



Philosophie REB Wein

«dénicheur des talents, défenseur de la tradition, gardeur du terroir»

«vin le plus authentique possible»

* Individuelle Selektion und Direktimport von ehrlichen Weinen handwerklich, sprich «artisanal» arbeitender Weingüter

* Nicht-interventionistische Weinbereitungsmethoden

* Ökologische Machart der Weine, biologisch oder gar biodynamisch, mit oder ohne Zertifizierung

* Authentische, gebietstypische Weine, die sich voll und ganz im Glas ausdrücken

* Unsere Weinbauern kaufen weder Wein noch fremdes Traubengut zu

* Oftmals Weinentdeckungen, welche die Vielfalt der autochthonen Traubensorten und der verschiedenen Terroirs widerspiegeln

* Weine mit Ecken und Kanten

* Definition «veganer» Weine hinsichtlich allfälliger Schönungsmethoden

* Sozial faire Preise für nachhaltiges Wirtschaften zu Gunsten von Mensch und Natur

* Grosse Preiswürdigkeit durch schlanke Strukturen und tiefe Fixkosten

* Schwerpunkt liegt auf interessant & gut, und nicht auf bekannt & teuer

www.rebwein.ch

Roger E. Baumann

079 651 74 58

SCHAUM – FRANKREICH	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
Crémant de Limoux AOP «Résilience» Alain Cavailès	2016	75cl	18–20	16.50
Domaine Le Moulin d'Alon, Languedoc	2016	150cl	18–20	35.00
<i>Chardonnay, Chenin blanc, Pinot Noir. Delikat, elegant, ausgewogen. Feinste Perlage. 12,5 Vol. %, BIO*, V*</i>				
Crémant de Limoux AOP «Joséphine» Brut Nature	®	75cl	18–20	25.00
Domaine Des Hautes-Terres, Gilles Azam, Languedoc				
<i>Chardonnay, Chenin blanc. Raffinierte Perlage, Zitrus- und Verveinenoten. 12,5 Vol. %, BIO-D*, V*</i>				
Crémant du Jura AOP		75cl	18–20	22.00
Domaine Overnoy, Jura				
<i>Chardonnay. Zitruschalen, feinste Kohlensäure, moderate Dosage, anregende Säure. 12,5 Vol. %, BIO*, V*</i>				
Champagne AOP Brut «Cuvée des Crayères» Grand Cru		75cl	18–21	48.00
Les Champagnes Rodez, Ambonnay		150cl	18–23	105.00
<i>55% Pinot Noir, 45% Chardonnay. Harmonische Assemblage von bis zu sechs Jahrgängen. 12,5 Vol. %. BIO*, V*</i>				
Champagne AOP «Cuvée des Grandes Vintages» Grand Cru		75cl	18–22	74.00
Eric Rodez, Ambonnay				
<i>Assemblage der Jahrgänge 2004, 2002, 2000, 1999, 1998, 1996 und 1995 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay, Dosage 4 gr pro Liter, 12,5 Vol. %, BIO*, V*</i>				
SCHAUM – ITALIEN	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
Prosecco di Valdobbiadene Conegliano DOCG	2016	75cl	18–19	16.50
Extra Dry, Azienda Agricola GREGOLETTO, Veneto	2016	150cl	18–19	36.00
<i>Glera. Milde Perlage, ausgewogen, wenig, Blütenaromen, vom König des Prosecco. Nachhaltig. Anwendung biodynamischer Methoden, 12,0 Vol. %. V*</i>				
Prosecco Frizzante DOC Treviso «Sui Lieviti»	2015	75cl	18–19	14.00
Azienda Agricola Gregoletto, Veneto				
<i>Ganz trocken, Zweitgärung in der Flasche, der Original-Prosecco! 11,5 Vol. %, V*</i>				
Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG «Calpena»	2016	75cl	18–19	15.00
Extra Dry, Azienda Agricola Lucchetta, Veneto				
<i>Glera. Tiefe Prosecco-Frucht, Blüten und Obstschmitze, sehr harmonisch feine Perlage. 11,5 Vol. %. V*</i>				
Prosecco Extra Dry DOC Treviso «Tibits-Etikette»	2016	75cl	18–19	15.00
Extra Dry, Azienda Agricola Lucchetta, Veneto				
<i>Glera. Tiefe Prosecco-Frucht, Blüten und Obstschmitze, sehr harmonisch und mit feiner Perlage. Derselbe Wein wie der Calpena. 11,5 Vol. %. V*</i>				
Spumante Bagnoli DOC «Capsula Nera», Metodo Classico	2008	75cl	18–21	29.00
Dominio di Bagnoli, Veneto				
<i>Friularo. Flaschengärung. Minimum 30 Monate auf der Hefe. Trocken, Brioche, intensive Himbeernote, Zitruszesten, animierende Säure, eleganter, kräftiger Schaumwein. 12 Vol. %, Bio, V*</i>				
MAI SENTITO? Marche Bianco IGT Frizzante	N. V.	75cl	18–19	15.50
La Staffa, Marche				
<i>Verdicchio, Trebbiano. Trocken, Flaschengärung, Typus Pet-Nat. Der heiss erwartete Prosecco-Nachfolger. 11,5 Vol. %. V*</i>				
SCHAUM – SPANIEN / KATALONIEN	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
Cava DO Brut Nature		75cl	18–20	15.00
Mas Candi, Katalonien				
<i>60% Xarel-lo, 20% Macabeo, 15% Parellada, 5% Sumoll. 24 Monate gereift. Animierende Frucht, Zitrusfrüchte, feine würzige Noten, angenehme Perlage. Biologischer Anbau, ohne Zertifizierung, 11,5 Vol. %, V*</i>				
Cava Brut Nature «Segunyola» (ab Frühling 2018)		75cl	18–21	18.50
Mas Candi, Katalonien				
<i>100% Xarel-lo, 36 Monate auf der Hefe gereift. Nuancierter Sortenausdruck, Hefengebäck, feinste Mousse. Biologischer Anbau, ohne Zertifizierung, 11,5 Vol. %, V*</i>				

SCHAUM SÜSS – ITALIEN	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
Moscato d'Asti DOCG Azienda Agricola Emilio Vada, Coazzolo, Piemont <i>Traubige, frische Köstlichkeit, ausgewogene Süsse, fein moussierend. 5 Vol. %, nachhaltig*, V*</i>	2017	75cl	18–19	15.50
WEISS – FRANKREICH	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
Sauvignon blanc Touraine AOP Domaine des Corbillières, Loire <i>Knackig-frisch, fruchtbetont, sortentypisch, Holunderblüten. Naturbelassene Weine. 13 Vol. %, IP*, V*</i>	2016	75cl	18–19	11.90
Touraine Oisly Fabel Barbou, Sauvignon Blanc Domaine des Corbillières, Loire <i>Frisch, kräftig, langanhaltend. Fruchttiefe und Mineralität. Naturbelassene Weine. 13,5 Vol. %, IP*, V*</i>	2016	75cl	18–21	17.00
Sauvignon blanc Touraine AOP Domaine Octavie, Loire <i>Rassig, sortentypisch, weissblumig, zitrus, Stachelbeere. Ein Prototyp dieser Sorte. 13 Vol. %, IP*, V*</i>	2016	75cl	18–19	11.90
«Les Chênes» AOC Touraine Domaine Hauts Baigneux, Loire <i>Chenin Blanc. Stahltank. Feinzeiliert, kreidig, rassige Säure. 12,5 Vol. %, BIO*, V*</i>	2015	75cl	18–21	17.50
«Blanc Chenin» AOC Touraine Domaine Hauts Baigneux, Loire <i>Chenin Blanc. Ausbau in Demi-Muids. Trocken, edel, kompakt, 13 Vol. %, BIO*, V*</i>	® 2015	75cl	18–25	27.00
Muscadet de Sèvre et Maine AOP «sur lie» La Pépie Domaine La Pépière, Loire <i>Knochenrocken, feinduftig, salzig-jodig mineralisch. 12 Vol. %, BIO*, V*</i>	2016	75cl	18–22	13.00
Muscadet de Sèvre et Maine AOP «Clisson» Domaine La Pépière, Loire <i>Lagenwein aus Clisson. Salzig-jodig mineralisch, tiefgründig. 12 Vol. %, BIO*, V*</i>	2014 2015 2014	75cl 75cl 150cl	18–25 18–25 18–25	21.00 22.00 45.00
Monsieur Laballe, Gascogne IGP Domaine Laballe, Gascogne <i>Gros Manseng Sec. Strahlend frisch, exotische Früchte, Agrumen. 12 Vol. %, IP*, V*</i>	2016	75cl	18–19	11.50
Colombard-Ugni Blanc «No. 3», Gascogne IGP Domaine UBY, Gascogne <i>Erfrischend, exotische Früchte, weisse Blüten, Menthol. 11,5 Vol. %, IP*, V*</i>	2017	75cl	18–19	10.00
Picpoul de Pinet Domaine La Croix Gratiot, Languedoc <i>Lebendig, mit Pfirsich und Zitrusaromen und Aniswürze. 12,5 Vol. %, IP*, VG*</i>	2016	75cl	18–19	12.00
Limoux AOP «Louis» Domaine Des Hautes-Terres, Gilles Azam, Languedoc <i>Chardonnay, Chenin blanc. Hochelegant, floral, helle Früchte, Zitrus, lebendig, fein ziseliert. 12,5 Vol. %, BIO-D*, V*</i>	® 2016	75cl	18–21	22.00
Côtes du Jura AOP «Lices en Peria» Domaine L'Aigle à deux Têtes, Jura <i>Alte Chardonnay Reben, gewachsen auf Mergel. Rassig, floral, fruchtig, mineralisch. 13 Vol. %, BIO in Umstellung, V*</i>	® 2015	75cl	18–21	27.00

Côtes du Jura AOP «Les Clous» Nature	®	2013	75cl	18–20	28.00
Domaine L'Aigle à deux Têtes, Jura		2014	75cl	18–21	29.00
<i>Savagnin (Synonym von Heida). Fruchtig, lebhaft, würzig-mineralisch</i>		2015	75cl	18–21	29.00
<i>13 Vol. %, BIO in Umstellung, V*</i>					

Côtes du Jura AOP «BB1»	®	2014	75cl	18–24	28.00
Domaine Chais du Vieux Bourg, Ludwig Bindernagel, Jura					
<i>Savagnin (Synonym von Heida) & Chardonnay. Geheimnisvoll, mineralisch, Limonenzeste, Nüsse, spielerisch. 13 Vol. %, BIO ohne Zertifizierung, V*</i>					

QV d'Etoile, Côtes du Jura AOP	®	2013	75cl	18–24	28.00
Domaine Chais du Vieux Bourg, Ludwig Bindernagel, Jura					
<i>Savagnin (Synonym von Heida) & Chardonnay. Tiefgründig, edel, kalkig-würzig, Limonen und Quitte. 13 Vol. %, BIO ohne Zertifizierung, V*</i>					

L'Etoile AOP		2014	75cl	18–24	23.00
Domaine de Montbourgeau, Jura					
<i>Savagnin (Synonym von Heida) & Chardonnay. Spannkraft, komplex, urtypisch. 13 Vol. %, BIO ohne Zertifizierung, V*</i>					

L'Etoile AOP «En Banode»		2014	75cl	18–26	28.00
Domaine de Montbourgeau, Jura					
<i>Savagnin (Synonym von Heida) & Chardonnay. Lagenselektion. Rasse, Präzision, Typizität. 13 Vol. %, BIO ohne Zertifizierung, V*</i>					

L'Etoile AOP «Savagnin»	®	2013	75cl	18–28	35.00
Domaine de Montbourgeau, Jura					
<i>Savagnin (Synonym von Heida). Sehr intensiv, tiefgründig, komplex, langanhaltend. 13 Vol. %, BIO ohne Zertifizierung, V*</i>					

Vin Jaune L'Etoile AOP	®	2010	75cl	18–35	59.00
Domaine de Montbourgeau, Jura					
<i>Savagnin (Synonym von Heida). 14 Vol. %, BIO ohne Zertifizierung, V*</i>					

Savagnin Typé, Côtes du Jura AOP	®	2012	75cl	18–26	34.00
Domaine Overnoy, Jura					
<i>Savagnin (Synonym von Heida). Oxidativer Stil «sous voile». Kräftig, würzig, enorm anhaltend. 13 Vol. %, BIO in Umstellung, V*</i>					

Chablis AOP	®	2014	75cl	18–20	29.00
Château de Béru, Burgund		2013/14	150cl	18–21	58.00
<i>Chardonnay auf Muschelkalk. Strahlender, terroirgeprägter Chablis allererster Güte. 13 Vol. %, BIO, V*</i>					

Chablis AOP Clos Béru «Monopole»	®	2012	75cl	18–22	47.00
Château de Béru, Burgund					
<i>Chardonnay auf Muschelkalk und Kalkmergel. Kraftvoller Terroirwein aus einer Südlage. Schmeckt wie ein grosser 1er Cru. 13 Vol. %, BIO, V*</i>					

WEISS – ITALIEN		JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
------------------------	--	-------------	---------------	---------------	--------------

Roero Arneis DOC		2016	75cl	18–19	14.50
Azienda Agricola Careglio, Piemont					
<i>Ausgewogen, verspielt, Akazienblüten und Ginster. 13 Vol. %, V*</i>					

Pinot Grigio «Savardo» Breganze DOC		2016	75cl	18–19	12.00
Cantina Beato Bartolomeo, Veneto					
<i>Milde Säure, Akazienblüten, reife exotische Früchte, Brotkruste. 13 Vol. %, IP*, V*</i>					

Vermentino Colli di Luni DOC «Pianacce»		2016	75cl	18–20	20.00
Azienda Agricola Giacomelli, Ligurien					
<i>Rassig, salzig, frisch, Wiesenblumen, Agrumen. 13 Vol. %, BIO, V*</i>					

Verdicchio di Castelli di Jesi Classico Superiore DOC Azienda Agricola La Staffa, Marche <i>Füllig, reiffruchtig, milde Säure, langanhaltend. 13 Vol. %, BIO*, V*</i>	2016	75cl	18–20	16.00
---	------	------	-------	-------

WEISS – ÖSTERREICH	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
--------------------	------	--------	--------	-------

Grüner Veltliner «Tante Mitzi», Weinviertel DAC Winzerhof Stift, Weinviertel <i>Saftig-frisch, fruchtig-mineralisch, finessenreich, trinkanimierend. 12,5 Vol. %. IP, V*</i>	2016	75cl	18–19	13.50
--	------	------	-------	-------

Grüner Veltliner «Méthusalem», Weinviertel DAC Winzerhof Stift, Weinviertel <i>Facettenreich, kompakt, rassig, mineralisch, ausgedehnte Länge. Ein Paradebeispiel für einen Grünen Veltliner. 13,5 Vol. %. IP, V*</i>	2015	75cl	18–20	17.00
---	------	------	-------	-------

WEISS – DEUTSCHLAND	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
---------------------	------	--------	--------	-------

Riesling Kabinett feinherb "bee" Blauschiefer Honigberg Timo Dienhart, Weingut zur Römerkelter, Mittelmosel <i>Unwiderstehlicher Trinkspass, Fruchtsüsse und Mineralität, feinfruchtig. 10,5 Vol. %. BIO*, V*</i>	2015	75cl	18–22	24.00
---	------	------	-------	-------

Riesling trocken, Gutswein Weinreich, Rheinhessen <i>Verführerisch fruchtig, saftig und erfrischend, mit Apfel- und Kräuternoten. 12,5 Vol. %. BIO, V*</i>	2016	75cl	18–20	15.00
--	------	------	-------	-------

Weissburgunder & Chardonnay Weinreich, Rheinhessen <i>Lebendig, mit reifem Duft nach Honigmelone, feine Säure. 13,0 Vol. %. BIO, V*</i>	2015	75cl	18–20	16.00
---	------	------	-------	-------

Des Wahnsinns fette Beute Weinreich, Rheinhessen <i>Chardonnay, maischevergoren. 13,0 Vol. %. BIO, V*</i>	2015	75cl	18–20	31.00
---	------	------	-------	-------

WEISS – SPANIEN/KATALONIEN/BASKENLAND	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
---------------------------------------	------	--------	--------	-------

Rueda DO «Cepas Viejas Viña Clavador» Bodegas Vidal Soblechero, Castilla-León <i>Verdejo/Viura. Fruchtbetont, elegant, harmonisch. Natürlicher, urtypischer Rueda. 13,0 Vol. %. BIO*, V*</i>	2016	75cl	18–19	11.50
--	------	------	-------	-------

SEKKA 85/15 Verdejo/Viura IGP Castilla y León Bodegas Vidal Soblechero, Castilla-León <i>Aus über 100 Verdejo-Klonen traditionell erzeugter, auf der feinhefe ausgebauter Wein aus La Seca. 85% Verdejo, 15%Viura. 13,0 Vol. %. BIO*, V*</i>		75cl	18–21	19.50
--	--	------	-------	-------

Arribes DO «Otro Cuento» El Hato y El Gabarato, Castilla-León <i>95% Doña Blanca, 5% Puesta en Cruz Autochthone, auf Granit gewachsene Traubensorten. Frisch und lang, blumig, weisse Früchte, cremiger Körper. 12,5 Vol. %, BIO*, V*</i>	2016	75cl	18–20	21.00
---	------	------	-------	-------

Txakoli «Doniene» DO Bizkaiko Txakolina Doniene Gorrondona, Bizkaia <i>Hondarrabi Zuri (Gros Corbu). Feines mineralisches Bouquet, Fenchel, frisch geschnittenes Obst, belebende Säure. 12,5 Vol. %. IP*, V*</i>	2016	75cl	18–20	18.00
--	------	------	-------	-------

Txakoli «Doniene XX» DO Bizkaiko Txakolina Doniene Gorrondona, Bizkaia <i>Hondarrabi Zuri (Gros Corbu). Edles Bouquet, Vanille, dezentes Holz, mineralisch im Antrunk, ausgedehnter Körper, saftige Säure, lang. 12,5 % Vol. %. IP*, V*</i>	2015	75cl	18–24	34.00
---	------	------	-------	-------

Rias Baixas DO «Viña Blanca de Salnés» Viña Blanca de Salnés, Galicien <i>Albariño. Stahliger, zitrischer, mineralischer, kraftvoller Albariño. 13 Vol. %. BIO*, V*</i>	2015	75cl	18–19	17.00
---	------	------	-------	-------

Rias Baixas DO «Finca A Pedreira» Bodegas Fulcro, Galicien <i>Einzellagen-Albariño. Rassis, schmelzig, mineralisch, Fruchtnoten von weissen Blüten und Aprikosen. 13 Vol. %. Naturnaher Anbau, teilweise biodynamisch, V*</i>	2015	75cl	18–20	17.00
---	------	------	-------	-------

Ribeiro DO «Os Pasas» Luis A. Rodriguez Vasquez, Galicien <i>Treixadura, Albariño, Lado, Torrontés Ausbau 12 Monate im Tank, delikat, salzig-mineralisch. 12,5 Vol. %, Naturnaher Anbau</i>	2015	75cl	18–23	26.00
---	------	------	-------	-------

Ribeiro DO «A Teixa» Luis A. Rodriguez Vasquez, Galicien <i>Treixadura, Albariño, Lado, Torrontés Ausbau im 600 Liter Stückfass, charaktervoll, viel Finesse, feinziseliert. 12,5 Vol. %, Naturnaher Anbau</i>	2013	75cl	18–24	34.00
--	------	------	-------	-------

Ribeiro DO «Viña Martin Escolma» Luis A. Rodriguez Vasquez, Galicien <i>Treixadura, Albariño, Lado, Torrontés. 12 Monate in französischem Holz ausgebaut. Der Burgunder aus Spanien. 12,5 Vol. %, Naturnaher Anbau</i>	® 2012	75cl	18–26	45.00
--	--------	------	-------	-------

WEISS – SCHWEIZ	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
-----------------	------	--------	--------	-------

Cuvée blanche, Zürichsee AOC Weingut Diederik, Küssnacht, Zürichsee <i>90% Riesling x Sylvaner, Räuschling, Pinot Blanc. Knackig frisch, duftig, fruchtig, ausgewogener Körper, 12 Vol. %. IP*, V*</i>	2016	75cl	18–19	17.00
--	------	------	-------	-------

Räuschling, Küssnacht AOC Weingut Diederik, Zürichsee <i>Blüten- und Zitrusnoten, sortentypische Säure. 12 Vol. %. IP*, V*</i>	2016	75cl	18–19	16.85
--	------	------	-------	-------

Walenstadter Riesling-Sylvaner, St. Gallen AOC Weingut CasaNova, Weinpur, Walenstadt SG <i>Trocken, belebend-frisch, blumig fruchtbetont, unbeschwert. 11,8 Vol. %. IP*, V*</i>	2016	50cl	18–19	11.50
	2016	75cl	18–19	16.00

Sauvignon blanc «Seemühle» St. Gallen AOC Weingut CasaNova, Weinpur, Walenstadt SG <i>Sortentypisch, erfrischend, rassis, intensiv, feinfruchtig. 12,8 Vol. %. IP*, V*</i>	2016	75cl	18–19	23.50
--	------	------	-------	-------

Blanc de Noir, Bielersee AOC Weinkellerei Hasler, Lukas Hasler, Twann, BE <i>12,5 Vol. %. IP*, V*</i>	2016	75cl	18–20	21.00
---	------	------	-------	-------

Saint-Saphorin AOC Grand Cru «La Cochère» P.-A. Jaunin, VD <i>Chasselas, dezenter Lindenblütenduft und feine Mineralität, 12,5 Vol. %. IP*, V*</i>	2015	75cl	18–19	16.50
--	------	------	-------	-------

Petite Arvine «Julius», Valais AOC Familie Pierre-Alain Mathier, VS <i>13,5 Vol. %. IP*, V*</i>	2014	75cl	18–19	19.00
---	------	------	-------	-------

ROSÉ – FRANKREICH	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
-------------------	------	--------	--------	-------

Séguret Côtes du Rhône-Villages AOP Domaine Malmont, Südliche Rhône <i>75% Grenache, 25% Syrah, bio ohne Zertifizierung V*</i>	2016	75cl	18–19	18.00
--	------	------	-------	-------

Bandol AOP Rosé Domaine La Laidière, Provence <i>Hoher Anteil Mourvèdre, Grenache, Cinsault Feinwürzig, füllig, langer Abgang. 13,5 Vol. %. Nachhaltig, V*</i>	2015	75cl	18–19	21.50
--	------	------	-------	-------

ROSÉ – ITALIEN		JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
Rosato Toscano DOC La Selva, Maremma, Toscana <i>Sangiovese, Ciliegliolo. Rote Früchte, Himbeeren, mineralische Würze. 13,5 Vol. %, BIO*, V*</i>		2016	75cl	18–19	13.50
WEISS SÜSS – FRANKREICH		JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
Pacherenc du Vic-Bilh AOP (ab März 2018) Clos Basté, Südwesten <i>Petit Manseng. Elegante Spätlese. Zum Apfelkuchen und Früchtechrêpes 11,5 Vol. %, BIO*, V*</i>		2016	50cl	18–22	21.00
ROT SÜSS – FRANKREICH		JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
«La Part des Anges» Vin de France Domaine Sainte-Croix, Jon Bowen, Languedoc <i>Spätlese. Vieilles Vignes Carignan (gepflanzt im Jahr 1905) Eine ausladende, frische Beerenessenz, zum Meditieren oder Schokoladedesserts. 15 Vol. %, BIO*, V*</i>	®	2010/11	50cl	18–20	31.00
ROT – FRANKREICH		JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
Côtes du Jura AOP «Les Clous» Poulsard Domaine L'Aigle à deux Têtes, Jura <i>Poulsard. Gewachsen auf Kalk-Mergel. Schlank, frisch, ungemein trinkig. 13 Vol. %, BIO in Umstellung, V*</i>	®	2014	75cl	18–23	29.00
Trousseau Côtes du Jura AOP Domaine Overnoy, Jura <i>Trousseau. Hellfarbig, kirschtig, erdig, gerbstoffbetont, komplex. Zechwein par excellence. 13 Vol. %, BIO in Umstellung, V*</i>	®	2015	75cl	18–22	27.00
Côtes du Jura AOP Poulsard Domaine Chais du Vieux Bourg, Ludwig Bindernagel, Jura <i>Hellfarbig, verführerisch kirschtig-duftig, beerig. Verblüffend süffig. 13 Vol. %, BIO ohne Zertifizierung, V*</i>	®	2015	75cl	18–24	28.00
Beaujolais-Villages AOP «La Napoléon» Domaine Clotaire Michal, Beaujolais <i>Gamay. Dunkelbeerig, Kirschen, Mineralität (Granit). Enormer Trinkfluss. 12 Vol. %, BIO-D*, V*</i>		2015	75cl	18–20	19.00
		2016	75cl	18–20	20.00
		2016	150cl	18–22	45.00
«Sanguine» AOC Touraine Domaine Hauts Baigneux, Loire <i>Cabernet Franc. Bitter-süß, Waldbeeraromen, Lakritze. Feinstrukturiert. 12,5 Vol. %, BIO*, V*</i>		2015	75cl	18–22	19.00
Chinon AOC «La Pointevinière» (ab Frühling 2018) Les Têtes, Loire <i>Cabernet Franc. Frische, grillierte Paprika, charmant und fordernd zugleich. 12,5 Vol. %, BIO*, V*</i>		2016	75cl	18–25	21.00
Vin de France «Le Canal des Grandes Pièces» Domaine de L'R, Frédéric Sigonneau, Loire <i>Cabernet Franc aus Chinon. Offenherzig, verführerisch, ein authentischer Saufwein par excellence. 13 Vol. %, BIO*, V*</i>		2016	75cl	18–21	18.00
Vin de France «Les Cinq Éléments» Domaine de L'R, Frédéric Sigonneau, Loire <i>Cabernet Franc aus Chinon. Urig, sympathisch, unverwechselbar, ungemein trinkig. 13 Vol. %, BIO*, V*</i>		2016	75cl	18–22	22.00
Chinon AOP «Les Folies du Noyer Vert» Domaine de L'R, Frédéric Sigonneau, Loire <i>Cabernet Franc. Sinnlich, charaktervoll, lebendig, kalkiger Charakter, höchst schmackhaft. 12,5 Vol. %, BIO*, V*</i>		2015	75cl	18–25	28.00
Chinon AOP «Les Mains Sales» Domaine de L'R, Frédéric Sigonneau, Loire <i>Cabernet Franc. Tiefgründig, charakterstark, feinstrukturiert, grosses Potential. 12,5 Vol. %, BIO*, V*</i>	®	2015	75cl	18–28	39.00

Languedoc AOP «Au bonheur des dames» Domaine de l'Ancienne Mercerie, Languedoc <i>Grenache/Mourvèdre. Mediterran, aromatisch und beerig. Herrlicher Alltagswein. 14,5 Vol. %. BIO-D*, V*</i>	2015	75cl	18–20	13.50
Faugères AOP «Les Petites Mains» Domaine de l'Ancienne Mercerie, Languedoc <i>Grenache/Syrah/Carignan/Mourvèdre/Cinsault. Ausladend, füllig. 14,5 Vol. %, BIO-D*, V*</i>	2014	75cl	18–21	15.00
Faugères AOP «Couture» Domaine de l'Ancienne Mercerie, Languedoc <i>Carignan/Syrah/Grenache/Mourvèdre. Ausdrucksvoll, komplett, aromatisch, mineralisch. 14,5 Vol. %. BIO-D*, V*</i>	2012 2012	75cl 150cl	18–25 18–26	23.00 48.00
«Magneric» Corbières AOP Domaine Sainte-Croix, Jon Bowen, Languedoc <i>Vieille Vigne Carignan/Vieux Grenache Noir Reiffruchtig, betörende Cassisfrucht, profunder fruchtsüßer Abgang. 14,5 Vol. %, BIO*, V*</i>	2013/14 2013	75cl 150cl	18–20 18–20	21.50 45.00
«Carignan» Vin de France Domaine Sainte-Croix, Jon Bowen, Languedoc <i>Vieilles Vignes Carignan (gepflanzt im Jahr 1905) Enorme Gaumenpräsenz, kraftvoll und ellenlang. 14,5 Vol. %, BIO*, V*</i>	2015 2012	75cl 150cl	18–23 18–20	28.50 56.00
«Celèstra» Corbières AOP Domaine Sainte-Croix, Jon Bowen, Languedoc <i>Vieux Grenache Noir Prall, ausladend, kraftvoll und tiefgründig. Eine beerige Essenz des Südens. 14,5 Vol. %, BIO*, V*</i>	2014	75cl	18–23	28.50
«Les Chemins de Traverse» Corbières AOP (Sans SO2) Domaine La Baronne, Corbières, Languedoc <i>Carignan, Grenache, Syrah Floral-frischfruchtig, Spannkraft, Eleganz, einer der schönsten SO2-freien Weine Südfrankreichs. 14,5 Vol. %, BIO*, V*</i>	2014	75cl	18–19	23.00
Merlot Cabernet VdP de l'Hérault Domaine La Colombette, Languedoc <i>Frischer, fruchtig-aromatischer, beeriger Bistrowein. 12,5 Vol. %, BIO*, V*</i>	2016	75cl	18–19	11.00
Merlot VdP de l'Hérault Domaine Magellan, Languedoc <i>Fruchtfrischer, mittelschwerer Allrounder. Würzig-rauchiger Fruchtcharakter 14,0 Vol. %, BIO*, V*</i>	2016	75cl	18–19	11.00
«Ponant» IGP de L'Hérault Rouge Domaine Magellan, Languedoc <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah. Rotfruchtiger, würziger Allrounder. Vereint alle Eigenschaften eines perfekten Tisch- oder Hausweines. 14,0 Vol. %, BIO*, V*</i>	2014	75cl	18–20	11.00
Coteaux du Languedoc AOP «Pézenas» Domaine Magellan, Languedoc <i>Syrah/Grenache. Duftig, mediterran würzig, elegant, ausgewogen, 14,0 Vol. %. BIO*, V*</i>	2012	75cl	18–20	16.00
Merlot Rouge IGP Pays d'Oc Mas de Figuié, Languedoc <i>Reiffruchtig, beerig, füllig, rund, anschmiegsam, typ «coup de coeur». 14,0 Vol. %, BIO*, V*</i>	2016	75cl	18–20	12.00
Cabernet Rouge IGP Pays d'Oc Mas de Figuié, Languedoc <i>Reiffruchtig, dunkelbeerig, würzig, vollmundig, fruchtsüß, knackige Gerbstoffe. 14,5 Vol. %, BIO*, V*</i>	2015/16	75cl	18–21	12.00
Costières de Nîmes AOP «Domaine Manzone» Domaine Manzone, Südliche Rhône <i>70% Grenache, 30% Syrah, Tankausbau, reiffruchtig, generös, mit Châteauneuf-du-Pape-Affinität. 14,0 Vol. %, BIO*, V*</i>	2015	75cl	18–20	14.00

Côtes du Rhône AOP Domaine Malmont, Südliche Rhône <i>60% Syrah, 40% Grenache bio ohne Zertifizierung V*</i>	2015	75cl	18–21	19.50
Séguret Côtes du Rhône-Villages AOP Domaine Malmont, Südliche Rhône <i>58% Grenache, 42% Syrah, bio ohne Zertifizierung V*</i>	2014/15	75cl	18–24	27.00
Châteauneuf-du-Pape AOP Rouge Domaine Clos du Mont-Olivet, Südliche Rhône <i>80% Grenache, 10% Syrah, 6% Mourvèdre, 4% Cinsault, Counoise, Vaccarèse, Muscardin, Terret Noir, Picpoul Noir Ganz grosser Klassiker, jung zugänglich aber sehr alterungsfähig, grosse Finesse, 15,0 Vol. %, nachhaltig, V*</i>	2012	75cl	18–27	37.50
Bandol AOP Rouge Domaine La Laidière, Provence <i>Hoher Anteil Mourvèdre, Grenache, Cinsault. Reiffruchtig, füllig, würzig, feinkörnige Gerbstoffe. Seit 2016 neu im Besitz der berühmten Domaine Tempier. 14,5 Vol. %. Bio-D in Umstellung. V*</i>	2011	75cl	18–21	23.50
Bandol AOP Rouge Domaine Ray-Jane, Provence <i>90% Mourvèdre, 5% Grenache, 5% Cinsault Reifende würzige Frucht, Gerbstoffe von grosser Finesse, urtypischer Klassiker von 100 bis 130jährigen Reben. 13,5 Vol. %. BIO*, V*</i>	2011	75cl	18–32	31.00
Bandol AOP Rouge Domaine Gros'Noré, Provence <i>80% Mourvèdre, 15% Grenache, 5% Cinsault. Dicht, konzentriert, voller Körper, eindrücklicher Bandol-Klassiker. 15 Vol. %. BIO*, V*</i>	2011 2011	75cl 150cl	18–27 18–28	33.00 68.00
Cahors AOP «Le Gamotin» Familie Jouffreau, Clos de Gamot, Südwesten <i>100% Malbec. Dunkle Waldbeerenfrucht, sehr ausgewogen und klar. Der perfekte Allrounder. Mürbe Gerbstoffe. 13,5 Vol. %, Nachhaltig, V*</i>	2015	75cl	18–20	12.50
Cahors AOP «Clos de Gamot» Familie Jouffreau, Clos de Gamot, Südwesten <i>100% Malbec. Sehr traditioneller Malbec-Stil, frisch, gutes Volumen, Brombeercoulis, feste seidige Tannine. 13,5 Vol. %, Nachhaltig, V*</i>	2010	75cl	18–27	17.50
Cahors AOP «Vignes Centenaires» Familie Jouffreau, Clos de Gamot, Südwesten <i>100% Malbec. Sehr traditioneller Malbec-Stil, über 100jährige Reben, Brombeercoulis, Lakritz, feingewobene Tannine. 13,5 Vol. %, Nachhaltig, V*</i>	® 2010	75cl	18–35	39.00
Madiran AOP «Clos Basté» Chantal & Philippe Mur, Clos Basté, Südwesten <i>Tannat. Stark, strukturbetont, dicht und enorm nachhaltig. Sehr langlebig. 14,0 Vol. %. BIO*, V*</i>	2014 2011	75cl 150cl	18–26 18–25	24.50 51.00
ROT – ITALIEN	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
Tai Rosso «Rosso Calbin», Colli Berici DOC Azienda Agricola Pialli, Veneto <i>Tai Rosso (Grenache). Zart, köstlich, ungemein trinkig. 13,5 Vol. %. BIO*, V*</i>	2016	75cl	18–20	16.00
Tai Rosso Barbarano «Ciò Bacaro», Colli Berici DOC Azienda Agricola Pialli, Veneto <i>Tai Rosso (Grenache). Reiffruchtig, elegant, ausgewogen, lang anhaltend. 15,0 Vol. %. BIO*, V*</i>	2013	75cl	18–21	23.50
Tai Rosso Barbarano «Gregorio», Colli Berici DOC Azienda Agricola Pialli, Veneto <i>Tai Rosso (Grenache). Vollmundig, stark, komplexe Aromen. Einmonatige Antrocknung der Trauben ähnlich wie bei einem Amarone. Hochempfindlicher Stoff für kalte Winterabende. 16,0 Vol. %. BIO*, V*</i>	® 2012	75cl	18–21	45.00

Rosso Veneto «Polveriera», Colli Berici DOC Società Agricola Piovene Porto Godi, Veneto <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot. Frischfruchtig, dunkle Früchte, sehr saftig. 14,0 Vol. %. IP*, V*</i>	2014	75cl	18–20	17.00
Merlot «Fra I Broli», Colli Berici DOC Società Agricola Piovene Porto Godi, Veneto <i>Kräuterwürzig, intensiv, langanhaltend. 14,5 Vol. %. IP*, V*</i>	2013 2013	75cl 150cl	18–20 18–20	29.00 60.00
Cabernet «Pozzare», Colli Berici DOC (zur Zeit ausverkauft) Società Agricola Piovene Porto Godi, Veneto <i>Cabernet Franc, Carmenère, Cabernet Sauvignon. Körperreich, kraftvoll, nachhaltig. 14,5 Vol. %. IP*, V*</i>	2012	75cl	18–22	28.00
Friularo Classico Bagnoli DOCG Vendemmia Tardiva Dominio di Bagnoli, Veneto <i>Friularo (Raboso). Lese Mitte November. 28 Monate in Botte grande gereift. Trockene Spätlese, intensive Noten von Veilchen, Kirschen, Pflaumen und Tabak. Einzigartiger, zeitloser Klassiker! 14,5 Vol. %, Bio, V*</i>	2012	75cl	18–21	29.00
Ripasso Valpolicella DOC Domini del Leone, Famiglia Fidora, Veneto <i>Corvina, Rondinella, Molinara. Rosinig, fruchtsüß, Kirschsäure- und Kakaoaromen. 14,5 Vol. %. BIO*, V*</i>	2014	75cl	18–21	22.00
Ripasso Valpolicella DOC «Vintage» Soc. Agricola Lavarini, Veneto <i>Corvina, Rondinella, Molinara. Rosinig, fruchtsüß, Kirschsäure- und Kakaoaromen. 14,5 Vol. %. IP*, V*</i>	2014	75cl	18–21	19.00
Rosso Veronese IGP «Piassarone» Soc. Agricola Lavarini, Veneto <i>Corvina, Rondinella, Molinara. Aus angetrockneten Trauben. Prallfruchtig, intensiv, ein Traubenkonzentrat. 15 Vol. %. IP*, V*</i>	2012	75cl	18–20	28.00
Amarone della Valpolicella DOCG Soc. Agricola Lavarini, Veneto <i>Corvina, Rondinella, Molinara. Kraftvoller und nobler Klassiker, mit komplexen Aromen. 16 Vol. %. IP*, V*</i>	2010 2010	75cl 150cl	18–22 18–23	35.00 75.00
Amarone della Valpolicella DOCG «Maximus» Soc. Agricola Lavarini, Veneto <i>Corvina, Corvinone, Rondinella. Grandioser Amarone. Das Non-Plus-Ultra.... 16,5 Vol. %. IP*, V*</i>	2007/08	75cl	18–25	68.00
Dolcetto d'Alba DOC Selezione «Bussia» Barale Fratelli, Barolo, Piemont <i>Floral, frische dunkle Kirschen, Lakritze, herzhafter Piemontese. 12,5 Vol. %, Bio in Umstellung*, V*</i>	2014	75cl	18–19	17.00
Barbera d'Alba DOC Selezione «La Preda» Barale Fratelli, Barolo, Piemont <i>Einladend, Sauerkirschen, Zwetschgen, Lakritze, saftig, mit schönem Trinkfluss. Dichter, trockener Spätlese-Typ. 13 Vol. %, Bio in Umstellung*, V*</i>	2015 2015	75cl 150cl	18–25 18–26	28.00 58.00
Nebbiolo Langhe DOC Barale Fratelli, Barolo, Piemont <i>Sehr sortentypisch, rotfruchtig-würzig, rassiges Gerüst, herrlich elegant. 13,5 Vol. %, nachhaltig*, V</i>	2015	75cl	18–23	18.00
Barbaresco DOCG «Serraboella» Barale Fratelli, Barolo, Piemont <i>Klassischer Nebbiolo, Waldbeeren, Lakritze, ätherisch, elegant, nachhaltig. 14 Vol. %, Bio in Umstellung*, V*</i>	2011	75cl	18–26	37.00
Barolo DOCG «Castellero» ® Barale Fratelli, Barolo, Piemont <i>Klassischer Nebbiolo, Waldbeeren, Lakritze, ätherisch, elegant, nachhaltig. 14 Vol. %, Bio*, V*</i>	2013	75cl	18–30	52.00
Barolo DOCG «Bussia» ® Barale Fratelli, Barolo, Piemont <i>Klassischer Nebbiolo, Pflaumen, Lakritze, ätherisch, elegant, nachhaltig. 14 Vol. %, Bio*, V*</i>	2013	75cl	18–32	56.00

Barbera «M» Pinerolese DOC Azienda Vitivinicola Le Marie, Piemont <i>Ausgewogen, ausdrucksvoll, kirschfruchtig. 13,5 Vol. %. IP*, V*</i>		2015	75cl	18–20	16.00
Barbera «Colombè» Pinerolese DOC Azienda Vitivinicola Le Marie, Piemont <i>Spätlese-Typ, Kirschliqueur, Lakritze. 14 Vol. %. IP*, V*</i>		2013	75cl	18–21	19.00
Barbera «Campazzi» Colline Novaresi DOC Francesco Brigatti, Suno, Nordpiemont <i>Kirschig, saftig, angenehm frische Säure, ausgedehnte Frucht. 13,5 Vol. %. BIO nicht zertifiziert, V*</i>	®	2015	75cl	18–20	19.00
Nebbiolo «Möt Ziflon» Colline Novaresi DOC Francesco Brigatti, Suno, Nordpiemont <i>85% Nebbiolo, 10% Vespolina, 5% Uva Rara. Superfein, Himbeeren, Veilchen, saftig, zart, rund, fruchtlang. 13,5 Vol. %. BIO nicht zertifiziert, V*</i>	®	2014	75cl	18–23	22.00
Ghemme DOCG «Oltre Il Bosco» Francesco Brigatti, Suno, Nordpiemont <i>100% Nebbiolo. Tiefgründig, würzig, Veilchen, wohlstrukturiert. 13,5 Vol. %. BIO nicht zertifiziert, V*</i>	®	2014	75cl	18–25	31.00
Coste della Sesia DOC «Colombera & Garella» Azienda Agricola Colombera Carlo, Nordpiemont <i>65% Nebbiolo 20% Croatina, 15% Vespolina. Terroirgeprägt, fruchtig-würzig und sehr trinkig. Ökologischer Anbau, 13 Vol. %. Bio*, V*</i>		2014 2013	75cl 150cl	18–22 18–22	16.50 35.00
Bramaterra DOC «Colombera & Garella» Azienda Agricola Colombera Carlo, Nordpiemont <i>70% Nebbiolo 20% Croatina, 10% Vespolina. Einzigartige Komplexität, würzig, grosser Terroirwein, langlebig. Ökologischer Anbau, 13 Vol. %. Bio*, V*</i>	® ®	2013 2012	75cl 150cl	18–25 18–26	26.50 55.00
Lessona DOC «Pizzaguerra» «Colombera & Garella» Azienda Agricola Colombera Carlo, Nordpiemont <i>95% Nebbiolo 5% Vespolina. Mineralisch-salzig, Bergkräuter und Minze, hockkomplex, ausdauernd. 13 Vol. %. Bio*, V*</i>	® ®	2012/13 2013	75cl 75cl	18–30 18–30	29.00 60.00
Gattinara DOCG Mauro Franchino, Nordpiemont <i>Nebbiolo, 4 Jahre im grossen Holzfass ausgebaut. Grosser Nebbiolo-Klassiker. Weinoriginal der aussterbenden Art. Artisanal par excellence. 13,5 Vol. %. IP*, V*</i>	®	2008 2012	75cl 75cl	18–28 18–32	32.00 32.00
Merlot «Tarlàp», Valli Ossolane DOC Cantine Garrone, Nordpiemont <i>Merlot, Ausbau im grossen Holzfass. Frischfruchtig, vegetal und beerig. Köstlicher Vesper- und Polentawein. 13 Vol. %. IP*, V*</i>		2015	75cl	18–20	21.00
«Prünent» Nebbiolo Superiore, Valli Ossolane DOC Cantine Garrone, Nordpiemont <i>Prünent (alte lokale Spielart der noblen Nebbiolo-Rebe). Legendärer Wein der Südalpen. Einzigartiges Relikt. 13 Vol. %. IP*, V*</i>	®	2014	75cl	18–25	31.00
«Pietrisco» Valtellina Superiore DOCG Azienda Agricola Boffalora, Lombardei <i>Feingliedrig, duftig, mineralisch, zart & kraftvoll zugleich. Bergwein. 13,5 Vol. %. BIO nicht zertifiziert, V*</i>	®	2013	75cl	18–23	29.00
Chianti Classico «Fiasco» DOCG Montebernardi, Panzano, Toscana <i>Sangiovese. Betörende Sangiovese-Frucht, Chianti-Würze, anregende Säure- und Gerbstoffstruktur, schlank und frisch. 12,5 Vol. %. Bio-D*, V*</i>		2014	100cl	18–19	24.00
Chianti Classico «Retromarcia» DOCG Montebernardi, Panzano, Toscana <i>Sangiovese. Betörende Sangiovese-Frucht, Chianti-Würze, anregende Säure- und Gerbstoffstruktur, Lakritze, vielschichtig und elegant 12,5 Vol. %. Bio-D*, V*</i>		2015 2015	75cl 150cl	18–20 18–21	19.00 40.00

Chianti Classico Riserva DOCG		2013/14	75cl	18–24	27.50
Montebernardi, Panzano, Toscana	®	2013/14	150 cl	18–24	57.00
<i>95% Sangiovese, 5% Canaiolo Nero. Körperreich, dicht, anhaltend. Toscana vom Feinsten! 13 Vol. %. Bio-D*, V*</i>					
Chianti Classico Riserva «SA'ETTA» DOCG		2013	75cl	18–27	39.00
Montebernardi, Panzano, Toscana	®	2012/13	150cl	18–27	80.00
<i>Sangiovese. Auslese der ältesten Reben. SA'ETTA bedeutet Blitzschlag. Monumentale Riserva: Tief, komplex, mineralisch. Dekantieren! 13,5 Vol. %. Bio-D*, V*</i>					
Toscana IGT «TZINGANA» DOCG		2014	75cl	18–28	53.00
Montebernardi, Panzano, Toscana					
<i>45% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc, 15 % Petit Verdot Tiefgründig, ätherisch, mineralisch, profund. 13,5 Vol. %. Bio-D*, V*</i>					

Carignano del Sulcis DOC «GIBA»		2012	75cl	18–18	15.00
6Mura, Sardinien					
<i>Üppiger, reifer Schmeichler aus dem Südwesten Sardinien. Würzige, komplexe Aromatik. 13 Vol. %. Nachhaltig*, V*</i>					

Nero d'Avola DOC «Il Giglio»		2016	75cl	18–19	13.00
Masseria del Feudo, Sizilien					
<i>Frischfruchtig, Kirschsafte, mittelschwer, weiche Gerbstoffe, ungemain trinkig. Ein Allrounder. Bio, 13,5 Vol. %, V*</i>					

Secondo di Castello Solicchiata Sicilia IGP		2010	75cl	18–20	21.50
Barone Spitaleri di Murgia, Sizilien					
<i>70% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot. Dunkelbeerig, balsamisch, feurig, kraftvolle Struktur, edle Reifenoten. Der älteste Bordeaux-Blend Italiens. Ökologischer Anbau, 14,5 Vol. %, VG*</i>					

Castello Solicchiata Sicilia IGP		2011	75cl	18–25	32.00
Barone Spitaleri di Murgia, Sizilien					
<i>70% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot. Hochreif, kraftvoll, grosse Struktur, Pinienharz, mineralisch, edle Reifenoten. Der älteste Bordeaux-Blend Italiens! Ökologischer Anbau, 14,5 Vol. %, VG*</i>					

ROT – SPANIEN / KATALONIEN		JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
----------------------------	--	------	--------	--------	-------

Castillo di Belarfonso, Méntrida DO		2015	75cl	18–20	15.50
Bodegas Canopy, Sierra de Gredos (Madrid)					
<i>Garnacha. Anregend, pulpig, fruchtsüss, würzig. Trinkspass pur. 14 Vol. %. Bio*, V*</i>					

Tres Patas, Méntrida DO		2015	75cl	18–22	21.00
Bodegas Canopy, Sierra de Gredos (Madrid)					
<i>90% Garnacha, 10% Syrah. Betörender Aromafächer, Blaubeeren, Sandelholz, Kakao, mineralische Note. Fleischig, würzig, kühl und frisch. 14 Vol. %. Bio*, V*</i>					

La Viña Escondida, Méntrida DO	®	2014	75cl	18–24	43.00
Bodegas Canopy, Sierra de Gredos (Madrid)					
<i>Garnacha. Einzellagen-Wein aus der Sierra de Gredos. Silex-Kalk-Granit-Boden. 70jährige Reben, Finesse pur, helle Farbe, burgundische Garnacha. 14 Vol. %. Bio*, V*</i>					

TRAGALDABAS Rufete, VT Sierra de Salamanca		2015	75cl	18–20	22.50
Mandragora Vinos, Castilla-Léon					
<i>Rufete. Frischfruchtig, floral, dunkelbeerig, kräuterig, seidige Gerbstoffe, belebende Säure. Die neue Spanische Welle: Die Antwort auf Gamay und Pinot Noir! 13 Vol. %. BIO*, V*</i>					

Priorat DOCa «Lluna Vella»		2011	75cl	18–22	31.00
Bodega Balaguer i Cabré, Gratallops, Katalonien					
<i>100% Garnacha. Sinnlich, intensiv, reiffruchtig, pure Noblesse. Ökologischer Anbau, 15,5 Vol. %, V*</i>					

Priorat DOCa «Cercol Daurat»		2010	75cl	18–22	55.00
Bodega Balaguer i Cabré, Katalonien					
<i>100% Garnacha. Körperreich, mächtig, Kirschkompott, balsamisch-mineralisch. Ökologischer Anbau, 15,5 Vol. %, V*</i>					

Cuca de Llum, Conca de Barbera DO Vinicola Succés, Katalonien <i>Trepat (autochthone Sorte). Floral, fruchtig, ungemain trinkig (Naturwein-Typ). 13 Vol. %, Bio, V*</i>	2015	75cl	18–19	16.00	
El Mentider, Conca de Barbera DO Vinicola Succés, Katalonien <i>Trepat. Kräuterig, Lakritze, Erdbeerconfitüre, Naturwein-Charakter. 13,5 Vol. %, Bio, V*</i>	2015	75cl	18–20	23.50	
Feedback, Conca de Barbera DO Vinicola Succés, Katalonien <i>40% Tempranillo, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Trepat. Kraftvoll, Waldbeeren, Menthol, vollfruchtig, betörend. 13,5 Vol. %, Bio, V*</i>	2013	75cl	18–20	23.50	
Bobal Manchuela DO «La Casilla» Bodegas Ponce, Manchuela <i>Alte Reben. Tiefgründige Fruchtbombe mit Struktur. Biodynamischer Anbau, 14,0 Vol. %, V*</i>	2012	75cl	18–20	19.00	
Laderas de Sedella, Romé/Garnacha Sedella Vinos, Malaga, Andalusien <i>Romé, Garnacha. Mediterrane Würze, Frische, salzige Noten, reiffruchtig und doch frisch. 14 Vol. %. BIO*, V*</i>	2014	75cl	18–22	23.00	
SEDELLA, Romé/Garnacha Sedella Vinos, Malaga, Andalusien <i>Romé, Garnacha. Mediterrane Würze, edle Hölzer, tiefe Frucht, belebende Säure. Südlicher Bergwein. 14 Vol. %. BIO*, V*</i>	2014	75cl	18–22	34.00	
Calatayud DO «Lajas» Finca El Peñiscal Pagos Altos de Acedred, Aragón <i>Garnacha. Kompakt, tiefgründig, stoffig. Gewachsen auf Schiefer auf über 1'000 M. ü. Meer. 15,0 Vol. %. BIO*, VG*</i>	2012 2012	75cl 150cl	18–22 18–23	34.50 71.00	
Rioja DOCa «El Primavera» Agricola Labastida, La Rioja <i>Tempranillo. Frischfruchtig, beerig, harmonisch, generös. 14,0 Vol. %. Ökologisch, ohne Zertifizierung. VG*</i>	2014 2015/16	75cl 75cl	18–19 18–21	14.00 14.50	
Rioja DOCa «Tierra» Crianza Agricola Labastida, La Rioja <i>Tempranillo. Vollmundig, weich, elegant, sehr langer Abgang. Eine kleine Reserva zum Crianza-Preis. 14,0 Vol. %. Ökologisch, ohne Zertifizierung. VG*</i>	2014	75cl	18–22	18.50	
Rioja DOCa «Malaspiedras» Compañon Arrieta, El Mozo Wines, La Rioja <i>Tempranillo. Kräftig, reiffruchtig. 14,0 Vol. %. Ökologisch, ohne Zertifizierung. VG*</i>	2015	75cl	18–21	17.50	
Ribera del Duero DO «Yotuel» Roble Bodegas y Viñedos Gallego Zapatero, Castilla-León <i>Tinta del País (Spielart des Tempranillo). 8 Monate Barrique. Rassig, kraftvoll, nachhaltig. 14,0 Vol. %.. V*</i>	2014 2012	75cl 150 cl	18–20 18–20	16.00 34.00	
Ribera del Duero DO «Yotuel» Selección Bodegas y Viñedos Gallego Zapatero, Castilla-León <i>Tinta del País (Spielart des Tempranillo). Intensiv, charaktervoll, langanhaltend. 14,0 Vol. %. Bio. V*. Magnum in 1er Holzkiste</i>	2011 2013	75cl 150cl	18–22 18–22	25.00 55.00	
Ribera del Duero DO «Yotuel» Finca La Nava Bodegas y Viñedos Gallego Zapatero, Castilla-León <i>Tinta del País (Spielart des Tempranillo). Komplex, voluminös, pralle Frucht, mürbe Gerbstoffe. 14,0 Vol. %. Bio. V*</i>	® ®	2010 2010	75cl 150cl	18–23 18–23	35.00 75.00
Ribera del Duero DO «Yotuel» Camino Viejo Bodegas y Viñedos Gallego Zapatero, Castilla-León <i>Tinta del País (Spielart des Tempranillo). Komplex, voluminös, pralle Frucht, mürbe Gerbstoffe. 14,0 Vol. %. Bio. V*</i>	®	2012	75cl	18–24	39.00

Ribera del Duero DO «Yotuel» Finca Valdepalacios Bodegas y Viñedos Gallego Zapatero, Castilla-León <i>Tinta del País (Spielart des Tempranillo). Über 70jährige Reben. Konzentriert und dicht, mit Stil und Finesse. Bio. 14,0 Vol. %, V*</i>	®	2010	75cl	18–26	48.00
Ribera del Duero DO «Yotuel» Finca San Miguel Bodegas y Viñedos Gallego Zapatero, Castilla-León <i>Tinta del País (Spielart des Tempranillo). Über 90jährige Reben. Unbändige Kraft und grosse Feinheit. Der Château Latour des Ribera del Duero! Bio. 14,0 Vol. %, V*</i>	®	2008	75cl	18–25	94.00
Ribera del Duero DO «Roble» Hacienda Solano, Castilla-León <i>Tinta del País (Spielart des Tempranillo). Fruchtig, ausgewogen, geschmeidig. 14,0 Vol. %. Ökologischer Anbau. V*</i>		2014	75cl	18–20	16.50
Ribera del Duero DO «Selección Viñas Viejas» Hacienda Solano, Castilla-León <i>Tinta del País (Spielart des Tempranillo). Mundfüllend, kraftvoll, pralle Frucht. 14,0 Vol. %. Ökologischer Anbau. V*</i>		2010 2012	75cl 75cl	18–20 18–21	25.00 25.00
Ribera del Duero DO «Peña Lobera» Hacienda Solano, Castilla-León <i>95% Tinta del País (Spielart des Tempranillo), 5% Albillo. Subtiler eleganter, gar burgundisch anmutender Ribera. 14,0 Vol. %. Ökologischer Anbau. V*</i>		2010 2012	75cl 75cl	18–24 18–26	49.00 56.00
Ribera del Duero DO «Finca Cascorrales» Hacienda Solano, Castilla-León <i>Tinta del País (Spielart des Tempranillo). Die Reben wurden 1874 gepflanzt. Grosse Finesse und Mineralität. 14,0 Vol. %. Ökologischer Anbau. V*</i>	®	2009	75cl	18–25	57.00
Dominio de Sexmil, VdT Zamora Zamora, Castilla-León <i>Tinto de Toro (Spielart des Tempranillo). Mundfüllend, hochkomplex. 90 bis 120jährige Rebstöcke. Produktion 2'500 Flaschen. 13,5 Vol. %. BIO*, V*</i>	®	2010	75cl	18–25	46.00
Dominio de Sexmil «Edición Summa», VdT Zamora Zamora, Castilla-León <i>Tinto de Toro (Spielart des Tempranillo). Typ: Kräftig, nobel, unendlich lang. 160 bis 200 jährige Rebstöcke! Grossartige Rarität. Ganze 1.5ha Rebland liefern 3 Barrique = 900 Flaschen. 13,5 Vol. %. BIO*, V*</i>	®	2009	75cl	18–28	90.00
Arribes DO «Sin Blanca» El Hato y El Gabarato, Castilla-León <i>85% Juan Garcia, Rufete, Buñal, Bastardillo Chico Autochthone, auf Granit gewachsene Traubensorten. Dunkelfruchtig, knackig-frische Gerbstoffe, tiefgründige Frucht. 12,5 Vol. %, BIO*, VG*</i>	®	2015	75cl	18–22	23.00
Ribeiro DO «A TORNA DOS PASAS Tinto» Luis A. Rodriguez Vasquez, Galicien <i>Brancellao, Caiño longo, Caiño redondo, Ferrol 8 Monate in französischem Holz ausgebaut. Elegant und nachhaltig. 12 Vol. %, Naturnaher Anbau, V*</i>		2014	75cl	18–23	27.50
Ribeiro DO «A TORNA DOS PASAS Escolma» Luis A. Rodriguez Vasquez, Galicien <i>Brancellao, Caiño longo, Caiño redondo, Ferrol 14 Monate in französischem Holz ausgebaut. Der Burgunder aus Spanien 13 Vol. %, Naturnaher Anbau, V*</i>	®	2012	75cl	18–23	48.00
ROT – DEUTSCHLAND		JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
Bechtheimer Schwarzriesling Weingut Weinreich, Rheinhessen <i>Feingliedrig, sattes pflaumiges Aroma, dezente Holzwürze. 13,0 Vol. %. Bio*, V*</i>		2014	75cl	18–19	19.00
Spätburgunder trocken «Bechtheimer Rosengarten», Weingut Weinreich, Rheinhessen <i>Vornehm, sinnlich, elegant, Veilchennoten, langanhaltend. 13,0 Vol. %. Bio*, V*</i>		2012	75cl	18–20	33.00

ROT – ÖSTERREICH	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
Blaufränkisch «Weinberg» DAC Reserve	2012	75cl	18–20	23.00
Kopfensteiner, Deutsch Schützen/Eisenberg, Südburgenland <i>Floral, beerig, mineralisch, präzis strukturiert. 13,0 Vol. %. Nachhaltig*, V*</i>	2012	150cl	18–21	48.00
Blaufränkisch «Saybritz» DAC Reserve	2012	75cl	18–24	41.00
Kopfensteiner, Deutsch Schützen/Eisenberg, Südburgenland <i>Rassig, filigran, ausgewogen. Organgenzesten und Mineralik Feinste Extraktsüsse. Einzellage. 13,0 Vol. %. Nachhaltig*, V*</i>				
ROT – SCHWEIZ	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
Cuvée Rouge, Küssnacht AOC	2014	75cl	18–19	19.50
Weingut Diederik, Zürichsee <i>Pinot Noir, Gamaret, Dornfelder. Würzig, rauchig, anhaltend. 13 Vol. %. IP*, V*</i>				
Walenstädtner Blauburgunder, St. Gallen AOC	2014	75cl	18–19	23.00
Bio-Weinbau Bosshart + Grimm, Berschis, SG <i>Zartfruchtig, frisch, feiner Schmelz, elegant und höchst trinkig. 13,0 Vol. %. BIO*, V*</i>				
Walenstädt Pinot Noir, St. Gallen AOC	2016	75cl	18–19	17.50
Weingut CasaNova, Weinpur, Walenstadt SG <i>Fruchtbetonter, geradliniger Blauburgunder vom Südfuss der Churfürsten. 12,9 Vol. %. IP*, V*</i>				
Walenstädt Pinot Noir «Fürscht», St. Gallen AOC	2015	75cl	18–21	29.50
Weingut CasaNova, Weinpur, Walenstadt SG <i>Fruchtbetonter, geradliniger Blauburgunder vom Südfuss der Churfürsten. 13 Vol. %. IP*, V*</i>				
Pinot Noir «Vom Lindenwingert», Bündner Herrschaft AOC	2014	75cl	18–21	29.00
Jan Luzi, Sprecher von Bernegg, Jenins, GR <i>Samtig, weich, harmonisch, betörend, 13,5 Vol. %. IP*, V*</i>				
Pinot Noir «Vom Pfaffen/Calander», Bündner Herrschaft AOC	2013/14	75cl	18–22	41.00
Jan Luzi, Sprecher von Bernegg, Jenins, GR <i>Intensiv, mächtig, finessenreich, langanhaltend, Top-Herrschaftler 13,5 Vol. %. IP*, V*</i>				
Pinot Noir, Bielersee AOC	2015	75cl	18–19	17.00
Weingut Schlössli, Fabian & Irene Teutsch-Marugg, Schafis, BE <i>Feingliedrig, edel, seidige Struktur, reif und frisch zugleich, 13 Vol. %. IP*, V*</i>				
Perpetuum Nobile, Bielersee AOC	2012	75cl	18–21	32.00
Weinkellerei Hasler, Lukas Hasler, Twann, BE <i>Kräftig und, sehr vielschichtig, Top-Pinot Noir vom Bielersee 13,5 Vol. %. IP*, V*</i>				
Merlot-Malbec «Cuvée Wengi», Bielersee AOC	2012	75cl	18–22	31.00
Domaine de Soleure, Bielersee, BE <i>Originelle, profunde, im Barrique ausgebaute, gross auftrumpfende Cuvée vom Jurasüdfuss, 13,5 Vol. %. IP*, V*</i>				
Gamay «Couronne», La Côte AOC	2015	100cl	18–19	17.00
Le Satyre, Begnins, VD <i>Pfeffrig, dunkelkirschtig, schlank und frisch, 12,5 Vol. %. IP*, V*</i>				
Pinot Noir, La Côte AOC	2015	75cl	18–20	23.50
Le Satyre, Begnins, VD	2014	140cl	18–20	47.00
<i>Betörende Cassis-Himbeer-Kirsch-Frucht, Veilchen, weiche Gerbstoffe, 12,8 Vol. %. IP*, V</i>				

Cornalin «Julius», Valais AOC Familie Pierre-Alain Mathier, VS 13,5 Vol. %. IP*, V*	2013	75cl	18–19	21.00
---	------	------	-------	-------

Merlot Ticino DOC «Sassarei» Azienda Vitivinicola Sacha Pelossi, TI Pflanzliche Frucht, Gewürze, mittelgewichtig, trinkfreudig 12,5 Vol. %. IP*, V*	2015	75cl	18–20	18.00
---	------	------	-------	-------

«Riva del Tasso» Rosso del Ticino DOC Azienda Vitivinicola Sacha Pelossi, TI 40% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc Nobel, reif, kühle Frucht, rassiger, kraftvoller Abgang. 13 Vol. %. IP*, V*	2013	75cl	18–22	35.00
	2011	150cl	18–22	74.00

BAG-IN-BOX – FRANKREICH	INHALT	PREIS
-------------------------	--------	-------

Weisswein BIB «Camas», IGP Pays d'Oc Domaine Anne de Joyeuse, Limoux, Languedoc Chardonnay, V*	500cl	35.00
--	-------	-------

Rotwein BIB, IGP Hauterive Domaine de la Bouysse, Languedoc Merlot, Syrah, Carignan, BIO*, V*	500cl	35.00
---	-------	-------

SPIRITUOSEN – ITALIEN	INHALT	PREIS
-----------------------	--------	-------

Grappa di «Prüment» Nebbiolo Superiore Valli Ossolane, Cantine Garrone, Nordpiemont Prüment (alter lokaler Nebbioloklon) 12 Monate gelagert. Klare Grappa, mit ätherischen Noten und Unterholz. Langer Abgang. 40 Vol. %	50cl	49.00
---	------	-------

Grappa di Cà d'Matè Valli Ossolane, Cantine Garrone, Nordpiemont Nebbiolo, Croatina, Prüment. Mindestens 24 Monate gelagert, davon 12 Monate im Holzfass. Strohgelbe Farbe, intensiv und anhaltend im Geschmack. 40 Vol. %	50cl	49.00
---	------	-------

Grappa di Prosecco Azienda Agricola GREGOLETTO, Veneto Klare Grappa, mit floralen und fruchtigen Noten. Langer Abgang. 40 Vol. %	70cl	37.00
--	------	-------

Grappa di Barolo Distilleria Castelli, Piemont Nebbiolo. Klare und intensive Grappa mit langem Abgang. 43 Vol. %	2008	75cl	49.00
--	------	------	-------

Grappa di Barolo Distilleria Castelli, Piemont Nebbiolo. Kräftige Grappa mit viel Charakter. 50 Vol. %	2008	75cl	55.00
--	------	------	-------

SPIRITUOSEN – FRANKREICH	INHALT	PREIS
--------------------------	--------	-------

Bas-Armagnac Hors d'Age 10 Ans Domaine Laballe, Gascogne 90% Ugni Blanc, 10% Baco. Blumige Noten, Trockenfrüchte, Zimt, grosse Eleganz. 43 Vol. %	75cl	78.00
---	------	-------

SPIRITUOSEN – SPANIEN	INHALT	PREIS
-----------------------	--------	-------

Aguardiente de Orujo "Uxuala" 45 Vol. % Doniene Gorrondona, Bizkaia	75cl	49.00
--	------	-------

AMARO – ITALIEN	INHALT	PREIS
-----------------	--------	-------

Amaro Salento Classic 30 Vol. % Mazzetta, Veglie (Lecce)	70cl	29.60
---	------	-------

SPIRITUOSEN – SCHWEIZ	INHALT	PREIS
-----------------------	--------	-------

Grappa Uva Americana, 45 Vol. % Azienda Vitivinicola Sacha Pelossi, TI	50cl	25.00
---	------	-------

Nocino, 28 Vol. % Azienda Vitivinicola Sacha Pelossi, TI	50cl	25.00
---	------	-------

OLIVENÖL – FRANKREICH	INHALT	PREIS
------------------------------	---------------	--------------

Huile d'Olive «Pied d'Eve» Domaine La Magnanerie, Ardèche <i>Mittelfruchtig. Sorten: Callian und Petit Ribier</i>	50cl	29.00
---	------	-------

Huile d'Olive «Cuvée Sauvage» Domaine La Magnanerie, Ardèche <i>Mittelfruchtig. Sorten: Bouteillan, Aglandau, Picholine</i>	50cl	32.00
---	------	-------

Huile d'Olive «Bleu Orage» Domaine La Magnanerie, Ardèche <i>Intensivfruchtig. Mittelitalienische Sorten: Frantoio, Moraiolo</i>	50cl	34.00
--	------	-------

ABKÜRZUNGEN REB WEIN

BIO* Biologischer Weinbau IP* Integrierte, naturnahe Produktion V* «Veganer» Wein: Entweder ungeschönt oder geschönt mit Produkten nicht-tierischen Ursprungs	BIO-D* Biodynamischer Weinbau ® Begrenzte Verfügbarkeit oder Rarität VG* «Vegetarischer» Wein: Entweder ungeschönt oder geschönt mit Eiweiss, Kasein usw.
--	---

ALLGEMEINE BEDINGUNGEN REB WEIN

VERPACKUNG: Die Weine sind in der Regel in 6er Kartons verpackt. Selbstverständlich können sie auch gemischte Kartons beziehen, zum Beispiel in Form eines Probierkartons mit Einzelflaschen.

PREISE/ZAHLUNG: Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken pro Flasche, inklusive 8% Mehrwertsteuer. Rechnungen sind zahlbar innert 30 Tagen netto. Bis zur vollständigen Bezahlung bleibt die gelieferte Ware Eigentum von REB Wein AG. Verfügbarkeit und Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.

LIEFERUNG: In der Stadt Zürich, am linken Zürichseeufer bis Richterswil und am rechten Zürichseeufer bis Stäfa liefert REB ab 24 Flaschen oder Fr. 500.00 frei Haus.

Schweizweit liefert REB ab 36 Flaschen oder Fr. 700.00 frei Haus. Unter 36 Flaschen verrechnet REB für: 1 Flasche: sFr. 10.00, 2 bis 12 Flaschen: sFr. 15.00, 13 bis 35 Flaschen: sFr. 20.00.

ABHOLUNG: Nach Vereinbarung sind Beratung, Weinverkauf und Abholungen im Gewölbekeller möglich. ÖV: Tram 7, Haltestelle Billoweg, Bahnhof Wollishofen 5 Gehminuten. Auto: Ladezone im Hof.

UMTAUSCHRECHT: Sollte Ihnen ein Wein geschmacklich nicht zusagen, kann der Wein - fachgerechte Lagerung vorausgesetzt - innerhalb von 6 Monaten ab Kauf ohne weiteres umgetauscht werden. Flaschen mit Korkfehlern werden Ihnen bei ihrer nächsten Bestellung ersetzt.

MENGENRABATTE: 10% ab 24 Flaschen

BESTELLUNG

VORNAME	NAME
ADRESSE	PLZ/ORT
TELEFON	EMAIL
DATUM	UNTERSCHRIFT

AUSLIEFERUNG
 ABHOLUNG GEWÖLBEKELLER
 ABHOLUNG WEINLADEN IDAPLATZ

BÜRO GESCHÄFTSSITZ	GEWÖLBEKELLER ABHOLLAGER	LADEN
REB WEIN AG ROGER E. BAUMANN DORFSTRASSE 29 8037 ZÜRICH 079 651 74 58 MAIL@REBWEIN.CH REBWEIN.CH	REB WEIN AG SEESTRASSE 279 8038 ZÜRICH GEÖFFNET VON APRIL BIS NOVEMBER JEDEN 1. SAMSTAG IM MONAT VON 12 BIS 17 UHR (ODER NACH VEREINBARUNG)	WEINLADEN AM IDAPLATZ IDASTRASSE 50 8003 ZÜRICH GEÖFFNET VON MITTWOCH BIS FREITAG 14 BIS 19 UHR SAMSTAG 12 BIS 17 UHR