farbe:	dunkelrubinrot
Charakter:	fruchtig, reif, vollmundig, geschmeidige Tannine
Trinkreife:	2013 - 2016
Trinktemperatur:	16-18 °C
Passt gut zu:	Fleischgerichten aller Art, Grill, Halbfester Schnittkäse
Alkohol:	ca. 13 % Vol

CHF 17.00



Spanien

TEMPRANILLO CATALUNYA D.O. MIRET



Art. Nr.	06
Qualität:	D.O.
Jahrgang:	2014
Anbaugebiet:	Catalunya
Rebsorte:	Tempranillo
Farbe:	rubinrot
Charakter:	fruchtig, mit Gewürz-, und Röstnoten, dezente Holzaromen
Trinktemperatur:	16-18 °C
Passt gut zu:	Braten, Kalb,- und Rindfleisch vom Grill, Barbeque
Alkohol:	ca. 13 % Vol

CHF 10.00



Australien

SHIRAZ CABERNET AUSTRALIAN BUSH



Art. Nr.	07
Jahrgang:	2013
Anbaugebiet:	South Eastern Australia
Rebsorte:	Cabernet Shiraz
Farbe:	kirschrot
Charakter:	trocken, schöne Eukalyptus- und Beereneromen, sehr intensiv und kräftig im Geschmack, im Abgang lang anhaltend und würzig mit dezenten Taninnen
Lagerung:	2009 - 2011
Trinktemperatur:	17 - 20 °C
Passt gut zu:	Wild, Braten und Käse
Empfehlung:	kühl und dunkel lagern
Alkohol:	ca. 13 % Vol

CHF 10.00



Spanien

BARCIÑO TEMPRANILLO BARRICA



Art.Nr.	08
Qualität:	DO
Jahrgang:	2014
Anbaugebiet:	Cataluña
Rebsorte:	Tempranillo
Farbe.	Rubinrot
Charakter:	trocken, würzig, Beerenaroma, kräftige Tannine
Trinktemperatur:	17 - 20 °C
Passt gut zu:	Fleischgerichten, Pasta und Käse
Alkohol:	ca. 13.5 % Vol.

VKP: CHF 10.00



Italien

COLOMBELLA ROSSO SALENTO



Art. Nr.	09
Qualität:	IGT
Jahrgang:	2015/2016
Anbaugebiet:	Apulien
Rebsorte:	Uva di Troia, Montepulciano
Farbe:	rubinrot
Charakter:	Dieser liebevolle I.G.T. Rotwein wirkt sehr jugendlich und feinfruchtig. Er zeichnet sich besonders durch die intensive rote Farbe aus.
Trinktemperatur:	17 °C
Passt gut zu:	Vorspeisen oder Käse
Empfehlung:	sollte jung getrunken werden
Alkohol:	ca. 12.5 % Vol

CHF 10.00



Spanien

RIOJA CUNE CRIANZA



Art. Nr.

10

Qualität:

DOC

Jahrgang:

2012

Anbaugebiet:

Rioja

Rebsorte:

Garnacha, Mazuelo, Tempranillo

Farbe:

Leuchtendes Rubinrot

Charakter:

Intensive Aromen von roten Beerenfrüchten und Pflaumen, Tabak und Leder

Trinkreife:

2014 - 2018

Trinktemperatur:

16-18 °C

Passt gut zu:

Braten, Gemüse, Grillfleisch, Steak, Wildfleisch

Alkohol:

ca. 13,5 % Vol



**Robert
Parker**

CHF 13.00



Italien

PRIMITIVO SALENTO IGT ULTIMO PASSO



Art. Nr.	11
Qualität:	IGT
Jahrgang:	2015/2016
Anbaugebiet:	Apulien
Rebsorte:	Primitivo
Farbe:	dunkel rubinrot
Charakter:	intensive Frucht und angenehmes Mundgefühl, Aromen von Nüssen, Rosinen und Mandeln, warm, seidig und weich.
Passt gut zu:	Pasta, Pizza, Risotto & Pilz, Rotes Fleisch
Alkohol:	ca. 13 % Vol

CHF 12.00



Italien

CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA DOC IL MORO



Art. Nr.	12
Qualität:	DOC
Jahrgang:	2013
Anbaugebiet:	Sardinien
Rebsorte:	Cannonau
Farbe:	rot
Trinktemperatur:	18 - 20 °C
Passt gut zu:	Antipasti, Braten, Grillfleisch, Kalbfleisch, Lammfleisch, Pasta, Rindfleisch, Rotes Fleisch, Schweinefleisch, Steak, Weisses Fleisch
Empfehlung:	kühl und dunkel lagern
Alkohol:	ca. 13 % Vol

CHF 12.00



Italien

RANDOLFI, MERLOT / CABERNET



Art. Nr.	13
Qualität:	IGP
Jahrgang:	2015
Anbaugebiet:	Apulien
Rebsorte:	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Farbe:	Intensives Rubinrot
Charakter:	langem Abgang und leichten Vanille-Noten
Trinkreife:	2015 - 2018
Trinktemperatur:	16-18 °C
Passt gut zu:	Braten, Grillfleisch, Kalbfleisch, Wildfleisch
Alkohol:	ca. 14 % Vol

CHF 12.00



Italien

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO DOC CA' DEL FONGO



Art. Nr.	14
Qualität:	DOC
Anbaugebiet:	Valpolicella
Rebsorte:	Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
Jahrgang:	2014
Farbe:	dunkles rubinrot
Charakter:	Duft von Schwarzkirschen, dieser Wein begeistert mit seiner delikaten Frucht. Charaktervoll und ausbalanciert und überzeugt am Gaumen mit seiner harmonischen Säure
Trinktemperatur:	18 - 20 °C
Passt gut zu:	Braten und allen Käsesorten
Alkohol:	ca. 14.5 % Vol

CHF 17.00



Italien

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO CA' BELVEDERE



Art. Nr.	15
Qualität:	DOCG
Jahrgang:	1012/2013
Anbaugebiet:	Venetien
Rebsorte:	Corvina, Corvinone Veronese. Rondinella, Molinara
Farbe:	dunkles rubinrot
Charakter:	vollmundig, im Duft intensive Noten roter Früchte und Vanille, im Geschmack harmonisch, samtig, warm und mit einem Touch von Eichen- Röst- und Gewürznoten.
Trinktemperatur:	18 - 20 °C
Passt gut zu:	Grillfleisch, Kalbfleisch, rotes Fleisch, Steak, Wildfleisch
Alkohol:	ca. 16 % Vol

CHF 39.00