

Speziell für Sie ausgesucht

Rotweine

Conte Giangirolamo Rosso IGP / Tenuta Girolamo / Italien - Apulien

Fr. 64.00

Traubensorten: Negroamaro, Primitivo

Der Wein verwöhnt mit wuchtigen Aromen von Kirschen, Brombeeren und schwarzer Johannisbeere. Eleganter Duft nach Vanille und Schokolade. Seine langsame Reifung in französischen Barriques schmiegt sich im Herbst ideal zu Wildgerichten, würzigem Fleisch oder einfach nur zum Entspannen und Träumen nach einem langen harten Tag...

Amarone della Valpolicella Sasso / Cantina Valpantena / Italien - Verona

Fr. 62.00

Traubensorten: Corvina, Molinara, Rondinella

Trocknungszeit der Trauben: ca. 4 Monate (Gewichtsverlust liegt bei etwa 40%)

Vergärung währen 20 Tagen bei 18 - 22°, Ausbau in grossen Holzfässern während 18 Monaten. Ein schöner Begleiter von Braten an Rahmsauce, Kalb- und Lammfleischgerichten und vor allem von würzigem Risotto, Pasta und Lasagne, der auch gut zu Weichkäse passt.

Atis Bolgheri Rosso Superiore / Gudo al Melo / Italien - Toscana

Fr. 76.00

Traubensorten: Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot

Aus ausgelesenen Trauben der Weinberge Campo Grande und Campo Ferro, auf den Hügeln von Bolgheri, Schwemmböden, locker tief und reich an Steinen. Mediterranes Klima, aufgefrischt durch die tyrrhenische Meeresbrise, mit bedeutendem Temperaturunterschied im Sommer zwischen Tag und Nacht. Es wird nur auf nachhaltiger Art und Weise gearbeitet, mit den Methoden des integrierten Weinbaus. HERSTELLUNG: Traubenauslese der besseren Lagen; vergärt ohne Korrekturen oder Zusätze welche die originalen Charakteristiken der Trauben verändern. Ausbau für circa 24 Monate in Barrique Fässern (Eiche, kein neues Holz) auf der Feinhefe und mindestens 12 Monate in der Flasche. Ungefiltert.

Ludi (Montepulciano/Cabernet/Merlot) IGT / Velenosi/ Italien - Marken

Fr. 72.00

Traubensorten: Montepulciano, Cabernet, Merlot

Die durchdringenden Düfte sind anhaltend und tragen der Nase Aromen von reifem und fleischigem Obst zu (besonders Kirsche und Brombeeren), zusammen mit Anklängen von Lakritze und Graphit. Im Gaumen ist er streng und elegant. Er hat eine starke Wirkung und grossartige Geschmacksentwicklung, einen standhaften und entschiedenen Charakter, der sich durch die sehr feinen, weichen und runden Tannine auszeichnet.

Figuro Vinas Viejas Seleccionadas DO / Garcia Figuro / Spanien - Ribera del Douero

Fr. 78.00

(15 Meses Barrica)

Traubensorten: Tempranillo

In der Nase intensiver, komplexer Duft der Röstaromen in Verbindung mit den primären Fruchtnoten nach dunklen Beeren. Am Gaumen mächtig, aber gut strukturiert und harmonisch zeigt er einen gehaltvollen und ausgeglichenen Körper mit eleganten und geschmeidigen Tanninen. Man bemerkt einen Geschmack nach reifen Früchten sowie leicht balsamische Noten im Nachklang.

Vi de Vila Porrera Cims DOC / Coop.de Porrera / Spanien - Priorat

Fr. 62.00

Traubensorte: Carignan, Garnacha.

Die Aromapalette im Bouquet wie auch am Gaumen ist breit gefächert, im Abgang lang und ausladend: Dörrzwetschgen, schwarze Kirschen, Lebkuchen und warme Milkschokolade werden von einem frischen Kräuterduft untermalt. Ein Wein von grossem Ausdruck, enormer Kraft und Fülle, Breite und Eleganz, der mit Sicherheit zu den Besten ganz Spaniens zu einem moderaten Preis zu zählen ist.