



## Philosophie REB Wein

«dénicheurs des talents, défenseurs de la tradition, gardeurs 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 Schönungsverfahren
- \* 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](http://www.rebwein.ch)

Roger E. Baumann – 079 651 74 58 – [roger@rebwein.ch](mailto:roger@rebwein.ch)

Carsten Fuss – 079 252 90 15 – [carsten@rebwein.ch](mailto:carsten@rebwein.ch)

SCHAUM – FRANKREICH	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
Crémant de Limoux AOP «Résilience» Alain Cavailès	2016	75cl	18–20	17.00
Domaine Le Moulin d'Alon, Languedoc	2016	150cl	18–21	36.00
<i>Chardonnay, Chenin blanc, Pinot Noir. Delikat, elegant, ausgewogen. Feinste Perlage. Traditionelle Flaschengärung. 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	2013/14	75cl	18–20	22.00
Domaine Overnoy, Jura				
<i>Chardonnay. Zitrussschalen, feinste Kohlensäure, moderate Dosage, anregende Säure. 12,5 Vol. %, BIO*, V*</i>				
Crémant du Jura Rosé AOP	2014	75cl	18–21	24.50
Domaine Overnoy, Jura				
<i>Pinot Noir. Rotbeerig, erfrischend, mineralisch, belebende Säure. 12,5 Vol. %, BIO*, V*</i>				
Champagne AOP Brut «Cuvée des Crayères» Grand Cru		75cl	18–21	49.00
Les Champagnes Rodez, Ambonnay		150cl	18–22	109.00
<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>				
Champagne AOP Brut Rosé		75cl	18–21	41.00
Legras & Haas				
<i>50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier. Weinig, rote Beeren, Zitrus, Apérochampagner. 12,5 Vol. %, BIO*, V*</i>				
SCHAUM – ITALIEN	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
Prosecco di Valdobbiadene Conegliano DOCG	2016	75cl	18–19	17.00
Extra Dry, Azienda Agricola GREGOLETTO, Veneto	2016	150cl	18–20	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	15.00
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»	2016/17	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	18–18	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
Tinc Set Ancestral Espumoso Celler La Salada, Katalonien <i>50% Xarel-lo, 50% Parellada. Pétillant Naturel. Ohne SO2-Zugabe. Obstnoten, salzig, hefig, mineralisch, erfrischend. BIO, ohne Zerifizierung, 11,5 Vol. %, V*</i>		75cl	18–19	18.00
Cava DO Brut Nature 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 Zerifizierung, 11,5 Vol. %, V*</i>		75cl	18–20	16.00
Cava Brut Nature «Segunyola» Mas Candi, Katalonien <i>100% Xarel-lo, 36 Monate auf der Hefe gereift. Nuancierter Sortenausdruck, Hefengebäck, feinste Mousse. Biologischer Anbau, ohne Zerifizierung, 11,5 Vol. %, V*</i>		75cl	18–21	18.50
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	18–20	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 (zur Zeit ausverkauft) Domaine Hauts Baigneux, Loire <i>Chenin Blanc. Stahltank. Feinziseliert, k Reidig, rassige Säure. 12,5 Vol. %, BIO*, V*</i>	2017	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>Knochentrocken, 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	11.00

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	18–22	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 Domaine L'Aigle à deux Têtes, Jura <i>Savagnin (Synonym von Heida). Fruchtig, lebhaft, würzig-mineralisch 13 Vol. %, BIO in Umstellung, V*</i>	®	2013 2014 2015	75cl 75cl 75cl	18–20 18–22 18–24	28.00 29.00 29.00
Côtes du Jura AOP «BB1» Domaine Chais du Vieux Bourg, Ludwig Bindernagel, Jura <i>Savagnin (Synonym von Heida) &amp; Chardonnay. Geheimnisvoll, mineralisch, Limonenzeste, Nüsse, spielerisch. 13 Vol. %, BIO ohne Zertifizierung, V*</i>	®	2014	75cl	18–24	29.00
QV d'Etoile, Côtes du Jura AOP Domaine Chais du Vieux Bourg, Ludwig Bindernagel, Jura <i>Savagnin (Synonym von Heida) &amp; Chardonnay. Tiefgründig, edel, kalkig-würzig, Limonen und Quitte. 13 Vol. %, BIO ohne Zertifizierung, V*</i>	®	2013	75cl	18–24	29.00
L'Etoile AOP Domaine de Montbourgeau, Jura <i>Chardonnay und etwas Savagnin (Synonym von Heida). Spannkraft, komplex, urtypisch. 13 Vol. %, BIO ohne Zertifizierung, V*</i>		2014	75cl	18–24	23.00
L'Etoile AOP «En Banode» Domaine de Montbourgeau, Jura <i>Savagnin (Synonym von Heida) &amp; Chardonnay. Lagenselektion. Rasse, Präzision, Typizität. 13 Vol. %, BIO ohne Zertifizierung, V*</i>		2014	75cl	18–26	28.00
L'Etoile AOP «Savagnin» Domaine de Montbourgeau, Jura <i>Savagnin (Synonym von Heida). Sehr intensiv, tiefgründig, komplex, langanhaltend. 13 Vol. %, BIO ohne Zertifizierung, V*</i>	®	2013	75cl	18–28	35.00
Vin Jaune L'Etoile AOP Domaine de Montbourgeau, Jura <i>Savagnin (Synonym von Heida). 14 Vol. %, BIO ohne Zertifizierung, V*</i>	®	2010	75cl	18–35	59.00
Savagnin Typé, Côtes du Jura AOP Domaine Overnoy, Jura <i>Savagnin (Synonym von Heida). Oxidativer Stil «sous voile». Kräftig, würzig, enorm anhaltend. 13 Vol. %, BIO in Umstellung, V*</i>	®	2012	75cl	18–26	35.00
Chablis AOP ® Château de Béru, Burgund <i>Chardonnay auf Muschelkalk. Strahlender, terroirgeprägter Chablis allererster Güte. 13 Vol. %, BIO, V*</i>		2014 2013/14	75cl 150cl	18–20 18–20	29.00 58.00
Chablis AOP Clos Béru «Monopole» 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>	®	2012	75cl	18–22	47.00

Viré-Clessé AOP «La Perrière» <sup>®</sup> 2016 75cl 18–22 28.00  
 Domaine Sainte-Barbe, Burgund  
*Chardonnay. Vielschichtig, edel, tiefgründig, ellenlang. 13 Vol. %, BIO-D, V\**

**WEISS – ITALIEN** **JAHR** **INHALT** **GENUSS** **PREIS**

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

Pinot Grigio «Savardo» Breganze DOC 2016 75cl 18–19 12.50  
 Cantina Beato Bartolomeo, Veneto  
*Milde Säure, Akazienblüten, reife exotische Früchte, Brotkruste. 13 Vol. %, IP\*, V\**

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

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

**WEISS – ÖSTERREICH** **JAHR** **INHALT** **GENUSS** **PREIS**

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

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

**WEISS – DEUTSCHLAND** **JAHR** **INHALT** **GENUSS** **PREIS**

Weiss «Weinreich» trocken «Literflasche» 2017 100cl 18–20 13.75  
 Weinreich, Rheinhessen  
*Duftig, Zitrus, Blüten, erfrischender Abgang. 12,5 Vol. %. BIO, V\**

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

Weissburgunder & Chardonnay 2015 75cl 18–21 16.00  
 Weinreich, Rheinhessen  
*Lebendig, mit reifem Duft nach Honigmelone, feine Säure. 13,0 Vol. %. BIO, V\**

Tacheles 2017 75cl 18–20 20.00  
 Weinreich, Rheinhessen  
*Bacchus, maischevergoren, aromatisch, leichte Phenolik, zugänglicher Naturwein. 12,5 Vol. %. BIO, V\**

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

Chardonnay Trocken, Pfalz BIO 2017 75cl 18–20 12.50  
 Weingut Pfaffmann 1616, Pfalz  
*Lebhaft, fruchtig, gelbe Früchte, Zitrus, Honigmelone. 12,5 Vol. %. BIO, V\**

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

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

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

Arribes DO «Otro Cuento» 2016 75cl 18–20 21.00  
 El Hato y El Gabarato, Castilla-León  
*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\**

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

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

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

Rias Baixas DO «Finca A Pedreira» 2015/17 75cl 18–20 17.00  
 Bodegas Fulcro, Galicien  
*Einzellagen-Albariño. Rassig, schmelzig, mineralisch, Fruchtnoten von weissen Blüten und Aprikosen. 13 Vol. %. Naturnaher Anbau, teilweise biodynamisch, V\**

Ribeiro DO «Os Padas» 2015 75cl 18–23 26.00  
 Luis A. Rodriguez Vasquez, Galicien 2016 75cl 18–25 28.00  
*Treixadura, Albariño, Lado, Torrontés  
 Ausbau 12 Monate im Tank, delikat, salzig-mineralisch. 12,5 Vol. %, Naturnaher Anbau*

Ribeiro DO «A Teixa» 2013 75cl 18–23 34.00  
 Luis A. Rodriguez Vasquez, Galicien  
*Treixadura, Albariño, Lado, Torrontés  
 Ausbau im 600 Liter Stückfass, charaktervoll, viel Finesse, feinziseliert. 12,5 Vol. %, Naturnaher Anbau*

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

**WEISS – PORTUGAL** JAHR INHALT GENUSS PREIS

Casal Figueira «Vinhas Velhas» 2016 75cl 18–21 23.50  
 Casal Figueira, Lisboa  
*Vital, alte Reben. Floral, Estragon, Kernobst, seidige Textur, steinig, lang. 11,5 Vol. %. BIO\*, V\**

Casal Figueira «ANTONIO» 2016 75cl 18–23 29.00  
 Casal Figueira, Lisboa  
*Vital, alte Reben. Blüten, Obstgarten, Edel-Pflaumen, Zitruschale, kräuterig, elegant. 11,5 Vol. %. BIO\*, V\**

**WEISS – SCHWEIZ** JAHR INHALT GENUSS PREIS

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

Räuschling, Küssnacht AOC Weingut Diederik, Zürichsee <i>Blüten- und Zitrusnoten, sortentypische Säure. 12 Vol. %. IP*, V*</i>	2016	75cl	18–20	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 2016	50cl 75cl	18–19 18–19	11.50 16.00
---	--------------	--------------	----------------	----------------

Sauvignon blanc «Seemühle» St. Gallen AOC Weingut CasaNova, Weinpur, Walenstadt SG <i>Sortentypisch, erfrischend, rassig, intensiv, feinfruchtig. 12,8 Vol. %. IP*, V*</i>	2016	75cl	18–21	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>	2015/17	75cl	18–20	16.50
--	---------	------	-------	-------

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
--	------	------	-------	-------

ROSÉ – ITALIEN	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
----------------	------	--------	--------	-------

Rosato Toscano DOC La Selva, Maremma, Toscana <i>Sangiovese, Cilieggiolo. Rote Früchte, Himbeeren, mineralische Würze. 13,5 Vol. %, BIO*, V*</i>	2016	75cl	18–19	13.50
--	------	------	-------	-------

ROSÉ	SPANIEN	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
------	---------	------	--------	--------	-------

Cigales DO «50 Vendimias» Bodegas Sinforiano, Castilla-León <i>Tempranillo, Verdejo, Albillo Mayor. Fruchtbetont, frisch, intensiv, rote Früchte, Himbeeren, mineralische Würze. 12,5 Vol. %, BIO*, VG*</i>	2017	75cl	18–19	11.00
---	------	------	-------	-------

Arribes DO «La Jefa» El Hato y El Gabarato, Castilla-León <i>95% Juan Garcia; 2% Rufete; 3% Doña Blanca Autochthone, auf Granit gewachsene Traubensorten. Frisch, gut strukturiert und leicht süsslich im Finale. Helle Früchte und Pfirsich. 12,5 Vol. %, BIO*, VG*</i>	2016	75cl	18–19	20.00
--	------	------	-------	-------

WEISS SÜSS – FRANKREICH	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
-------------------------	------	--------	--------	-------

Pacherenc du Vic-Bilh AOP (ab Juni 2018) Clos Basté, Südwesten <i>Petit Manseng. Elegante Spätlese. Zum Apfelkuchen und Früchtecrêpes 11,5 Vol. %, BIO*, V*</i>	2016	50cl	18–22	23.00
---	------	------	-------	-------

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 Beerensensenz, zum Meditieren oder Schokoladendesserts. 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	®	2015	75cl	18–26	27.00
Domaine Overnoy, Jura	®	2016	75cl	18–26	29.00
<i>Trousseau. Hellfarbig, kirschtig, erdig, gerbstoffbetont, komplex. Zechwein par excellence. 13 Vol. %, BIO in Umstellung, V*</i>					
Côtes du Jura AOP Poulsard	®	2015	75cl	18–24	28.00
Domaine Chais du Vieux Bourg, Ludwig Bindernagel, Jura					
<i>Hellfarbig, verführerisch kirschtig-duftig, beerig. Verblüffend süffig. 13 Vol. %, BIO ohne Zertifizierung, V*</i>					
Beaujolais-Villages AOP «La Napoléon»		2015	75cl	18–20	19.00
Domaine Clotaire Michal, Beaujolais		2016	75cl	18–20	20.00
<i>Gamay. Dunkelbeerig, Kirschen, Mineralität (Granit). Enormer Trinkfluss. 12 Vol. %, BIO-D*, V*</i>					
		2016	150cl	18–22	45.00
Régnié AOP «Grain & Granit»		2016	75cl	18–22	27.00
Domaine Charly Thévenet, Beaujolais					
<i>Gamay. Biodynamischer Anbau, spontanvergoren, ungeschönt und unfiltriert, minimste SO2-Zugabe bei der Weinbereitung. Kirschtig-rotbeerig, floral (Veilchen), würzig-pfeffrig, rauchig mineralisch, vibrierend, seidige Tannine. 12 Vol. %, BIO-D*, V*</i>					
«Sanguine» AOC Touraine		2015	75cl	18–22	19.00
Domaine Hauts Baigneux, Loire					
<i>Cabernet Franc. Bitter-süß, Waldbeeraromen, Lakritze. Feinstrukturiert. 12,5 Vol. %, BIO*, V*</i>					
Chinon AOC «La Pointevinière» (ab Frühling 2018)		2016	75cl	18–24	21.00
Les Têtes, Loire					
<i>Cabernet Franc. Frische, grillierte Paprika, charmant und fordernd zugleich. 12,5 Vol. %, BIO*, V*</i>					
Vin de France «Le Canal des Grandes Pièces»		2016	75cl	18–21	18.50
Domaine de L'R, Frédéric Sigonneau, Loire					
<i>Cabernet Franc aus Chinon. Offenherzig, verführerisch, ein authentischer Saufwein par excellence. 13 Vol. %, BIO*, V*</i>					
Vin de France «Les Cinq Eléments»		2016	75cl	18–22	22.00
Domaine de L'R, Frédéric Sigonneau, Loire					
<i>Cabernet Franc aus Chinon. Urig, sympathisch, unverwechselbar, ungemein trinkig. 13 Vol. %, BIO*, V*</i>					
Chinon AOP «Les Folies du Noyer Vert»		2015	75cl	18–25	29.00
Domaine de L'R, Frédéric Sigonneau, Loire					
<i>Cabernet Franc. Sinnlich, charaktervoll, lebendig, kalkiger Charakter, höchst schmackhaft. 12,5 Vol. %, BIO*, V*</i>					
Chinon AOP «Les Mains Sales»	®	2015	75cl	18–28	42.00
Domaine de L'R, Frédéric Sigonneau, Loire					
<i>Cabernet Franc. Tiefgründig, charakterstark, feinstrukturiert, grosses Potential. 12,5 Vol. %, BIO*, V*</i>					
Languedoc AOP «Au bonheur des dames»		2015	75cl	18–20	13.50
Domaine de l'Ancienne Mercerie, Languedoc					
<i>Grenache/Mourvèdre. Mediterran, aromatisch und beerig. Herrlicher Alltagswein. 14,5 Vol. %. BIO-D*, V*</i>					
Faugères AOP «Les Petites Mains»		2014	75cl	18–21	15.00
Domaine de l'Ancienne Mercerie, Languedoc					
<i>Grenache/Syrah/Carignan/Mourvèdre/Cinsault. Ausladend, füllig. 14,5 Vol. %, BIO-D*, V*</i>					
Faugères AOP «Couture»		2012	75cl	18–25	23.00
Domaine de l'Ancienne Mercerie, Languedoc		2012	150cl	18–26	48.00
<i>Carignan/Syrah/Grenache/Mourvèdre. Ausdrucksvoll, komplett, aromatisch, mineralisch. 14,5 Vol. %. BIO-D*, V*</i>					
«Magneric» Corbières AOP		2014	75cl	18–22	21.50
Domaine Sainte-Croix, Jon Bowen, Languedoc		2013	150cl	18–22	45.00
<i>Vieille Vigne Carignan/Vieux Grenache Noir Reiffruchtig, betörende Cassisfrucht, profunder fruchtsüßer Abgang. 14,5 Vol. %, BIO*, V*</i>					



«Carignan» Vin de France	2015	75cl	18–23	28.50
Domaine Sainte-Croix, Jon Bowen, Languedoc	2012	150cl	18–22	56.00
<i> Vieilles Vignes Carignan (gepflanzt im Jahr 1905)  Enorme Gaumenpräsenz, kraftvoll und ellenlang. 14,5 Vol. %, BIO*, V*</i>				
«Celèstra» Corbières AOP	2014	75cl	18–23	28.50
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>				
«Les Chemins de Traverse» Corbières AOP (Sans SO2)	2014	75cl	18–19	23.00
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>				
Merlot – Cabernet VdP de l'Hérault	2016	75cl	18–19	11.00
Domaine La Colombette, Languedoc				
<i> Frischer, fruchtig-aromatischer, beeriger Bistrowein. 12,5 Vol. %, BIO*, V*</i>				
Merlot VdP de l'Hérault	2016	75cl	18–19	11.00
Domaine Magellan, Languedoc				
<i> Fruchtfrischer, mittelschwerer Allrounder. Würzig-rauchiger Fruchtcharakter  14,0 Vol. %, BIO*, V*</i>				
«Ponant» IGP de L'Hérault Rouge	2014/15	75cl	18–20	11.50
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>				
Merlot Rouge IGP Pays d'Oc	2016	75cl	18–20	12.00
Mas de Figuier, Languedoc				
<i> Reiffruchtig, beerig, füllig, rund, anschmiegsam, typ «coup de coeur». 14,0 Vol. %, BIO*, V*</i>				
Cabernet Rouge IGP Pays d'Oc	2015/16	75cl	18–21	12.00
Mas de Figuier, Languedoc				
<i> Reiffruchtig, dunkelbeerig, würzig, vollmundig, fruchtsüss, knackige Gerbstoffe. 14,5 Vol. %, BIO*, V*</i>				
Languedoc AOP «Jean»	2016	75cl	18–22	17.00
Mas de Figuier, Languedoc AOP Jean				
<i> Filigran, dunkelbeerig, kräuterig und würzig, fruchtsüss, ein Schmeichler. 14,0 Vol. %, BIO*, V*</i>				
Costières de Nîmes AOP «Domaine Manzone»	2015	75cl	18–20	14.00
Domaine Manzone, Südliche Rhône				
<i> 70% Grenache, 30% Syrah, Tankausbau, reiffruchtig, generös, mit Châteauneuf-du-Pape-Affinität.  14,0 Vol. %, BIO*, V*</i>				
Côtes du Rhône AOP	2015	75cl	18–21	19.50
Domaine Malmont, Südliche Rhône				
<i> 60% Syrah, 40% Grenache bio ohne Zertifizierung V*</i>				
Séguret Côtes du Rhône-Villages AOP	2014/15	75cl	18–24	27.00
Domaine Malmont, Südliche Rhône				
<i> 58% Grenache, 42% Syrah, bio ohne Zertifizierung V*</i>				
Châteauneuf-du-Pape AOP Rouge (ab Juni 2018)	2015	75cl	18–27	39.00
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>				

Bandol AOP Rouge Domaine Ray-Jane, Provence <i>90% Mourvèdre, 5% Grenache, 5% Cinsault</i> <i>Reifende würzige Frucht, Gerbstoffe von grosser Finesse, urtypischer Klassiker</i> <i>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, eindrucklicher</i> <i>Bandol-Klassiker. 15 Vol. %. BIO*, V*</i>	2011 2011	75cl 150cl	18-25 18-25	33.00 68.00
--	--------------	---------------	----------------	----------------

Cahors AOP «Le Gamotin» Famille Jouffreau, Clos de Gamot, Südwesten <i>100 % Malbec. Dunkle Waldbeerenfrucht, sehr ausgewogen und klar. Der perfekte Allrounder.</i> <i>Mürbe Gerbstoffe. 13,5 Vol. %, Nachhaltig, V*</i>	2015	75cl	18-20	12.50
--	------	------	-------	-------

Cahors AOP «Clos de Gamot» Famille Jouffreau, Clos de Gamot, Südwesten <i>100 % Malbec. Sehr traditioneller Malbec-Stil, frisch, gutes Volumen, Brombeercoulis, feste seidige Tannine.</i> <i>13,5 Vol. %, Nachhaltig, V*</i>	2010	75cl	18-27	17.50
--	------	------	-------	-------

Cahors AOP «Vignes Centenaires» Famille Jouffreau, Clos de Gamot, Südwesten <i>100 % Malbec. Sehr traditioneller Malbec-Stil, über 100jährige Reben,</i> <i>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.</i> <i>Sehr langlebig. 14,0 Vol. %. BIO*, V*</i>	2014 2011	75cl 150cl	18-27 18-25	24.50 51.00
--	--------------	---------------	----------------	----------------

<b>ROT – ITALIEN</b>	<b>JAHR</b>	<b>INHALT</b>	<b>GENUSS</b>	<b>PREIS</b>
----------------------	-------------	---------------	---------------	--------------

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</i> <i>ähnlich wie bei einem Amarone. Hohe explosiver Stoff für kalte Winterabende. 16,0 Vol. %. BIO*, V*</i>	® 2012	75cl	18-20	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	18-21 18-21	29.00 60.00
--	--------------	---------------	----------------	----------------

Friularo Classico Bagnoli DOCG Vendemmia Tardiva Dominio di Bagnoli, Veneto <i>Friularo (Raboso). Lese Mitte November. 28 Monate in Botte grande gereift. Trockene Spätlese,</i> <i>intensive Noten von Veilchen, Kirschen, Pflaumen und Tabak. Einzigartiger, zeitloser Klassiker!</i> <i>14,5 Vol. %, Bio, V*</i>	2012	75cl	18-22	29.00
---	------	------	-------	-------

Ripasso Valpolicella DOC Domini del Leone, Famiglia Fidora, Veneto <i>Corvina, Rondinella, Molinara. Rosinig, fruchtsüss, Kirschsäft- 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, Kirschsafft- und Kakaoaromen. 14,5 Vol. %. IP*, V*</i>	2014	75cl	18-21	19.00
Rosso Veronese IGP «Piassaron» Soc. Agricola Lavarini, Veneto <i>Corvina, Rondinella, Molinara. Aus angetrockneten Trauben. Prallfruchtig, intensiv, ein Traubenkonzentrat. 15 Vol. %. IP*, V*</i>	2012	75cl	18-21	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 dunke Kirschen, Lakritze, herzhafter Piemontese. 12,5 Vol. %, Bio in Umstellung*, V*</i>	2014	75cl	18-20	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» (ab Juni 2018) Barale Fratelli, Barolo, Piemont <i>Klassischer Nebbiolo, Waldbeeren, Lakritze, ätherisch, elegant, nachhaltig. 14 Vol. %, Bio in Umstellung*, V*</i>	2015	75cl	18-28	39.00
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	18-20	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»		2014	75cl	18–23	17.00
Azienda Agricola Colombera Carlo, Nordpiemont		2013	150cl	18–23	35.00
<i>65% Nebbiolo 20% Croatina, 15% Vespolina. Terroirgeprägt, fruchtig-würzig und sehr trinkig. Ökologischer Anbau, 13 Vol. %. Bio*, V*</i>					
Bramaterra DOC «Colombera & Garella»	®	2013	75cl	18–25	26.50
Azienda Agricola Colombera Carlo, Nordpiemont	®	2012/13	150cl	18–26	55.00
<i>70% Nebbiolo 20% Croatina, 10% Vespolina Einzigartige Komplexität, würzig, grosser Terroirwein, langlebig. Ökologischer Anbau, 13 Vol. %. Bio*, V*</i>					
Lessona DOC «Pizzaguerra» «Colombera & Garella»	®	2012/13	75cl	18–30	29.00
Azienda Agricola Colombera Carlo, Nordpiemont	®	2013	75cl	18–31	60.00
<i>95% Nebbiolo 5% Vespolina. Mineralisch-salzig, Bergkräuter und Minze, hockkomplex, ausdauernd. 13 Vol. %. Bio*, V*</i>					
<hr/>					
Gattinara DOCG	®	2008	75cl	18–28	32.00
Mauro Franchino, Nordpiemont		2012	75cl	18–32	32.00
<i>Nebbiolo, 4 Jahre im grossen Holzfass ausgebaut. Grosser Nebbiolo-Klassiker. Weinoriginal der aussterbenden Art. Artisanal par excellence. 13,5 Vol. %. IP*, V*</i>					
<hr/>					
Merlot «Tarlàp», Valli Ossolane DOC		2016	75cl	18–20	21.00
Cantine Garrone, Nordpiemont					
<i>Merlot, Ausbau im grossen Holzfass. Frischfruchtig, vegetal und beerig. Köstlicher Vesper- und Polentawein. 13 Vol. %. IP*, V*</i>					
«Prüinent» Nebbiolo Superiore, Valli Ossolane DOC	®	2014	75cl	18–25	31.00
Cantine Garrone, Nordpiemont					
<i>Prüinent (alte lokale Spielart der noblen Nebbiolo-Rebe). Legendärer Wein der Südalpen. Einzigartiges Relikt. 13 Vol. %. IP*, V*</i>					
<hr/>					
«Pietrisco» Valtellina Superiore DOCG	®	2013	75cl	18–23	29.00
Azienda Agricola Boffalora, Lombardei					
<i>Feingliedrig, duftig, mineralisch, zart &amp; kraftvoll zugleich. Bergwein. 13,5 Vol. %. BIO nicht zertifiziert, V*</i>					
<hr/>					
Chianti Classico «Fiasco» DOCG		2014	100cl	18–19	24.00
Montebernardi, Panzano, Toscana					
<i>Sangiovese. Betörende Sangiovese-Frucht, Chianti-Würze, anregende Säure- und Gerbstoffstruktur, schlank und frisch. 12,5 Vol. %. Bio-D*, V*</i>					
Chianti Classico «Retromarcia» DOCG		2015	75cl	18–20	19.00
Montebernardi, Panzano, Toscana		2015	150cl	18–21	40.00
<i>Sangiovese. Betörende Sangiovese-Frucht, Chianti-Würze, anregende Säure- und Gerbstoffstruktur, Lakritze, vielschichtig und elegant 12,5 Vol. %. Bio-D*, V*</i>					
Chianti Classico Riserva DOCG		2013/14	75cl	18–24	27.50
Montebernardi, Panzano, Toscana	®	2013/14	150 cl	18–25	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	18–28	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 &amp; Cabernet Franc, 15 % Petit Verdot Tiefgründig, ätherisch, mineralisch, profund. 13,5 Vol. %. Bio-D*, V*</i>					
<hr/>					
Carignano del Sulcis DOC «GIBA»		2012	75cl	18–18	15.00
6Mura, Sardinien					
<i>Üppiger, reifer Schmeichler aus dem Südwesten Sardiniens. Würzige, komplexe Aromatik. 13 Vol. %. Nachhaltig*, V*</i>					
<hr/>					
Nero d'Avola DOC «Il Giglio»		2016	75cl	18–20	13.00
Masseria del Feudo, Sizilien					
<i>Frischfruchtig, Kirschsafft, mittelschwer, weiche Gerbstoffe, ungemein trinkig. Ein Allrounder. Bio, 13,5 Vol. %, V*</i>					

Secondo di Castello Solicchiata Sicilia IGP 2010 75cl 18–21 21.50  
 Barone Spitaleri di Murgia, Sizilien  
*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\**

Castello Solicchiata Sicilia IGP 2011 75cl 18–26 32.00  
 Barone Spitaleri di Murgia, Sizilien  
*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\**

---

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

---

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

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

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

---

TRAGALDABAS Rufete, VT Sierra de Salamanca 2015 75cl 18–21 22.50  
 Mandragora Vinos, Castilla-Léon  
*Rufete. Frischfruchtig, floral, dunkelbeerig, kräuterig, seidige Gerbstoffe, belebende Säure. Die neue Spanische Welle: Die Antwort auf Gamay und Pinot Noir! 13 Vol. %. BIO\*, V\**

---

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

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

---

Cuca de Llum, Conca de Barbera DO 2015 75cl 18–20 16.00  
 Vinicola Succés, Katalonien  
*Trepat (autochthone Sorte). Floral, fruchtig, ungemein trinkig (Naturwein-Typ). 13 Vol. %, Bio, V\**

El Mentider, Conca de Barbera DO 2015 75cl 18–21 23.50  
 Vinicola Succés, Katalonien  
*Trepat. Kräuterig, Lakritze, Erdbeerconfiture, Naturwein-Charakter. 13,5 Vol. %, Bio, V\**

Feedback, Conca de Barbera DO 2013 75cl 18–20 23.50  
 Vinicola Succés, Katalonien  
*40% Tempranillo, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Trepat. Kraftvoll, Waldbeeren, Menthol, vollfruchtig, betörend. 13,5 Vol. %, Bio, V\**

---

Les Forques, Penedès DO 2015 75cl 18–22 17.50  
 Mas Candi, Katalonien  
*70% Cabernet Sauvignon, 30% Sumoll. Kräftig, vollmundig und mediterran. 13,5 Vol. %, BIO, V\**

---

Bobal Manchuela DO «La Casilla» 2012 75cl 18–20 19.00  
 Bodegas Ponce, Manchuela  
*Alte Reben. Tiefgründige Fruchtbombe mit Struktur. Biodynamischer Anbau, 14,0 Vol. %, V\**

Laderas de Sedella, Romé/Garnacha Sedella Vinos, Malaga, Andalusien <i>Romé, Garnacha. Mediterrane Würze, Frische, salzige Noten, reiffruchtig und doch frisch.</i> 14 Vol. %. BIO*, V*	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.</i> 14 Vol. %. BIO*, V*	2014	75cl	18-24	34.00
Calatayud DO «Lajas» Finca El Peñiscal Pagos Altos de Acered, Aragón <i>Garnacha. Kompakt, tiefgründig, stoffig. Gewachsen auf Schiefer auf über 1'000 M. ü. Meer.</i> 15,0 Vol. %. BIO*, VG*	2012	75cl	18-22	34.50
	2012	150cl	18-23	71.00
Rioja DOCa «El Primavera» Agricola Labastida, La Rioja <i>Tempranillo. Frischfruchtig, beerig, harmonisch, generös. 14,0 Vol. %. Ökologisch, ohne Zertifizierung. VG*</i>	2015/16	75cl	18-22	14.50
Rioja DOCa «Tierra» Crianza Agricola Labastida, La Rioja <i>Tempranillo. Vollmundig, weich, elegant, sehr langer Abgang. Eine kleine Reserva zum Crianza-Preis.</i> 14,0 Vol. %. Ökologisch, ohne Zertifizierung. VG*	2014	75cl	18-22	19.00
Rioja DOCa «Malaspiedras» Compañon Arrieta, El Mozo Wines, La Rioja <i>Tempranillo. Kräftig, reiffruchtig. 14,0 Vol. %. Ökologisch, ohne Zertifizierung. VG*</i>	2015	75cl	18-22	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>	2015	75cl	18-21	16.00
	2012	150 cl	18-20	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.</i> 14,0 Vol. %. Bio. V*. Magnum in 1er Holzkiste	2011	75cl	18-23	25.00
	2013	150cl	18-24	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.</i> 14,0 Vol. %. Bio. V*	® 2010	75cl	18-23	35.00
	® 2010	150cl	18-23	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
	® 2010	75cl	18-26	104.00
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.</i> <i>Der Château Latour des Ribera del Duero! Bio. 14,0 Vol. %, V*</i>	® 2008	75cl	18-25	94.00
Ribera del Duero DO «Selección Viñas Viejas» Hacienda Solano, Castilla-León <i>Tinta del País (Spielart des Tempranillo). Mundfüllend, kraftvoll, pralle Frucht.</i> 14,0 Vol. %. Ökologischer Anbau. V*	2010	75cl	18-24	25.00
	2012	75cl	18-24	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	75cl	18-24	49.00
	2012	75cl	18-26	56.00

Ribera del Duero DO «Finca Cascorrales» Hacienda Solano, Castilla-León <i>Tinto de Toro (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	18–25	48.00
<b>ROT – PORTUGAL</b>		<b>JAHR</b>	<b>INHALT</b>	<b>GENUSS</b>	<b>PREIS</b>
Dão DOC «Rufia» Quinta da Boavista, João Tavares de Pina, Portugal <i>Touriga Nacional, Jaen und Rufete. Rotbeerig-kräuterig, ein wilder Kerl, süffig, naturbelassen. 12 Vol. %. BIO*, V*</i>		2015	75cl	18–22	19.50
<b>ROT – DEUTSCHLAND</b>		<b>JAHR</b>	<b>INHALT</b>	<b>GENUSS</b>	<b>PREIS</b>
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
<b>ROT – ÖSTERREICH</b>		<b>JAHR</b>	<b>INHALT</b>	<b>GENUSS</b>	<b>PREIS</b>
Blaufränkisch «Weinberg» DAC Reserve Kopfensteiner, Deutsch Schützen/Eisenberg, Südburgenland <i>Floral, beerig, mineralisch, präzise strukturiert. 13,0 Vol. %. Nachhaltig*, V*</i>		2012	75cl	18–20	23.00
		2012	150cl	18–21	48.00
Blaufränkisch «Saybritz» DAC Reserve Kopfensteiner, Deutsch Schützen/Eisenberg, Südburgenland <i>Rassig, filigran, ausgewogen. Organgenzensten und Mineralik Feinste Extraktsüsse. Einzellage. 13,0 Vol. %. Nachhaltig*, V*</i>		2012	75cl	18–24	41.00
<b>ROT – SCHWEIZ</b>		<b>JAHR</b>	<b>INHALT</b>	<b>GENUSS</b>	<b>PREIS</b>
Cuvée Rouge, Küssnacht AOC Weingut Diederik, Zürichsee <i>Pinot Noir, Gamaret, Dornfelder. Würzig, rauchig, anhaltend. 13 Vol. %. IP*, V*</i>		2014	75cl	18–20	19.50

Walenstadter Pinot Noir, St. Gallen AOC Weingut CasaNova, Weinpur, Walenstadt SG <i>Fruchtbetonter, geradliniger Blauburgunder vom Südfuss der Churfürsten. 12,9 Vol. %. IP*, V*</i>	2016	75cl	18–20	17.50
Walenstadter Pinot Noir «Fürscht», St. Gallen AOC Weingut CasaNova, Weinpur, Walenstadt SG <i>Fruchtbetonter, geradliniger Blauburgunder vom Südfuss der Churfürsten. 13 Vol. %. IP*, V*</i>	2015	75cl	18–22	29.50
Pinot Noir «Vom Lindenwingert», Bündner Herrschaft AOC Jan Luzi, Sprecher von Bernegg, Jenins, GR <i>Samtig, weich, harmonisch, betörend, 13,5 Vol. %. IP*, V*</i>	2014 2015/16	75cl 75cl	18–21 18–21	29.00 35.00
Pinot Noir «Vom Pfaffen/Calander», Bündner Herrschaft AOC Jan Luzi, Sprecher von Bernegg, Jenins, GR <i>Intensiv, mächtig, finessenreich, langanhaltend, Top-Herrschaftler 13,5 Vol. %. IP*, V*</i>	2013/14 2015	75cl 75cl	18–23 18–26	41.00 48.00
Pinot Noir, Bielersee AOC Weingut Schlössli, Fabian & Irene Teutsch-Marugg, Schafis, BE <i>Feingliedrig, edel, seidige Struktur, reif und frisch zugleich, 13 Vol. %. IP*, V*</i>	2015	75cl	18–20	17.00
Perpetuum Nobile, Bielersee AOC Weinkellerei Hasler, Lukas Hasler, Twann, BE <i>Kräftig und, sehr vielschichtig, Top-Pinot Noir vom Bielersee 13,5 Vol. %. IP*, V*</i>	2012	75cl	18–21	32.00
Merlot-Malbec «Cuvée Wengi», Bielersee AOC Domaine de Soleure, Bielersee, BE <i>Originelle, profunde, im Barrique ausgebaut, gross auftrumpfende Cuvée vom Jurasüdfuss, 13,5 Vol. %. IP*, V*</i>	2012	75cl	18–22	31.00
Gamay «Couronne», La Côte AOC Le Satyre, Begnins, VD <i>Pfeffrig, dunkelkirschtig, schlank und frisch, 12,5 Vol. %. IP*, V*</i>	2016	100cl	18–19	17.00
Pinot Noir, La Côte AOC Le Satyre, Begnins, VD <i>Betörende Cassis-Himbeer-Kirsch-Frucht, Veilchen, weiche Gerbstoffe, 12,8 Vol. %. IP*, V</i>	2015 2016	75cl 140cl	18–20 18–20	23.50 47.00
Merlot Ticino DOC «Sassarei» Azienda Vitivinicola Sacha Pelossi, TI <i>Pflanzliche Frucht, Gewürze, mittelgewichtig, trinkfreudig 12,5 Vol. %. IP*, V*</i>	2015	75cl	18–20	18.00
«Riva del Tasso» Rosso del Ticino DOC Azienda Vitivinicola Sacha Pelossi, TI <i>40% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc Nobel, reif, kühle Frucht, rassiger, kraftvoller Abgang. 13 Vol. %. IP*, V*</i>	2013 2011	75cl 150cl	18–22 18–22	35.00 74.00
<b>BAG-IN-BOX – FRANKREICH</b>		<b>INHALT</b>		<b>PREIS</b>
Weisswein BIB «CUB Bon plan», IGP Gascogne Domaine UBY, Gascogne Colombard- Ugni blanc, 11,5 Vol.% V*		500cl	18–18	35.00
Rotwein BIB, IGP Hauterive (zur Zeit ausverkauft) Domaine de la Bouysse, Languedoc Merlot, Syrah, Carignan, BIO*, V*		500cl	18–19	35.00
Rotwein BIB, Corbières AOP Domaine de la Bouysse, Languedoc Syrah, Carignan, BIO*, V*		500cl	18–19	40.00



JEREZ / SHERRY	SPANIEN		INHALT	PREIS
Manzanilla «Aurora» DO Manzanilla de Sanlucar de Barrameda Bodegas Yuste, Andalusien <i>Palomino, 15 Vol. %</i>			50cl	18-18 17.00
Amontillado «Aurora» DO Manzanilla de Sanlucar de Barrameda Bodegas Yuste, Andalusien <i>Palomino, 18 Vol. %</i>			50cl	18-20 19.00
Oloroso «Aurora» DO Manzanilla de Sanlucar de Barrameda Bodegas Yuste, Andalusien <i>Palomino, 18 Vol. %</i>			50cl	18-20 21.00
Pedro Ximenez «Aurora» DO Manzanilla de Sanlucar de Barrameda Bodegas Yuste, Andalusien <i>Pedro Ximenez, 18 Vol. %</i>			50cl	18-25 23.00
SPIRITUOSEN – ITALIEN			INHALT	PREIS
Grappa di «Prünent» Nebbiolo Superiore Valli Ossolane, Cantine Garrone, Nordpiemont <i>Prünent (alter lokaler Nebbioloklon)</i> <i>12 Monate gelagert. Klare Grappa, mit ätherischen Noten und Unterholz. Langer Abgang. 40 Vol. %</i>			50cl	49.00
Grappa di Cà d'Matè Valli Ossolane, Cantine Garrone, Nordpiemont <i>Nebbiolo, Croatina, Prünent. Mindestens 24 Monate gelagert, davon 12 Monate im Holzfass.</i> <i>Strohgelbe Farbe, intensiv und anhaltend im Geschmack. 40 Vol. %</i>			50cl	49.00
Grappa di Prosecco Azienda Agricola GREGOLETTO, Veneto <i>Klare Grappa, mit floralen und fruchtigen Noten. Langer Abgang. 40 Vol. %</i>			70cl	37.00
Grappa di Barolo Distilleria Castelli, Piemont <i>Nebbiolo. Klare und intensive Grappa mit langem Abgang. 43 Vol. %</i>	2008		75cl	49.00
Grappa di Barolo Distilleria Castelli, Piemont <i>Nebbiolo. Kräftige Grappa mit viel Charakter. 50 Vol. %</i>	2008		75cl	55.00
SPIRITUOSEN – FRANKREICH			INHALT	PREIS
Bas-Armagnac Hors d'Age 10 Ans Domaine Laballe, Gascogne <i>90% Ugni Blanc, 10% Baco. Blumige Noten, Trockenfrüchte, Zimt, grosse Eleganz. 43 Vol. %</i>			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	BIO-D*	Biodynamischer Weinbau
IP*	Integrierte, naturnahe Produktion	®	Begrenzte Verfügbarkeit oder Rarität
V*	«Veganer» Wein: Entweder ungeschönt oder geschönt mit Produkten nicht-tierischen Ursprungs	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

REB WEIN AG  
ROGER E. BAUMANN  
DORFSTRASSE 29  
8037 ZÜRICH  
079 651 74 58  
[MAIL@REBWEIN.CH](mailto:MAIL@REBWEIN.CH)  
REBWEIN.CH

---

### GEWÖLBEKELLER ABHOLLAGER

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)

---

### LADEN

WEINLADEN AM IDAPLATZ  
IDASTRASSE 50  
8003 ZÜRICH  
  
GEÖFFNET VON  
MITTWOCH BIS FREITAG 14 BIS 19 UHR  
SAMSTAG 12 BIS 17 UHR