



ARTISANAL UND NATURNAH
PRODUZIERTE WEINE FERNAB
DES MAINSTREAMS



REBWEIN.CH

SCHAUM – FRANKREICH	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
Crémant de Limoux AOP «Résilience» Alain Cavailès	2016	75cl	19–21	17.00
Domaine Le Moulin d'Alon, Languedoc	2016	150cl	19–22	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	19–21	25.00
<i>Domaine Des Hautes-Terres, Gilles Azam, Languedoc</i>				
<i>Chardonnay, Chenin blanc. Raffinierte Perlage, Zitrus- und Verveinenoten. 12,5 Vol. %, BIO-D*, V*</i>				
Crémant d'Alsace AOP «Manekineko» (Sans Soufre ajouté)		75cl	19–22	23.00
<i>Domaine Clément Klur, Elsass</i>				
<i>Pinot blanc, Auxerrois, Chardonnay. Zitruschalen, Kräuter, Obstnoten, Brioche. Feinste Kohlensäure, moderate Dosage, anregende Säure. 12,5 Vol. %, BIO-D*, V*</i>				
Champagne AOP Brut «Cuvée des Crayères» Grand Cru		75cl	19–22	49.00
Les Champagnes Rodez, Ambonnay		150cl	19–23	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	19–23	74.00
<i>Eric Rodez, Ambonnay</i>				
<i>Assemblage der Jahrgänge 2004, 2002, 2000, 1999, 1998, 1996 und 1995</i>				
<i>70% Pinot Noir, 30% Chardonnay, Dosage 4 gr pro Liter, 12,5 Vol. %, BIO*, V*</i>				
Champagne AOP Brut Rosé		75cl	19–22	41.00
<i>Legras & Haas</i>				
<i>50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier. Wenig, rote Beeren, Zitrus, Apérochampagner. 12,5 Vol. %, BIO*, V*</i>				
SCHAUM – ITALIEN	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
Prosecco di Valdobbiadene Conegliano DOCG	2018	75cl	19–20	17.00
Extra Dry, Azienda Agricola GREGOLETTO, Veneto	2018	150cl	19–21	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»	2017	75cl	19–20	15.00
<i>Azienda Agricola Gregoletto, Veneto</i>				
<i>Ganz trocken, Zweitgärung in der Flasche, der Original-Prosecco! 11,5 Vol. %, V*</i>				
Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG «Calpena»	2017	75cl	19–20	15.00
<i>Extra Dry, Azienda Agricola Lucchetta, Veneto</i>				
<i>Glera. Tiefe Prosecco-Frucht, Blüten und Obstschnitze, sehr harmonisch, feine Perlage. 11,5 Vol. %. V*</i>				
Spumante Bagnoli DOC «Capsula Nera», Metodo Classico	2008	75cl	19–22	29.00
<i>Dominio di Bagnoli, Veneto</i>				
<i>Friularo. Flaschengärung. Minimum 30 Monate auf der Hefe. Trocken, Brioche, intensive Himbeernote, Zitruszesten, animierende Säure, eleganter, kräftiger Schaumwein. 12 Vol. %, Bio, V*</i>				
SCHAUM – SPANIEN / KATALONIEN	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
Tinc Set Ancestral Espumoso		75cl	19–20	18.00
<i>Celler La Salada, Katalonien</i>				
<i>50% Xarel-lo, 50% Parellada.</i>				
<i>Pétillant Naturel. Ohne SO2-Zugabe. Obstnoten, salzig, hefig, mineralisch, erfrischend.</i>				
<i>BIO, ohne Zerifizierung, 11,5 Vol. %, V*</i>				
Cava Brut Nature «Segunyola»		75cl	19–22	18.50
<i>Mas Candi, Katalonien</i>				
<i>100% Xarel-lo, 36 Monate auf der Hefe gereift. Nuancierter Sortenausdruck, Hefengebäck, feinste Mousse.</i>				
<i>Biologischer Anbau, ohne Zerifizierung, 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	19–21	15.50
WEISS – FRANKREICH	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
Alsace AOC «glouglou» Le Riesling d'Hubert & Christian Les Pirouettes par Binner & Compagnie, Alsace <i>Riesling. 13 Vol. %, IP*, V*</i>	2017	75cl	19–21	18.00
«Parcours» Alsace AOC (ab September 2019) la grange de l'oncle Charles, Jérôme François, Alsace <i>Assemblage von 10 elsässischen Traubensorten. 13 Vol. %, BIO-D*, V*</i>	2018	75cl	19–22	22.00
Alsace AOC (ab September 2019) la grange de l'oncle Charles, Jérôme François, Alsace <i>Assemblage von 10 elsässischen Traubensorten. 13 Vol. %, BIO-D*, V*</i>	2017	75cl	19–23	24.00
Alsace AOC Sittweg, Cru d'Alsace la grange de l'oncle Charles, Jérôme François, Alsace <i>Riesling, Pinot Blanc, Pinot Gris. Folgt. 13 Vol. %, BIO-D*, V*</i>	2017	75cl	19–25	38.00
Sauvignon blanc Touraine AOP Domaine des Corbillières, Loire <i>Knackig-frisch, fruchtbetont, sortentypisch, Holunderblüten. Naturbelassene Weine. 13 Vol. %, IP*, V*</i>	2018	75cl	19–20	11.90
Touraine Oisly Fabel Barbou, Sauvignon Blanc (ab Juni 2019) Domaine des Corbillières, Loire <i>Frisch, kräftig, langanhaltend. Fruchtiefe und Mineralität. Naturbelassene Weine. 13,5 Vol. %, IP*, V*</i>	2018	75cl	19–22	17.00
Sauvignon blanc Touraine AOP Domaine Octavie, Loire <i>Rassig, sortentypisch, weissblumig, Zitrus, Stachelbeere. Ein Prototyp dieser Sorte. 13 Vol. %, IP*, V*</i>	2017/18	75cl	19–20	11.90
«Les Chênes» AOC Touraine (ab September 2019) Domaine Hauts Baigneux, Loire <i>Chenin Blanc. Stahltank. Feinisiert, k Reidig, rassige Säure. 12,5 Vol. %, BIO*, V*</i>	2017	75cl	19–22	19.00
«Blanc Chenin» AOC Touraine (ab September 2019) Domaine Hauts Baigneux, Loire <i>Chenin Blanc. Ausbau in Demi-Muids. Trocken, edel, kompakt, 13 Vol. %, BIO*, V*</i>	® 2015	75cl	19–26	29.00
Muscadet de Sèvre et Maine AOP «sur lie» Domaine La Pépière, Loire <i>Knochentrocken, feinduftig, salzig-jodig mineralisch. 12 Vol. %, BIO-D*, V*</i>	2018	75cl	19–23	13.00
Muscadet de Sèvre et Maine AOP «Clisson» (zur Zeit ausverkauft) Domaine La Pépière, Loire <i>Cru communaux. Salzig-jodig mineralisch, tiefgründig. 12 Vol. %, BIO*, V*</i>	2015 2014	75cl 150cl	19–26 19–26	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>	2016/18	75cl	19–20	12.00
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	19–20	11.50

Côtes du Jura AOP «Lices en Peria»		2015	75cl	19–22	27.00
Domaine L’Aigle à deux Têtes, Jura		2016	75cl	19–24	27.00
<i>Alte Chardonnay Reben, gewachsen auf Mergel. Rassig, floral, fruchtig, mineralisch. 13 Vol. %, BIO in Umstellung, V*</i>					
Côtes du Jura AOP «Les Clous» Naturé (zur Zeit ausverkauft)		2015	75cl	19–25	28.00
Domaine L’Aigle à deux Têtes, Jura		2016	75cl	19–26	29.00
<i>Savagnin (Synonym von Heida). Fruchtig, lebhaft, würzig-mineralisch 13 Vol. %, BIO in Umstellung, V*</i>					
Côtes du Jura AOP «Derrière La Roche»	®	2016	75cl	19–26	36.00
Domaine L’Aigle à deux Têtes, Jura					
<i>Chardonnay-Klon Melon à Queue Rouge, gewachsen auf Kalk-Mergel. Tiefgründig, mineralisch, komplexe Aromatik, Säure mit Spannkraft. 13,5 Vol. %, V*</i>					
<hr/>					
Côtes du Jura AOP «BB1»	®	2016	75cl	19–25	29.00
Lulu Vigneron, 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	®	2015	75cl	19–25	29.00
Lulu Vigneron, Ludwig Bindernagel, Jura					
<i>Savagnin (Synonym von Heida) & Chardonnay. Tiefgründig, edel, kalkig-würzig, Limonen und Quitte. 13 Vol. %, BIO ohne Zertifizierung, V*</i>					
<hr/>					
L’Etoile AOP		2014	75cl	19–25	23.00
Domaine de Montbourgeau, Jura					
<i>Chardonnay und etwas Savagnin (Synonym von Heida). Spannkraft, komplex, urtypisch. 13 Vol. %, BIO ohne Zertifizierung, V*</i>					
L’Etoile AOP «En Banode»		2014	75cl	19–26	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	19–28	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	19–36	59.00
Domaine de Montbourgeau, Jura					
<i>Savagnin (Synonym von Heida). 14 Vol. %, BIO ohne Zertifizierung, V*</i>					
<hr/>					
Savagnin Typé, Côtes du Jura AOP	®	2012	75cl	19–27	35.00
Domaine Overnoy, Jura					
<i>Savagnin (Synonym von Heida). Oxidativer Stil «sous voile». Kräftig, würzig, enorm anhaltend. 13 Vol. %, BIO in Umstellung, V*</i>					
<hr/>					
Chablis AOP	®	2014	75cl	19–21	29.00
Château de Béru, Burgund		2013/14	150cl	19–21	58.00
<i>Chardonnay auf Muschelkalk. Strahlender, terroirgeprägter Chablis allererster Güte. 13 Vol. %, BIO, V*</i>					
Chablis AOP Clos Béru «Monopole»	®	2012	75cl	19–23	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>					
<hr/>					
Viré-Clessé AOP «Vielles Vignes»	®	2017	75cl	19–23	23.00
Domaine Sainte-Barbe, Burgund					
<i>Chardonnay. Edles Blütenbouquet, Agrumen, voll Rasse und Klasse. 13 Vol. %, BIO-D, V*</i>					
Viré-Clessé AOP «L’Epinet»	®	2016	75cl	19–24	28.00
Domaine Sainte-Barbe, Burgund					
<i>Chardonnay. Vielschichtig, edel, tiefgründig, ellenlang. 13 Vol. %, BIO-D, V*</i>					

Beaujolais Blancs AOP «Besson» 2016 75cl 19–22 26.00
 Domaine du Penlois, Sébastien Besson, Beaujolais
Chardonnay. Spontangärung im Holzfass. Helle Früchte und Blüten. Edler Klassiker. 13 Vol. %, BIO-D, V**

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

Roero Arneis DOC 2018 75cl 19–20 14.50
 Azienda Agricola Careglio, Piemont
*Ausgewogen, verspielt, Akazienblüten und Ginster. 13 Vol. %, V**

Arneis Langhe DOC 2018 75cl 19–21 17.50
 Barale Fratelli, Barolo, Piemont
*Floral, delikat, helle Früchte, Mandeln, mineralischer Abgang. 13 Vol. %, V**

Pinot Grigio «Savardo» Breganze DOC 2017 75cl 19–20 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 19–20 20.00
 Azienda Agricola Giacomelli, Ligurien
*Rassig, salzig, frisch, Wiesenblumen, Agrumen. 13 Vol. %, BIO, V**

Verdicchio di Castelli di Jesi Classico Superiore DOC 2017 75cl 19–21 17.00
 Azienda Agricola La Staffa, Marche
Füllig, reiffruchtig, milde Säure, langanhaltend. 13 Vol. %, BIO, V**

Bianco Vittoria DOC «...Sole e Terra» 2017 75cl 19–21 16.00
 Società Agricola HORUS, Sizilien
*Insolia, Grillo, Moscato. Floral, exotische Früchte, milde Säure, leicht salzig und mineralisch. BIO, 13 Vol. %, VG**

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

Grüner Veltliner «Tante Mitzi», Weinviertel DAC 2018 75cl 19–21 13.50
 Winzerhof Stift, Weinviertel
*Saftig-frisch, fruchtig-mineralisch, finessenreich, trinkanimierend. 12,5 Vol. %. IP, V**

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

Weiss «Weinreich» trocken «Literflasche» 2018 100cl 19–20 14.00
 Weinreich, Rheinhessen
*Riesling, Sylvaner, Müller-Thurgau. Duftig, Zitrus, Blüten, erfrischender Abgang. 12,5 Vol. %. BIO, V**

Riesling trocken, Gutswein 2017 75cl 19–21 15.00
 Weinreich, Rheinhessen
*Verführerisch fruchtig, saftig und erfrischend, mit Apfel- und Kräuternoten. 12,5 Vol. %. BIO, V**

Weissburgunder & Chardonnay 2017 75cl 19–22 17.00
 Weinreich, Rheinhessen
*Lebendig, mit reifem Duft nach Honigmelone, feine Säure. 13,0 Vol. %. BIO, V**

Tacheles 2018 75cl 18–20 20.00
 Weinreich, Rheinhessen
*Bacchus, maischevergoren, aromatisch, leichte Phenolik, zugänglicher Naturwein. 12,5 Vol. %. BIO, V**

Chardonnay Trocken, Pfalz BIO 2017 75cl 19–21 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 Clavidor» Bodegas Vidal Soblechero, Castilla-León <i>Verdejo/Viura. Fruchtbetont, elegant, harmonisch. Natürlicher, urtypischer Rueda. 13,0 Vol. %. BIO*, V*</i>	2016	75cl	19–20	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	19–21	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	19–20	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>	2017 2018	75cl 75cl	19–21 19–21	18.00 19.00
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	19–24	34.00
Rias Baixas DO «Finca A Pedreira» Bodegas Fulcro, Galicien <i>Einzellagen-Albariño. Rassig, schmelzig, mineralisch, Fruchtnoten von weissen Blüten und Aprikosen. 13 Vol. %. Naturnaher Anbau, teilweise biodynamisch, V*</i>	2017	75cl	19–21	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 2016/17	75cl 75cl	19–23 19–25	26.00 28.00
Ribeiro DO «A Teixeira» 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	19–23	37.00
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	19–26	49.00
WEISS – PORTUGAL	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
Casal Figueira «Vinhas Velhas» Casal Figueira, Lisboa <i>Vital, alte Reben. Floral, Estragon, Kernobst, seidige Textur, steinig, lang. 11,5 Vol. %. BIO*, V*</i>	® 2017	75cl	19–22	23.50
Casal Figueira «ANTONIO» Casal Figueira, Lisboa <i>Vital, alte Reben. Blüten, Obstgarten, Edel-Pflaumen, Zitruschale, kräuterig, elegant. 11,5 Vol. %. BIO*, V*</i>	® 2016/17	75cl	19–23	29.00
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>	2018	75cl	19–21	17.00

Räuschling, Küssnacht AOC Weingut Diederik, Zürichsee <i>Blüten- und Zitrusnoten, sortentypische Säure. 12 Vol. %. IP*, V*</i>	2018	75cl	19–22	19.00	
Walenstadter Riesling-Sylvaner, St. Gallen AOC Weingut CasaNova, Weinpur, Walenstadt SG <i>Trocken, belebend-frisch, blumig fruchtbetont, unbeschwert. 11,8 Vol. %. BIO-D*, V*</i>	2018	75cl	19–20	18.00	
Sauvignon blanc «Seemühle» St. Gallen AOC Weingut CasaNova, Weinpur, Walenstadt SG <i>Sortentypisch, erfrischend, rassig, intensiv, feinfruchtig. 12,8 Vol. %. BIO-D*, V*</i>	2018	75cl	19–22	27.00	
Blanc de Noir «AURA», Bielersee AOC Weinkellerei Hasler, Lukas Hasler, Twann, BE <i>Pinot Noir. Himbeeren, Pfirsich, würzige Pinot-Noten. 12,5 Vol. %. IP*, V*</i>	2017	75cl	19–21	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>	2017	75cl	19–20	16.50	
ROSÉ – FRANKREICH	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS	
Grenache Rosé IGP Pays d'Hérault Domaine La Colombette, Languedoc <i>Zart, frische Früchte, Beeren, mediterrane Anis-Würze, lebendig. Bio ohne Zertifizierung V*</i>	2018	75cl	19–20	11.00	
Séguret Côtes du Rhône-Villages AOP Domaine Malmont, Südliche Rhône <i>75% Grenache, 25% Syrah, bio ohne Zertifizierung V*</i>	2018	75cl	19–20	19.00	
ROSÉ	SPANIEN	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
Cigales DO «50 Vendimias» Bodegas Sinforiano, Castilla-Léon <i>Tempranillo, Verdejo, Albillo Mayor. Fruchtbetont, frisch, intensiv, rote Früchte, Himbeeren, mineralische Würze. 12,5 Vol. %, BIO*, VG*</i>	2017	75cl	19–20	11.00	
ROSÉ	PORTUGAL	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
Dão DOC «A Descoberta» Casa da Passarella, Portugal <i>Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaen (Mencia). Knackig frisch, mineralisch, belebend. 13 Vol. %. BIO ohne Zertifizierung, V*</i>	2018	75cl	19–20	14.00	
WEISS SÜSS – FRANKREICH	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS	
Riesling «Vendanges Tardives» Alsace AOP Domaine Engel, Alsace <i>Riesling. 13 Vol. %, Schönes Süsse-Säure-Spiel, Trockenfrüchte. BIO-D*, V*</i>	2017	75cl	19–25	38.00	
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	19–23	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>	® 2016	75cl	19–26	29.00	

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>	®	2016	75cl	19–25	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 2016 2016	75cl 75cl 150cl	19–22 19–22 19–23	19.00 20.00 45.00
Beaujolais-Villages AOP «Besson» Domaine du Penlois, Sébastien Besson, Beaujolais <i>Gamay. Dunkelfruchtig, Kirschen, Blumen, fruchtfrisch. Ein Bistrot-Klassiker. 13 Vol. %, BIO-D*, V*</i>		2018	75cl	19–22	18.00
Chénas AOP «Besson» Domaine du Penlois, Sébastien Besson, Beaujolais <i>Gamay. Dunkelfruchtig, tiefgründig, pfeffrig, Süssholz, Mineralität (Granit). 13 Vol. %, BIO-D*, V*</i>		2017	75cl	19–22	23.00
Régnié AOP «Grain & Granit» Domaine Charly Thévénet, 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>		2016	75cl	19–22	27.00
«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
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	19–22	18.50
Vin de France «Les Cinq Eléments» Domaine de L'R, Frédéric Sigonneau, Loire <i>Cabernet Franc aus Chinon. Urig, sympathisch, unverwechselbar, ungemein trinkig. 13 Vol. %, BIO*, V*</i>		2016	75cl	19–22	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	19–25	29.00
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	19–28	42.00
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	19–21	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	19–22	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>		2014 2014	75cl 150cl	19–26 19–26	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>		2015 2013	75cl 150cl	19–23 19–22	21.50 45.00
«Carignan» Vin de France Domaine Sainte-Croix, Jon Bowen, Languedoc <i>Veilles Vignes Carignan (gepflanzt im Jahr 1905) Enorme Gaumenpräsenz, kraftvoll und ellenlang. 14,5 Vol. %, BIO*, V*</i>		2015 2012	75cl 150cl	19–23 19–22	28.50 56.00

«Celèstra» Corbières AOP	2014	75cl	19–23	28.50
Domaine Sainte-Croix, Jon Bowen, Languedoc	2015	150cl	19–24	59.00
<i>Vieux Grenache Noir</i> <i>Prall, ausladend, kraftvoll und tiefgründig. Eine beerige Essenz des Südens. 14,5 Vol. %, BIO*, V*</i>				
Merlot – Cabernet VdP de l’Hérault	2016	75cl	19–20	11.00
Domaine La Colombette, Languedoc				
<i>Frischer, fruchtig-aromatischer, beeriger Bistrowein. 12,5 Vol. %, BIO*, V*</i>				
«Ponant» IGP de L’Hérault Rouge	2014/15	75cl	19–21	11.50
Domaine Magellan, Languedoc				
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah. Rotfruchtiger, würziger Allrounder.</i> <i>Vereint alle Eigenschaften eines perfekten Tisch- oder Hausweines. 14,0 Vol. %. BIO*, V*</i>				
Merlot Rouge IGP Pays d’Oc	2017	75cl	19–21	12.00
Mas de Figuiet, Languedoc				
<i>Reiffruchtig, beerig, füllig, rund, anschmiegsam, typ «coup de coeur». 14,0 Vol. %. BIO*, V*</i>				
Languedoc AOP «Jean»	2016	75cl	19–22	17.00
Mas de Figuiet, Languedoc AOP Jean				
<i>Filigran, dunkelbeerig, kräuterig und würzig, fruchtsüss, ein Schmeichler. 14,0 Vol. %. BIO*, V*</i>				
Costières de Nîmes AOP «Domaine Manzone»	2016	75cl	19–21	14.00
Domaine Manzone, Südliche Rhône				
<i>70% Grenache, 30% Syrah, Tankausbau, reiffruchtig, generös, mit Châteauneuf-du-Pape-Affinität.</i> <i>14,0 Vol. %. BIO*, V*</i>				
Côtes du Rhône AOP	2016	75cl	19–22	19.50
Domaine Malmont, Südliche Rhône				
<i>60% Syrah, 40% Grenache. Kräftige Aromatik nach frischen roten Beeren. Bio ohne Zertifizierung V*</i>				
Séguret Côtes du Rhône-Villages AOP	2015	75cl	19–24	27.00
Domaine Malmont, Südliche Rhône				
<i>58% Grenache, 42% Syrah. Gehaltvoll, kräftige Struktur, elegante Tannine. Bio ohne Zertifizierung V*</i>				
Bandol AOP Rouge	2011	75cl	19–32	31.00
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>				
Bandol AOP Rouge	2011	75cl	19–25	33.00
Domaine Gros’Noré, Provence	2011	150cl	19–25	68.00
<i>80% Mourvèdre, 15% Grenache, 5% Cinsault. Dicht, konzentriert, voller Körper, eindrücklicher</i> <i>Bandol-Klassiker. 15 Vol. %. BIO*, V*</i>				
Château Mondésir, Blaye-Côtes de Bordeaux AOC	2015	75cl	19–24	17.00
Laurence et Marc Pasquet, Südwesten				
<i>100% Merlot. 14 Vol. %. BIO*, V*</i>				
Haut-Mondésir, Côtes de Bourg AOC	2015	75cl	19–27	24.00
Laurence et Marc Pasquet, Südwesten				
<i>90% Merlot, 10% Malbec. 14 Vol. %. BIO*, V*</i>				
Serpent à Plumes, Vin de France Rouge	2017	75cl	19–20	18.00
Domaine La Calmette, Südwesten				
<i>80 % Malbec, 20 % Merlot. Natürliche Primärfrucht, viel Frische, Beerenmus, Lakritze, Graphit, Trinkfreude pur.</i> <i>13,5 Vol. %, Biodynamisch, V*</i>				

Cahors AOP «Cuvée Communale Trespoux» Domaine La Calmette, Südwesten <i>100 % Malbec. Noble Beerenfrucht, Brombeergelee, Lakritze, Würze, feinste Gerbstoffe. Bereits sehr zugänglich. 13,5 Vol. %, Biodynamisch, V*</i>	2017	75cl	19–24	22.00
--	------	------	-------	-------

Cahors AOP «Le Gamotin» Famille 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>	2016	75cl	19–22	13.50
--	------	------	-------	-------

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. 13 Vol. %, Nachhaltig, V*</i>	2010 2016	75cl 75cl	19–27 19–31	17.50 19.00
--	--------------	--------------	----------------	----------------

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	19–27 19–25	24.50 51.00
--	--------------	---------------	----------------	----------------

ROT – ITALIEN	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
---------------	------	--------	--------	-------

Tai Rosso «Rosso Calbin», Colli Berici DOC Azienda Agricola Piali, Veneto <i>Tai Rosso (Grenache). Zart, köstlich, ungemein trinkig. 13,5 Vol. %. BIO*, V*</i>	2017	75cl	19–21	17.00
--	------	------	-------	-------

Tai Rosso Barbarano «Ciò Bacaro», Colli Berici DOC Azienda Agricola Piali, Veneto <i>Tai Rosso (Grenache). Reiffruchtig, elegant, ausgewogen, lang anhaltend. 15,0 Vol. %. BIO*, V*</i>	2016	75cl	19–23	23.50
---	------	------	-------	-------

Tai Rosso Barbarano «Gregorio», Colli Berici DOC Azienda Agricola Piali, 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>	2015	75cl	19–23	45.00
---	------	------	-------	-------

Merlot «Fra I Brolì», Colli Berici DOC Società Agricola Piovene Porto Godi, Veneto <i>Kräuterwürzig, intensiv, langanhaltend. 14,5 Vol. %. IP*, V*</i>	2013 2013	75cl 150cl	19–22 19–23	29.00 60.00
--	--------------	---------------	----------------	----------------

Ripasso Valpolicella DOC Domini del Leone, Famiglia Fidora, Veneto <i>Corvina, Rondinella, Molinara. Rosinig, fruchtsüß, Kirschschaft- und Kakaoaromen. 14,5 Vol. %. BIO*, V*</i>	2015	75cl	19–22	22.00
---	------	------	-------	-------

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 dunkle Kirschen, Lakritze, herzhafter Piemontese. 12,5 Vol. %, Bio*, V*</i>	2014	75cl	18–20	17.00
--	------	------	-------	-------

Barbera d'Alba DOC «Castlè» Barale Fratelli, Barolo, Piemont <i>Fruchtbetont, saftig, weiche Tannine, guter Trinkfluss, fruchtig-frischer Abgang. 13 Vol. %, Bio*, V*</i>	2018	75cl	18–24	19.50
---	------	------	-------	-------

Barbera d'Alba DOC Selezione «La Preda»		2015	75cl	18–25	28.00
Barale Fratelli, Barolo, Piemont		2015	150cl	18–26	58.00
<i>Einladend, Sauerkirschen, Zwetschgen, Lakritze, saftig, mit schönem Trinkfluss. Dichter, trockener Spätlese-Typ. 13 Vol. %, Bio*, V*</i>					
Nebbiolo Langhe DOC		2017	75cl	18–25	22.00
Barale Fratelli, Barolo, Piemont					
<i>Sehr sortentypisch, rotfruchtig-würzig, rassiges Gerüst, herrlich elegant. 13,5 Vol. %, nachhaltig*, V</i>					
Barbaresco DOCG «Serraboella»		2015	75cl	18–28	39.00
Barale Fratelli, Barolo, Piemont					
<i>Klassischer Nebbiolo, Waldbeeren, Lakritze, ätherisch, elegant, nachhaltig. 14 Vol. %, Bio in Umstellung*, V*</i>					
Barolo DOCG «Castellero»	®	2013	75cl	18–30	52.00
Barale Fratelli, Barolo, Piemont					
<i>Klassischer Nebbiolo, Waldbeeren, Lakritze, ätherisch, elegant, nachhaltig. 14 Vol. %, Bio*, V*</i>					
Barolo DOCG «Bussia»	®	2013	75cl	18–32	56.00
Barale Fratelli, Barolo, Piemont					
<i>Klassischer Nebbiolo, Pflaumen, Lakritze, ätherisch, elegant, nachhaltig. 14 Vol. %, Bio*, V*</i>					
<hr/>					
Barbera «Campazzi» Colline Novaresi DOC	®	2016	75cl	18–20	19.00
Francesco Brigatti, Suno, Nordpiemont					
<i>Kirschig, saftig, angenehm frische Säure, ausgedehnte Frucht. 13,5 Vol. %. BIO nicht zertifiziert, V*</i>					
Nebbiolo «Möt Ziflon» Colline Novaresi DOC	®	2014/15	75cl	18–23	22.00
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>					
Ghemme DOCG «Oltre Il Bosco»	®	2014	75cl	18–25	31.00
Francesco Brigatti, Suno, Nordpiemont					
<i>100% Nebbiolo. Tiefgründig, würzig, Veilchen, wohlstrukturiert. 13,5 Vol. %. BIO nicht zertifiziert, V*</i>					
<hr/>					
Coste della Sesia Rosso DOC «Cascina Cottignano»		2014/15	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 «Cascina Cottignano»	®	2013	75cl	18–25	26.50
Azienda Agricola Colombera Carlo, Nordpiemont	®	2014	75cl	18–25	28.00
70% Nebbiolo 20% Croatina, 10% Vespolina	®	2012/13	150cl	18–26	55.00
<i>Einzigartige Komplexität, würzig, grosser Terroirwein, langlebig. Ökologischer Anbau, 13 Vol. %. Bio*, V*</i>					
Lessona DOC «Pizzaguerra» Colombera & Garella	®	2013	75cl	18–30	29.00
Azienda Agricola Colombera Carlo, Nordpiemont	®	2014	75cl	18–32	31.00
95% Nebbiolo 5% Vespolina. Mineralisch-salzig, Bergkräuter und Minze,	®	2013	150cl	18–31	60.00
<i>hochkomplex, ausdauernd. 13 Vol. %. Bio*, V*</i>					
<hr/>					
Gattinara DOCG	®	2012	75cl	18–32	32.00
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>					
<hr/>					
Merlot «Tarlà», Valli Ossolane DOC		2016/17	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>					
«Prünent» Nebbiolo Superiore, Valli Ossolane DOC	®	2015	75cl	18–25	32.00
Cantine Garrone, Nordpiemont		2016	75cl	18–27	33.00
<i>Prünent (alte lokale Spielart der noblen Nebbiolo-Rebe). Legendärer Wein der Südalpen. Einzigartiges Relikt. 13 Vol. %. IP*, V*</i>					

Prünet «10 Brente» Nebbiolo Superiore, Valli Ossolane DOC Cantine Garrone, Nordpiemont <i>Prünet (alte lokale Spielart der noblen Nebbiolo-Rebe). Legendärer Wein der Südalpen. Selektion einer besonderen alten Lage, wurzelechte Reben. 13 Vol. %. IP*, V*</i>	®®®	2015	75cl	19–30	45.00
«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 «Fiasco» DOCG Montebernardi, Panzano, Toscana <i>Sangiovese. Dunkle Sangiovese-Frucht, Chianti-Würze, anregende Säure- und Gerbstoffstruktur, schlank und frisch. 12,5 Vol. %. BIO-D*, V*</i>		2017	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>		2016 2017	75cl 75cl	18–22 18–22	19.00 21.00
Chianti Classico Riserva DOCG Montebernardi, Panzano, Toscana <i>95% Sangiovese, 5% Canaiolo Nero. Körperreich, dicht, anhaltend. Toscana vom Feinsten! 13 Vol. %. Bio-D*, V*</i>	®	2015 2015	75cl 150 cl	18–24 18–25	27.50 57.00
Chianti Classico Riserva «SA'ETTA» DOCG Montebernardi, Panzano, Toscana <i>Sangiovese. Auslese der ältesten Reben. SA'ETTA bedeutet Blitzschlag. Monumentale Riserva: Tief, komplex, mineralisch. Dekantieren! 13,5 Vol. %. Bio-D*, V*</i>	®	2013 2012/13	75cl 150cl	18–27 18–28	39.00 80.00
Toscana IGT «TZINGANA» DOCG 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>		2014	75cl	18–28	53.00
Frappato Vittoria DOC «...Sole e Terra» Società Agricola HORUS, Sizilien <i>Frischfruchtig, Kirschsafft, mittelschwer, weiche Gerbstoffe, ungemain trinkig. Ein Allrounder. BIO, 13 Vol. %, VG*</i>		2017	75cl	19–21	18.00
Nero d'Avola Vittoria DOC «...Sole e Terra» Società Agricola HORUS, Sizilien <i>Frischfruchtig, Kirschsafft, mittelschwer, weiche Gerbstoffe, trinkig. Ein Allrounder. BIO, 13,5 Vol. %, VG*</i>		2017	75cl	19–22	17.00
Cerasuolo di Vittoria DOCG «Pittatore Contadino» Società Agricola HORUS, Sizilien <i>Frischfruchtig, Kirschsafft, mittelschwer, weiche Gerbstoffe, ungemain trinkig. Ein Allrounder. BIO, 14 Vol. %, VG*</i>		2015	75cl	19–24	26.00
Castello Solicchiata Sicilia IGP 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>		2013	75cl	18–26	32.00
ROT – KATALONIEN / SPANIEN		JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
Priorat DOCa «Lluna Vella» Bodega Balaguer i Cabré, Gratallops, Katalonien <i>100% Garnacha. Sinnlich, intensiv, reiffruchtig, pure Noblesse. Ökologischer Anbau, 15,5 Vol. %, V*</i>		2011/13	75cl	18–22	31.00
Priorat DOCa «Cercol Daurat» Bodega Balaguer i Cabré, Katalonien <i>100% Garnacha. Körperreich, mächtig, Kirschkompott, balsamisch-mineralisch. Ökologischer Anbau, 15,5 Vol. %, V*</i>		2010	75cl	18–22	55.00

Cuca de Llum, Conca de Barbera DO Vinicola Succés, Katalonien <i>Trepat (autochthone Sorte). Floral, fruchtig, ungemein trinkig (Naturwein-Typ). 13 Vol. %, Bio, V*</i>	2017	75cl	18–20	17.00
El Mentider, Conca de Barbera DO Vinicola Succés, Katalonien <i>Trepat. Kräuterig, Lakritze, Erdbeerconfiture, Naturwein-Charakter. 13,5 Vol. %, Bio, V*</i>	2015	75cl	18–21	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
Les Forques, Penedès DO Mas Candi, Katalonien <i>70% Cabernet Sauvignon, 30% Sumoll. Kräftig, vollmundig und mediterran. 13,5 Vol. %, BIO, V*</i>	2015	75cl	18–22	17.50
Castillo di Belarfonso, Méntrida DO Bodegas Canopy, Sierra de Gredos (Madrid) <i>Garnacha. Anregend, pulpig, fruchtsüss, würzig. Trinkspass pur. 14 Vol. %. Bio*, V*</i>	2015	75cl	18–20	15.50
Tres Patas, Méntrida DO 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>	2015	75cl	18–22	21.00
La Viña Escondida, Méntrida DO 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>	® 2014	75cl	18–24	43.00
TRAGALDABAS Rufete, VT Sierra de Salamanca 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>	2016 2017	75cl 75cl	18–21 18–23	22.50 23.50
MOLINILLO Rufete, VT Sierra de Salamanca Mandragora Vinos, Castilla-Léon <i>Rufete. Tiefgründig, floral, dunkelbeerig, kräuterig, frische, edle Gerbstoffe, grosse Länge. Die spanische Antwort auf grosse Burgunder! 13 Vol. %. BIO*, V*</i>	® 2016	75cl	18–25	36.00
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	18–24	34.00
Calatayud DO «Lajas» Finca El Peñiscal Pagos Altos de Acred, Aragón <i>Garnacha. Kompakt, tiefgründig, stoffig. Gewachsen auf Schiefer auf über 1'000 M. ü. Meer. 15,0 Vol. %. BIO*, VG*</i>	2014 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>	2016	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. 14,0 Vol. %. Ökologisch, ohne Zertifizierung. VG*</i>	2014	75cl	18–22	19.00
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 2012	75cl 150 cl	18–21 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>	2012 2013	75cl 150cl	18–23 18–24	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>	® 2011 ® 2010	75cl 150cl	18–26 18–26	48.00 104.00
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. 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. 14,0 Vol. %. Ökologischer Anbau. V*</i>	2010 2012	75cl 75cl	18–24 18–24	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>	® 2014	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*, V*</i>	2016	75cl	18–25	24.00

Ribeiro DO «A TORNA DOS PASAS Tinto» 2014 75cl 18–23 29.00
 Luis A. Rodriguez Vasquez, Galicien
Brancellao, Caiño longo, Caiño redondo, Ferrol
 8 Monate in französischem Holz ausgebaut. Elegant und nachhaltig. 12 Vol. %, Naturnaher Anbau, V*

Ribeiro DO «A TORNA DOS PASAS Escolma» ® 2012 75cl 18–25 54.00
 Luis A. Rodriguez Vasquez, Galicien
Brancellao, Caiño longo, Caiño redondo, Ferrol
 14 Monate in französischem Holz ausgebaut. Der Burgunder aus Spanien
 13 Vol. %, Naturnaher Anbau, V*

ROT – PORTUGAL **JAHR** **INHALT** **GENUSS** **PREIS**

Dão DOC Colheita Tinto «A Descoberta» 2016 75cl 19–21 14.00
 Casa da Passarella, Portugal
Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaen (Mencia). Duftig, verführerisch, fruchtbetont, Frische, weicher Körper, schöne Fruchtfrische, lang auf rotbeeriger-floraler Frucht. 13 Vol. %. BIO, V**

Dão DOC Reserva «Abanico» 2015 75cl 19–25 18.00
 Casa da Passarella, Portugal
Touriga Nacional, Jaen (Mencia), Alfrocheiro.
 Beschreibung folgt. 13 Vol. %. BIO ohne Zertifizierung, V*

Dão DOC «Enxertia» JAEN 2014 75cl 19–24 24.00
 Casa da Passarella, Portugal
 Beschrieb folgt., Jaen (Mencia). 13 Vol. %. BIO*, V*

Dão DOC "O Oenologo" Vinhas Velhas 2015 75cl 19–26 34.00
 Casa da Passarella, Portugal
 Beschrieb folgt. Autochthone Sorten: Baga, Touriga Nacional, Alvarelhão, Tinta Pinheira, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Carvalha, etc. 13 Vol. %. BIO*, V*

Dão DOC «Rufia» 2015 75cl 18–22 19.50
 Quinta da Boavista, João Tavares de Pina, Portugal
Touriga Nacional, Jaen und Rufete. Rotbeerig-krauterig, ein wilder Kerl, süffig, naturbelassen. 12 Vol. %. BIO, V**

ROT – DEUTSCHLAND **JAHR** **INHALT** **GENUSS** **PREIS**

Spätburgunder trocken 2012 75cl 18–20 33.00
 «Bechtheimer Rosengarten», Weingut Weinreich, Rheinhessen
Vornehm, sinnlich, elegant, Veilchennoten, langanhaltend. 13,0 Vol. %. Bio, V**

ROT – ÖSTERREICH **JAHR** **INHALT** **GENUSS** **PREIS**

Blaufränkisch «Weinberg» DAC Reserve 2012 75cl 18–20 23.00
 Kopfensteiner, Deutsch Schützen/Eisenberg, Südburgenland 2012 150cl 18–21 48.00
Floral, beerig, mineralisch, präzise strukturiert. 13,0 Vol. %. Nachhaltig, V**

Blaufränkisch «Saybritz» DAC Reserve 2012 75cl 18–24 41.00
 Kopfensteiner, Deutsch Schützen/Eisenberg, Südburgenland
Rassig, filigran, ausgewogen. Organgenzesten und Mineralik
 Feinste Extraktsüsse. Einzellage. 13,0 Vol. %. Nachhaltig*, V*

ROT – SCHWEIZ **JAHR** **INHALT** **GENUSS** **PREIS**

Cuvée Rouge, Küssnacht AOC 2016 75cl 18–20 21.00
 Weingut Diederik, Zürichsee
Pinot Noir, Gamaret, Dornfelder. Würzig, rauchig, anhaltend. 13 Vol. %. IP, V**

Walenstadter Pinot Noir, St. Gallen AOC 2018 75cl 18–20 18.00
 Weingut CasaNova, Weinpur, Walenstadt SG
Fruchtbetonter, geradliniger Blauburgunder vom Südfuss der Churfürsten. 12,9 Vol. %. BIO-D, V**

Walenstadter Pinot Noir «Fürscht», St. Gallen AOC 2016/17 75cl 18–22 37.50
 Weingut CasaNova, Weinpur, Walenstadt SG
Dichter, finessenreicher Blauburgunder vom Südfuss der Churfürsten. 13 Vol. %. IP, BIO-D**

Pinot Noir «Vom Lindenwingert», Bündner Herrschaft AOC Jan Luzi, Sprecher von Bernegg, Jenins, GR <i>Samtig, weich, harmonisch, betörend, 13,5 Vol. %. BIO ohne Zertifizierung*, V*</i>	2015/16	75cl	18–21	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. %. BIO ohne Zertifizierung*, V*</i>	2013 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>	2017	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>	2013	75cl	18–21	32.00
Merlot-Malbec «Cuvée Wengi», Bielersee AOC Domaine de Soleure, Bielersee, BE <i>Originelle, profunde, im Barrique ausgebaute, gross auftrumpfende Cuvée vom Jurasüdfuss, 13,5 Vol. %. IP*, V*</i>	2012	75cl	18–22	31.00
Syrah «Alpha ID», VdP Suisse Maison du Moulin, Waadt <i>Floral, pfeffrig, Leder, rassig. 13,5 Vol. %. BIO*, V*</i>	2017	75cl	19–22	23.00
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
BAG-IN-BOX – FRANKREICH		INHALT	PREIS	
Weisswein BIB «CUB Bon plan», IGP Gascogne Domaine UBY, Gascogne Colombard- Ugni blanc, 11,5 Vol.% V*		500cl	19–20	35.00
Rotwein BIB, IGP Hauterive (<i>zur Zeit ausverkauft</i>) Domaine de la Bouysse, Languedoc Merlot, Syrah, Carignan, BIO*, V*		500cl	19–20	35.00
Rotwein BIB, IGP Landes «La buvette du régisseur» Domaine Laballe, Gascogne Merlot, Cabernet, BIO*, V*		500cl	19–20	35.00
JEREZ / SHERRY SPANIEN		INHALT	PREIS	
Manzanilla «Aurora» DO Manzanilla de Sanlucar de Barrameda Bodegas Yuste, Andalusien <i>Palomino, 15 Vol. %.</i>		50cl	19–19	17.00
Amontillado «Aurora» DO Manzanilla de Sanlucar de Barrameda Bodegas Yuste, Andalusien <i>Palomino, 18 Vol. %.</i>		50cl	19–21	19.00
Oloroso «Aurora» DO Manzanilla de Sanlucar de Barrameda Bodegas Yuste, Andalusien <i>Palomino, 18 Vol. %.</i>		50cl	19–21	21.00

Pedro Ximenez «Aurora» DO Manzanilla de Sanlucar de Barrameda Bodegas Yuste, Andalusien <i>Pedro Ximenez, 18 Vol. %</i>	50cl	19–25	23.00
---	------	-------	-------

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

Grappa di «Prünent» Nebbiolo Superiore Valli Ossolane, Cantine Garrone, Nordpiemont <i>Prünent (alte lokale Nebbiolovarietät)</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 Klare Grappa, mit floralen und fruchtigen Noten. Langer Abgang. 40 Vol. %	70cl	37.00
--	------	-------

Grappa di Barolo di pura vinaccia Fratelli Barale, Piemont <i>Nebbiolo. Holzfassausbau. Intensiv, weich, langanhaltend. 43 Vol. %</i>	70cl	49.00
---	------	-------

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>	70cl	78.00
--	------	-------

Bas-Armagnac «RESISTANCE» Domaine Laballe, Gascogne <i>Baco 22A, autochthone Sorte. Assemblage der Jahrgänge 2009, 2010 und 2012. Ohne Couleur-Zusatz. 43 Vol. %</i>	70cl	74.00
--	------	-------

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

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

FEINKOST – ITALIEN	INHALT	PREIS
--------------------	--------	-------

Nocciola Haselnüsse I.G.P. Piemonte Cascina Fontane, Diano d'Alba, Piemont	250g	14.00
---	------	-------

Nocciola Haselnüsse I.G.P. Piemonte Cascina Fontane, Diano d'Alba, Piemont	500g	26.00
---	------	-------

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 7,7 % 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/OR

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
REBWEIN.CH

GEWÖLBEKELLER ABHOLLAGER

REB WEIN AG
SEESTRASSE 279
8038 ZÜRICH
OFFEN
JEDEN 1. SAMSTAG IM MONAT
VON 12 BIS 16 UHR
(ODER NACH VEREINBARUNG)

LADEN

WEINLADEN AM IDAPLATZ
IDASTRASSE 50
8003 ZÜRICH
OFFEN
MITTWOCH BIS FREITAG
14 BIS 19 UHR