



**ARTISANAL UND NATURNAH
PRODUZIERTE WEINE FERNAB
DES MAINSTREAMS**



REBWEIN.CH

SCHAUM – FRANKREICH	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
Crémant de Limoux AOP «Résilience» Alain Cavailès	2017	75cl	19–21	18.00
Domaine Le Moulin d'Alon, Languedoc	2017	150cl	19–22	38.00
<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
Domaine Des Hautes-Terres, Gilles Azam, Languedoc				
<i>Chardonnay, Chenin blanc. Raffinierte Perlage, Zitrus- und Verveinenoten. 12,5 Vol. %, BIO-D*, V*</i>				
Crémant d'Alsace AOP «Manekineko» (Sans Soufre ajouté)	2017	75cl	19–22	23.00
Domaine Clément Klur, Elsass				
<i>Pinot blanc, Chardonnay, Pinot Gris, Riesling. 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 6 Jahrgängen. 12,5 Vol. %. BIO*, V*</i>				
Champagne AOP «Cuvée des Grandes Vintages» Grand Cru		75cl	19–23	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	19–22	41.00
Legras & Haas				
<i>50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier. Wenig, rote Beeren, Zitrus, Apérochampagner. 12,5 Vol. %, IP*, V*</i>				
SCHAUM ROT – FRANKREICH	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
Pétillant Naturel Rouge «Nyctalope», VdF Rouge (bis Frühling 2021 ausverkauft) ®	NV	75cl	19–21	24.00
Domaine La Calmette, Südwesten				
<i>Malbec. Trocken, fröhlich, beerig, leicht gerbstoffhaltig. Als Apéritif oder am Tisch. Serviertemperatur 10° 13 Vol. %. BIO-D*, V*</i>				
SCHAUM – ITALIEN	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
Prosecco di Valdobbiadene Conegliano DOCG	2019	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. 12,0 Vol. %. BIO-D* ohne Zertifizierung, V*</i>				
Prosecco Frizzante DOC Treviso «Sui Lieviti»	2018	75cl	19–20	15.00
Azienda Agricola Gregoletto, Veneto				
<i>Ganz trocken, Zweitgärung in der Flasche, der Original-Prosecco! 11,5 Vol. %, BIO-D* ohne Zertifizierung, V*</i>				
Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG «Calpena»	2018/19	75cl	19–20	15.00
Extra Dry, Azienda Agricola Lucchetta, Veneto				
<i>Glera. Tiefe Prosecco-Frucht, Blüten und Obstschmitze, sehr harmonisch, feine Perlage. 11,5 Vol. %. BIO* ohne Zertifizierung, V*</i>				
Spumante Bagnoli DOC «Capsula Nera», Metodo Classico	2008	75cl	19–22	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>				

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. 11,5 Vol. %. BIO* ohne Zertifizierung, V*</i>		75cl	19–20	18.00
Cava Brut Nature «Segunyola» Mas Candi, Katalonien <i>100% Xarel-lo, 36 Monate auf der Hefe gereift. Nuancierter Sortenausdruck, Hefengebäck, feinste Mousse. 11,5 Vol. %. BIO* ohne Zertifizierung, V*</i>		75cl	19–22	22.00 14.50
WEISS – FRANKREICH	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
Alsace AOC «glouglou» Le Riesling d'Hubert & Christian Les Pirouettes par Binner & Compagnie, Alsace <i>Riesling. Naturwein ohne SO2-Zugabe. Fruchtbetont, sortentypisch, rassig. 13 Vol. %. BIO*, V*</i>	2017	75cl	19–21	18.00
«Parcours» Alsace AOC (ab Frühling 2020) 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	24.00
Alsace AOC (ab Frühling 2020) la grange de l'oncle Charles, Jérôme François, Alsace <i>Assemblage von 10 elsässischen Traubensorten. 13 Vol. %. BIO-D*, V*</i>	2018	75cl	19–23	24.00
«Kaysersberg», Alsace AOC (ab Frühling 2020) la grange de l'oncle Charles, Jérôme François, Alsace <i>Pinot Gris, Pinot Blanc, Pinot Noir, Auxerrois, Riesling, Gewürztraminer, Muscat, Sylvaner, Chasselas. 13 Vol. %. BIO-D*, V*</i>	2018	75cl	19–25	28.00
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	12.00
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>	2018	75cl	19–22	18.00
Sauvignon blanc Touraine AOP Domaine Octavie, Loire <i>Rassig, sortentypisch, weissblumig, Zitrus, Stachelbeere. Ein Prototyp dieser Sorte. 13 Vol. %. IP*, V*</i>	2018	75cl	19–20	11.90
«Les Chênes» AOC Touraine Domaine Hauts Baigneux, Loire <i>Chenin Blanc. Stahltank. Feinziseliert, k Reidig, rassige Säure. 12,5 Vol. %. BIO*, V*</i>	2018	75cl	19–22	19.00
«Blanc Chenin» AOC Touraine Domaine Hauts Baigneux, Loire <i>Chenin Blanc. Ausbau in Demi-Muids. Trocken, edel, kompakt, 13 Vol. %. BIO*, V*</i>	® 2016	75cl	19–26	29.00
Muscadet de Sèvre et Maine AOP «sur lie» Domaine La Pépière, Loire <i>Knochenrocken, feinduftig, salzig-jodig mineralisch. 12 Vol. %. BIO-D*, V*</i>	2018	75cl	19–23	13.00
Muscadet de Sèvre et Maine AOP «Château Thébaud» Domaine La Pépière, Loire <i>Cru communaux. Salzig-jodig mineralisch, tiefgründig. 12 Vol. %. BIO*, V*</i>	2014	75cl	19–26	22.00

Muscadet de Sèvre et Maine AOP «Clisson» (ab Frühling 2020)		2018	75cl	19–26	22.00
Domaine La Pépière, Loire		2014	150cl	19–26	45.00
<i>Cru communaux. Salzig-jodig mineralisch, tiefgründig. 12 Vol. %. BIO*, V*</i>					
Sables Fauves, Landes IGP		2018	75cl	19–20	12.00
Domaine Laballe, Gascogne					
<i>Colombard, Ugni Blanc, Gros Manseng Sec. Strahlend frisch, exotische Früchte, Agrumen. 12 Vol. %. IP*, V*</i>					
Monsieur Laballe, Côtes de Gascogne IGP		2018	75cl	19–21	12.00
Domaine Laballe, Gascogne					
<i>50% Gros Manseng, 25% Colombard, 15% Ugni Blanc, 10% Sauvignon. Strahlend frisch, exotische Früchte, Agrumen, salzige Mineralität des Sandbodens. 12 Vol. %. IP*, V*</i>					
La Demoiselle de Laballe, Côtes de Gascogne IGP		2018	75cl	19–21	13.00
Domaine Laballe, Gascogne					
<i>Gros Manseng, Exotische Früchte. Schöne Harmonie zwischen Frucht, Frische und Süsse. 12 Vol. %. IP*, V*</i>					
Côtes du Jura AOP «Lices en Peria»		2016	75cl	19–24	27.00
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>					
Côtes du Jura AOP «Les Clous» Naturé (ausverkauft, ab Frühling 2020)		2016	75cl	19–26	29.00
Domaine L'Aigle à deux Têtes, Jura					
<i>Savagnin (Synonym von Heida). Fruchtig, lebhaft, würzig-mineralisch. 13 Vol. %. BIO* in Umstellung, V*</i>					
Côtes du Jura AOP «Derrière La Roche» (ausverkauft, ab Frühling 2020)	®	2018	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. %. BIO* in Umstellung, V*</i>					
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>					
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>					
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>					

Chablis AOP Château de Béru, Burgund <i>Chardonnay auf Muschelkalk. Strahlender, terroirgeprägter Chablis allererster Güte. 13 Vol. %. BIO*, V*</i>	®	2013/14	150cl	19–21	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	19–23	47.00
Viré-Clessé AOP «Vielles Vignes» Domaine Sainte-Barbe, Burgund <i>Chardonnay. Edles Blütenbouquet, Agrumen, voll Rasse und Klasse. 13 Vol. %. BIO-D*, V*</i>		2018	75cl	19–23	24.00
Viré-Clessé AOP «L'Épinet» Domaine Sainte-Barbe, Burgund <i>Chardonnay. Vielschichtig, edel, tiefgründig, ellenlang. 13 Vol. %. BIO-D*, V*</i>	®	2018	75cl	19–24	29.00
Beaujolais Blancs AOP «Besson» Domaine du Penlois, Sébastien Besson, Beaujolais <i>Chardonnay. Spontangärung im Holzfass. Helle Früchte und Blüten. Edler Klassiker. 13 Vol. %. BIO-D*, V*</i>		2016	75cl	19–22	26.00
Côtes de Provence AOP Blanc «Petit Salé» ***NEU IM SORTIMENT*** Château de Roquefort, Provence <i>Vermentino und Clairette. Herzhaft untechnisch, aber duftig und würzig zugleich. Aus dem wilden Hinterland von Cassis. 12,5 Vol. %, BIO-D*, V*</i>		2019	75cl	20–23	18.00
WEISS – ITALIEN		JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
Roero Arneis DOC Azienda Agricola Careglio, Piemont <i>Ausgewogen, verspielt, Akazienblüten und Ginster. 13 Vol. %. IP*, V*</i>		2018	75cl	19–20	14.50
Arneis Langhe DOC Barale Fratelli, Barolo, Piemont <i>Floral, delikat, helle Früchte, Mandeln, mineralischer Abgang. 13 Vol. %. BIO*, V*</i>		2018	75cl	19–21	17.50
Bianco del Veneto DOC Domini del Leone, Veneto <i>Leicht, milde Säure, Akazienblüten, exotische Früchte. 12.5 Vol. %. BIO*, V*</i>		2018	75cl	20–21	10.00
Vermentino Colli di Luni DOC «Pianacce» Azienda Agricola Giacomelli, Ligurien <i>Rassig, salzig, frisch, Wiesenblumen, Agrumen. 13 Vol. %.. BIO*, V*</i>		2016	75cl	19–20	20.00 11.50
Verdicchio di Castelli di Jesi Classico Superiore DOC Azienda Agricola La Staffa, Marche <i>Füllig, reiffruchtig, milde Säure, langanhaltend. 13 Vol. %. BIO*, V*</i>		2017	75cl	19–21	17.00
Bianco Vittoria DOC «...Sole e Terra» Società Agricola HORUS, Sizilien <i>Insolia, Grillo, Moscato. Floral, exotische Früchte, milde Säure, leicht salzig und mineralisch. 13 Vol. %. BIO*, VG*</i>		2018	75cl	19–21	16.00 10.50
WEISS – ÖSTERREICH		JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
Grüner Veltliner «Tante Mitzi», Weinviertel DAC Winzerhof Stift, Weinviertel <i>Saftig-frisch, fruchtig-mineralisch, finessenreich, trinkanimierend. 12,5 Vol. %. IP*, V*</i>		2018/19	75cl	19–21	14.00

WEISS – DEUTSCHLAND	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
Cuvée Weiss «Weinreich» trocken	2018/19	75cl	20–22	12.50
Weinreich, Rheinhessen	2018/19	100cl	20–22	14.50
<i>Riesling, Sylvaner, Müller-Thurgau. Duftig, Zitrus, Blüten, erfrischender Abgang. 12,5 Vol. %. BIO*, V*</i>				
Riesling trocken, Gutswein	2018	75cl	19–22	15.00
Weinreich, Rheinhessen				
<i>Verführerisch fruchtig, saftig und erfrischend, mit Apfel- und Kräuternoten. 12,5 Vol. %. BIO*, V*</i>				
Weissburgunder & Chardonnay	2017/18	75cl	19–22	17.00
Weinreich, Rheinhessen				
<i>Lebendig, mit reifem Duft nach Honigmelone, feine Säure. 13,0 Vol. %. BIO*, V*</i>				
Tacheles (Orange Wine)	2018	75cl	18–20	20.00
Weinreich, Rheinhessen				
<i>Bacchus, maischevergoren, aromatisch, leichte Phenolik, zugänglicher Naturwein. 12,5 Vol. %. BIO*, V*</i>				
Chardonnay Trocken, Pfalz BIO	2017	75cl	19–21	12.50
Weingut Pfaffmann 1616, Pfalz				
<i>Lebhaft, fruchtig, gelbe Früchte, Zitrus, Honigmelone. 12,5 Vol. %. BIO*, V*</i>				
Riesling Buntsandstein, Pfalz	2017	75cl	19–26	27.00
Frank John, Pfalz				
<i>Zitrus- und Aprikosenfrucht, kräftig, komprimiert, puristisch. Mineralisch geprägt vom Buntsandstein. Eine Klasse für sich! 12 Vol. %. BIO-D*, V*</i>				
WEISS – SPANIEN/KATALONIEN/BASKENLAND	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
Rueda DO «Cepas Viejas Viña Clavido»	2016	75cl	19–20	11.50
Bodegas Vidal Soblechero, Castilla-León				7.00
<i>Verdejo/Viura. Fruchtbetont, elegant, harmonisch. Natürlicher, urtypischer Rueda. 13,0 Vol. %. BIO*, V*</i>				
SEKKA 85/15 Verdejo/Viura IGP Castilla y León		75cl	19–21	19.50
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>				
Txakoli «Doniene» DO Bizkaiko Txakolina	2018	75cl	19–21	19.00
Doniene Gorrondona, Bizkaia				
<i>Hondarrabi Zuri (Gros Corbu). Feines mineralisches Bouquet, Fenchel, frisch geschnittenes Obst, belebende Säure. 12,5 % Vol. %. IP*, V*</i>				
Txakoli «Doniene XX» DO Bizkaiko Txakolina	2015	75cl	19–24	34.00
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>				
Rias Baixas DO «Finca A Pedreira»	2018	75cl	19–21	17.00
Bodegas Fulcro, Galicien				
<i>Einzellagen-Albariño. Rassig, schmelzig, mineralisch, Fruchtnoten von weissen Blüten und Aprikosen. 13 Vol. %. BIO* ohne Zertifizierung, V*</i>				
Ribeiro DO «Os Pasas»	2016/17	75cl	19–25	28.00
Luis A. Rodriguez Vasquez, Galicien				
<i>Treixadura, Albariño, Lado, Torrontés</i>				
<i>Ausbau 12 Monate im Tank, delikat, salzig-mineralisch. 12,5 Vol. %. BIO* ohne Zertifizierung</i>				
Ribeiro DO «A Teixeira»	2013	75cl	19–23	37.00
Luis A. Rodriguez Vasquez, Galicien				
<i>Treixadura, Albariño, Lado, Torrontés</i>				
<i>Ausbau im 600 Liter Stückfass, charaktervoll, viel Finesse, feinziseliert. 12,5 Vol. %. BIO* ohne Zertifizierung</i>				

Ribeiro DO «Viña Martin Escolma»
Luis A. Rodriguez Vasquez, Galicien
Treixadura, Albariño, Lado, Torrontés.
12 Monate in französischem Holz ausgebaut. Der Burgunder aus Spanien. 12,5 Vol. %. BIO* ohne Zertifizierung

WEISS – PORTUGAL	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
------------------	------	--------	--------	-------

Casal Figueira «Vinhas Velhas» (zur Zeit ausverkauft) 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, Küsnacht, Zürichsee <i>90% Riesling x Sylvaner, Räuschling, Pinot Blanc.</i> <i>Knackig frisch, duftig, fruchtig, ausgewogener Körper, 12 Vol. %. IP*, V*</i>	2019	75cl	19–21	17.00
---	------	------	-------	-------

Räuschling, Küsnacht 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. %. BIO*, V*</i>	2018	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>	2019	75cl	19–20	11.00
--	------	------	-------	-------

Côtes de Provence AOP Rosé «Corail» ***NEU IM SORTIMENT*** Château de Roquefort, Provence <i>Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan, Vermentino und Clairette.</i> <i>Beerig-würziger, straffer, animierender und trockenfrischer Rosé aus dem Hinterland von Cassis. 12,5 Vol. %, BIO-D*, V*</i>	2019	75cl	20–22	18.00
--	------	------	-------	-------

Séguret Côtes du Rhône-Villages AOP Rosé Domaine Malmont, Südliche Rhône <i>75% Grenache, 25% Syrah, BIO* ohne Zertifizierung, V*</i>	2018	75cl	19–20	19.00 12.50
---	------	------	-------	---------------------------

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.</i> 13 Vol. %. BIO* ohne Zertifizierung, V*	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
<hr/>					
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
<hr/>					
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
<hr/>					
Côtes du Jura AOP Poulsard «LULU» (zur Zeit ausverkauft) Lulu Vigneron, Ludwig Bindernagel, Jura <i>Hellfarbig, verführerisch kirschtig-duftig, beerig. Verblüffend süffig. 13 Vol. %. BIO* ohne Zertifizierung, V*</i>	®	2016	75cl	19–25	28.00
<hr/>					
Beaujolais-Villages AOP «La Napoléon» Domaine Clotaire Michal, Beaujolais <i>Gamay. Dunkelbeerig, Kirschen, Mineralität (Granit). Enormer Trinkfluss. 12 Vol. %. BIO-D*, V*</i>		2015	75cl	19–22	19.00
		2016	75cl	19–22	20.00
		2016	150cl	19–23	45.00
<hr/>					
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
<hr/>					
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
<hr/>					
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>		2016/18	75cl	19–22	27.00
<hr/>					
Morgon AOP «Tradition» Domaine Jean-Paul et Charly Thévénet, Beaujolais <i>Gamay. Biodynamischer Anbau, spontanvergoren, ungeschönt und unfiltriert, ohne SO2-Zugabe bei der Weinbereitung. Kirschtig-rotbeerig, floral (Veilchen), würzig-pfeffrig, Tabak, Leder, zerdrückte Beeren, feingliedrig, feinste Gerbstoffe. 12 Vol. %. BIO-D*, V*</i>		2018	75cl	19–22	24.00
<hr/>					
Morgon AOP «Vieilles Vignes» Domaine Jean-Paul et Charly Thévénet, Beaujolais <i>Gamay. Biodynamischer Anbau, spontanvergoren, ungeschönt und unfiltriert, ohne SO2-Zugabe bei der Weinbereitung. Rotbeerig tiefgründig, heller Tabak, Blumen, Kirschen. Voll und schlank zugleich, macht glücklich. Filigranste Eleganz. 12 Vol. %. BIO-D*, V*</i>	®	2018	75cl	19–22	34.00
<hr/>					
«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
<hr/>					
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
<hr/>					
Vin de France «Les Cinq Eléments» Domaine de L’R, Frédéric Sigonneau, Loire <i>Cabernet Franc aus Chinon. Orig, 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 10.00
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>Vieilles 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 Domaine Sainte-Croix, Jon Bowen, Languedoc <i>Vieux Grenache Noir Prall, ausladend, kraftvoll und tiefgründig. Eine beerige Essenz des Südens. 14,5 Vol. %. BIO*, V*</i>	2014/16 2015	75cl 150cl	19–23 19–24	28.50 59.00
Merlot – Cabernet VdP de l'Hérault Domaine La Colombette, Languedoc <i>Frischer, fruchtig-aromatischer, beeriger Bistrowein. 12,5 Vol. %. BIO*, V*</i>	2016	75cl	19–20	11.00
«Ponant» IGP de L'Hérault Rouge Domaine Magellan, Languedoc <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah. Rotfruchtiger, würziger Allrounder. Vereint alle Eigenschaften eines perfekten Tisch- oder Hausweines. 14,0 Vol. %. BIO*, V*</i>	2014/15	75cl	19–21	11.50 7.00
Merlot Rouge IGP Pays d'Oc Mas de Figuié, Languedoc <i>Reiffruchtig, beerig, füllig, rund, anschmiegsam, typ «coup de coeur». 14,0 Vol. %. BIO*, V*</i>	2017	75cl	19–21	12.00
Languedoc AOP «Jean» Mas de Figuié, Languedoc AOP Jean <i>Syrah, Grenache. Filigran, dunkelbeerig, kräuterig und würzig, fruchtsüß, ein Schmeichler. 14,0 Vol. %. BIO*, V*</i>	2016	75cl	19–22	17.00
Costières de Nîmes AOP «Domaine Manzone» Domaine Manzone, Südliche Rhône <i>70% Grenache, 30% Syrah, Tankausbau, reiffruchtig, generös, mit Châteauneuf-du-Pape-Affinität. 14,0 Vol. %. BIO*, V*</i>	2017	75cl	19–21	14.50
Côtes du Rhône AOP Domaine Malmont, Südliche Rhône <i>60% Syrah, 40% Grenache. Kräftige Aromatik nach frischen roten Beeren. 13,5 Vol. %. BIO*ohne Zertifizierung, V*</i>	2016	75cl	19–22	19.50

Séguret Côtes du Rhône-Villages AOP Domaine Malmont, Südliche Rhône <i>58% Grenache, 42% Syrah. Gehaltvoll, kräftige Struktur, elegante Tannine. 13,5 Vol. %. BIO* ohne Zertifizierung, V*</i>	2016	75cl	19–24	27.00
Côtes de Provence AOP Rouge «Les Mûres» ***NEU IM SORTIMENT*** Château de Roquefort, Provence <i>Grenache, Syrah, Cabernet, Cinsault. Ätherisch, wild, intensiv, anregend, saftig, zupackend. Aus dem wilden Hinterland von Cassis. 12,5 Vol. %, BIO-D*, V*</i>	2017	75cl	20–25	22.00
Bandol AOP Rouge (ab Frühling 2020) Domaine Ray-Jane, Provence <i>90% Mourvèdre, 5% Grenache, 5% Cinsault Reifende würzige Frucht, Gerbstoffe von grosser Finesse, urtypischer Klassiker von 100 bis 130jährigen Reben. 13,5 Vol. %. BIO*, V*</i>	2016	75cl	19–34	29.00
Bandol AOP Rouge «Terroir du Trias» (ab Frühling 2020) Domaine de Terrebrune, Provence <i>80% Mourvèdre, 15% Grenache, 5% Cinsault. Vielschichtig & elegant, jung wie reif ein überragender Bandol. 13,5 Vol. %. BIO*, V*</i>	2016	75cl	19–35	34.00
Bandol AOP Rouge Domaine Gros'Noré, Provence <i>80% Mourvèdre, 15% Grenache, 5% Cinsault. Dicht, konzentriert, voller Körper, eindrucklicher Bandol-Klassiker. 15 Vol. %. BIO*, V*</i>	2011	150cl	19–25	68.00
Château Mondésir, Blaye-Côtes de Bordeaux AOC Laurence et Marc Pasquet, Südwesten <i>100% Merlot. 14 Vol. %. BIO*, V*</i>	2015	75cl	19–24	17.00
Haut-Mondésir, Côtes de Bourg AOC Laurence et Marc Pasquet, Südwesten <i>90% Merlot, 10% Malbec. 14 Vol. %. BIO*, V*</i>	2015	75cl	19–27	24.00
Serpent à Plumes, Vin de France Rouge (ausverkauft bis Frühling 2021) Domaine La Calmette, Südwesten <i>80 % Malbec, 20 % Merlot. Natürliche Primärfrucht, viel Frische, Beerenmus, Lakritze, Graphit, Trinkfreude pur. 13,5 Vol. %. BIO-D*, V*</i>	2019	75cl	19–20	18.00
Cahors AOP «Cuvée Communale Trespotz» Domaine La Calmette, Südwesten <i>100 % Malbec. Noble Beerenfrucht, Brombeergelee, Lakritze, Würze, feinste Gerbstoffe. Bereits sehr zugänglich. 13,5 Vol. %. BIO-D*, V*</i>	2018	75cl	19–24	22.00
Cahors AOP «L'Espace bleu entre les nuages» Domaine La Calmette, Südwesten <i>100 % Malbec. Einzellagenwein. Sehr tiefgründig, kreydig, kräuteig, vereint Frische und Rasse 13,5 Vol. %. BIO-D*, V*</i>	® 2017	75cl	19–26	31.00
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. %. BIO-D*, 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. %. BIO-D*, 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. Kirschen und Kakaopulver. 13,5 Vol. %. BIO*, V*</i>	2018 2016	75cl 150cl	19–21 19–21	17.00 34.00
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 Anrocknung 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 Broli», Colli Berici DOC Società Agricola Piovene Porto Godi, Veneto <i>Kräuterwürzig, intensiv, langanhaltend. 14,5 Vol. %. IP*, V*</i>	2013	150cl	19–23	60.00
Ripasso Valpolicella DOC Domini del Leone, Famiglia Fidora, Veneto <i>Corvina, Rondinella, Molinara. Rosinig, fruchtsüss, Kirschsaf- und Kakaoaromen. 14,5 Vol. %. BIO*, V*</i>	2015	75cl	19–22	22.00 12.00
Dolcetto d'Alba DOC Selezione «Le Rose» Barale Fratelli, Barolo, Piemont <i>Floral, frische dunkle Kirschen, Lakritze, herzhafter Piemontese. 12,5 Vol. %. BIO*, V*</i>	2018	75cl	19–21	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	19–24	19.50
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*, V*</i>	2017 2015	75cl 150cl	19–25 19–26	29.00 58.00
Nebbiolo Langhe DOC Barale Fratelli, Barolo, Piemont <i>Sehr sortentypisch, rotfruchtig-würzig, rassiges Gerüst, herrlich elegant. 13,5 Vol. %. IP*, V</i>	2017	75cl	19–25	22.00
Barbaresco DOCG «Serraboella» Barale Fratelli, Barolo, Piemont <i>Klassischer Nebbiolo, Waldbeeren, Lakritze, ätherisch, elegant, nachhaltig. 14 Vol. %. BIO*, V*</i>	2015/16	75cl	19–28	39.00
Barolo DOCG «Castellero» Barale Fratelli, Barolo, Piemont <i>Klassischer Nebbiolo, Waldbeeren, Lakritze, ätherisch, elegant, nachhaltig. 14 Vol. %. BIO*, V*</i>	2014	75cl	19–30	52.00
Barolo DOCG «Bussia» Barale Fratelli, Barolo, Piemont <i>Klassischer Nebbiolo, Pflaumen, Lakritze, ätherisch, elegant, nachhaltig. 14 Vol. %. BIO*, V*</i>	2013	75cl	19–32	56.00
Barbera «M» Pinerolese DOC Azienda Vitivinicola Le Marie, Piemont <i>Ausgewogen, ausdrucksvoll, kirschfruchtig. 13,5 Vol. %. IP*, V*</i>	2018	75cl	19–23	17.00
Barbera «Campazzi» Colline Novaresi DOC Francesco Brigatti, Suno, Nordpiemont <i>Kirschig, saftig, angenehm frische Säure, ausgedehnte Frucht. 13,5 Vol. %. BIO* ohne Zertifizierung, V*</i>	2016	75cl	19–20	21.00
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* ohne Zertifizierung, V*</i>	2014/15	75cl	19–23	22.00

Ghemme DOCG «Oltre Il Bosco» Francesco Brigatti, Suno, Nordpiemont <i>100% Nebbiolo. Tiefgründig, würzig, Veilchen, wohlstrukturiert. 13,5 Vol. %. BIO* ohne Zertifizierung, V*</i>	®	2014/15	75cl	19–25	31.00
Coste della Sesia Rosso DOC «Cascina Cottignano» Azienda Agricola Colombera Carlo, Nordpiemont <i>65% Nebbiolo 20% Croatina, 15% Vespolina. Terroirgeprägt, fruchtig-würzig und sehr trinkig. 13 Vol. %. BIO* ohne Zertifizierung, V*</i>		2014/15 2013	75cl 150cl	19–23 19–23	17.00 35.00
Bramaterra DOC «Cascina Cottignano» Azienda Agricola Colombera Carlo, Nordpiemont <i>70% Nebbiolo 20% Croatina, 10% Vespolina Einzigartige Komplexität, würzig, grosser Terroirwein, langlebig. 13 Vol. %. BIO* ohne Zertifizierung, V*</i>	® ® ® ®	2014/16 2012/13 2014 2016	75cl 150cl 150cl 150cl	19–25 19–26 19–26 19–26	29.00 55.00 58.00 60.00
Lessona DOC «Pizzaguerra» Colombera & Garella Azienda Agricola Colombera Carlo, Nordpiemont <i>95% Nebbiolo 5% Vespolina. Mineralisch-salzig, Bergkräuter und Minze, hochkomplex, ausdauernd. 13 Vol. %. BIO* ohne Zertifizierung, V*</i>	® ® ® ® ®	2013 2014 2016 2013 2014 2016	75cl 75cl 75cl 150cl 150cl 150cl	19–30 19–32 19–32 19–31 19–31 19–31	29.00 31.00 34.00 60.00 64.00 70.00
Bramaterra DOC «NOAH» Società Agricola Noah, Nordpiemont <i>80% Nebbiolo, 10% Croatina, 5% Vespolina, 5% Uva Rara. BIO* ohne Zertifizierung, 13,5 Vol. %. BIO* ohne Zertifizierung, V*</i>		2013 2015	75cl 75cl	19–30 19–30	34.00 35.00
Lessona DOC «NOAH» Società Agricola Noah, Nordpiemont <i>100% Nebbiolo. BIO* ohne Zertifizierung, 13,5 Vol. %. BIO ohne Zertifizierung*, V*</i>	®	2015	75cl	19–35	39.00
Coste della Sesia Rosso DOC «ANTONIOTTI» (zur Zeit ausverkauft) Odilio & Matteo Antoniotti, Nordpiemont <i>Nebbiolo. Floral (Veilchen), getrocknete Rosen. Terroirwürze (Porphy). Elegant und komplex. BIO* ohne Zertifizierung, 13,5 Vol. %. BIO*, V*</i>	®®®	2016	75cl	19–25	25.00
Bramaterra DOC «ANTONIOTTI» (Einzelflaschen auf Anfrage) Odilio & Matteo Antoniotti, Nordpiemont <i>70% Nebbiolo, 20% Croatina, 7% Vespolina, 3 % Uva Rara. Ultra artisanal. Kräftig, fordernd. getrocknete rote Kirschen und Johannisbeeren und Pflaumen, Veilchen, Pfefferkörner, zerbrochenem Granit und Pfeifentabak. BIO* ohne Zertifizierung, 13,5 Vol. %. BIO*, V*</i>	®®®	2015	75cl	19–30	35.00
Coste della Sesia Rosso DOC Spanna «DJARMAI» Cascina Preziosa, Nordpiemont <i>85% Nebbiolo, 15% Barbera. Kräuterig streng, rotbeerig, balsamisch. Elegant und streng zugleich. BIO* ohne Zertifizierung, 13,5 Vol. %. BIO*, V*</i>	®	2017	75cl	19–29	29.00
Coste della Sesia Rosso DOC «CASTLENG» Nebbiolo Cascina Preziosa, Nordpiemont <i>Nebbiolo. Intensiv, tiefgründig, gestählter Körper. Einprägende Säure und markante Struktur. Sehr langlebig. BIO* ohne Zertifizierung, 14 Vol. %. BIO*, V*</i>	®	2016	75cl	19–35	39.00
Coste della Sesia Rosso DOC «Feldo» Fabio Zambolin, Nordpiemont <i>50% Nebbiolo 25% Croatina, 25% Vespolina. 70jährige Reben in Valdengo/Biellese. Wild-rustikal, Brombeeren, frische Gerbstoffe. Trinkspass pur zu ungekünstelter Piemont-Küche. BIO* ohne Zertifizierung, 13,5 Vol. %. BIO*, V*</i>	®	2016	75cl	19–22	19.00
Coste della Sesia Rosso DOC «Vallelonga» Fabio Zambolin, Nordpiemont <i>Nebbiolo aus Lessona. bemerkenswert frisch und geschmackvoll (Granatapfel), animierende Säure, wohlstrukturiert und dicht. 13,5 Vol. %. BIO*, V*</i>	®	2016	75cl	19–25	24.00

Gattinara DOCG Mauro Franchino, Nordpiemont <i>Nebbiolo, 4 Jahre im grossen Holzfass ausgebaut. Grosser Nebbiolo-Klassiker. Weinoriginal der aussterbenden Art. Artisanal par excellence. 13,5 Vol. %. IP*, V*</i>	®	2012	75cl	19–32	32.00
Merlot «Tarlàp», Valli Ossolane DOC Cantine Garrone, Nordpiemont <i>Merlot, Ausbau im grossen Holzfass. Frischfruchtig, vegetal und beerig. Köstlicher Vesper- und Polentawein. 13 Vol. %. IP*, V*</i>		2016/17	75cl	19–20	21.00
«Prünent» Nebbiolo Superiore, Valli Ossolane DOC Cantine Garrone, Nordpiemont <i>Prünent (alte lokale Spielart der noblen Nebbiolo-Rebe). Legendärer Wein der Südalpen. Einzigartiges Relikt. 13 Vol. %. IP*, V*</i>	®	2017	75cl	19–27	33.00
Prünent «10 Brente» Nebbiolo Superiore, Valli Ossolane DOC Cantine Garrone, Nordpiemont (Einzelflaschen auf Anfrage) <i>Prünent (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* ohne Zertifizierung, V*</i>	®	2013	75cl	19–23	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	19–20	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>		2017	75cl	19–22	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	75cl	19–24	27.50
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>	®	2012/13	150cl	19–28	80.00
Toscana IGT «TZINGANA» DOCG (zur Zeit ausverkauft) 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	19–28	53.00
Nero d'Avola DOC «Il Giglio» Masseria del Feudo, Sizilien <i>Frischfruchtig, Kirschsafte, mittelschwer, weiche Gerbstoffe, ungemein trinkig. Ein Allrounder. Bio, 13,5 Vol. %, V*</i>		2017	75cl	19–21	15.00
Frappato Vittoria DOC «...Sole e Terra» Società Agricola HORUS, Sizilien <i>Floral, leichtfüssig, verführerisch. Ein Korb voll Beeren und Blumen. Köstlich. BIO, 13 Vol. %. VG*</i>		2017	75cl	19–21	18.00 12.00
Castello Solichchiata 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! 14,5 Vol. %. IP, VG*</i>		2013	75cl	19–26	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. 15,5 Vol. %. BIO*, V*</i>	2011/13	75cl	19–22	31.00 19.00
Priorat DOCa «Cercol Daurat» Bodega Balaguer i Cabré, Katalonien <i>100% Garnacha. Körperreich, mächtig, Kirschkompott, balsamisch-mineralisch. 15,5 Vol. %. BIO*, V*</i>	2010	75cl	19–22	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	19–20	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	19–21	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	19–22	17.50 11.00
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	19–20	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	19–22	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	19–24	43.00
Las Cabañuelas, Cebreros DO Viñedos del Jorco, Sierra de Gredos, Cebreros <i>Garnacha. Granit-und Schiefer-Boden. Leichtfüssig, frisch, rund, betörend, blumig und subtil mineralisch. 12,5 Vol. %. BIO* ohne Zertifizierung, V*</i>	2017	75cl	19–22	16.00
EL JORCO, Cebreros DO Viñedos del Jorco, Sierra de Gredos, Cebreros <i>Garnacha. Granit-und Schiefer-Boden. Raffiniert extrahiert, Pinot-Noir-like, Grenache mit grosser Anmut. 12,5 Vol. %. BIO* ohne Zertifizierung, V*</i>	2017	75cl	19–25	27.00
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	19–21 19–23	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	19–25	36.00
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	19–22	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	19–24	34.00

Calatayud DO «Lajas» Finca El Peñiscal		2014	75cl	19–22	34.50
Pagos Altos de Acedred, Aragón		2012	150cl	19–23	71.00
<i>Garnacha. Kompakt, tiefgründig, stoffig. Gewachsen auf Schiefer auf über 1'000 M. ü. Meer. 15,0 Vol. %. BIO*, VG*</i>					
<hr/>					
Rioja DOCa «El Primavera»		2016	75cl	19–22	14.50
Agrícola Labastida, La Rioja					
<i>Tempranillo. Frischfruchtig, beerig, harmonisch, generös. 14,0 Vol. %. BIO* ohne Zertifizierung. VG*</i>					
Rioja DOCa «Tierra» Crianza		2014	75cl	19–22	19.00
Agrícola Labastida, La Rioja					
<i>Tempranillo. Vollmundig, weich, elegant, sehr langer Abgang. Eine kleine Reserva zum Crianza-Preis. 14,0 Vol. %. BIO* ohne Zertifizierung. VG*</i>					
<hr/>					
Ribera del Duero DO «Yotuel» Roble		2015	75cl	19–21	16.00
Bodegas y Viñedos Gallego Zapatero, Castilla-León		2012/13	150cl	19–24	34.00
<i>Tinta del País (Spielart des Tempranillo). 8 Monate Barrique. Rassig, kraftvoll, nachhaltig. 14 Vol. %. BIO*, V*</i>					
Ribera del Duero DO «Yotuel» Selección		2012	75cl	19–23	25.00
Bodegas y Viñedos Gallego Zapatero, Castilla-León		2013	150cl	19–24	55.00
<i>Tinta del País (Spielart des Tempranillo). Intensiv, charaktervoll, langanhaltend. 14,0 Vol. %. BIO*, V*. Magnum in 1er Holzkiste</i>					
Ribera del Duero DO «Yotuel» Finca La Nava	®	2010	75cl	19–23	35.00
Bodegas y Viñedos Gallego Zapatero, Castilla-León	®	2010	150cl	19–23	75.00
<i>Tinta del País (Spielart des Tempranillo). Komplex, voluminös, pralle Frucht, mürbe Gerbstoffe. 14,0 Vol. %. BIO* V*</i>					
Ribera del Duero DO «Yotuel» Camino Viejo	®	2012	75cl	19–24	39.00
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>					
Ribera del Duero DO «Yotuel» Finca Valdepalacios	®	2011	75cl	19–26	48.00
Bodegas y Viñedos Gallego Zapatero, Castilla-León	®	2010	150cl	19–26	104.00
<i>Tinta del País (Spielart des Tempranillo). Über 70jährige Reben. Konzentriert und dicht, mit Stil und Finesse. 14,0 Vol. %. BIO*, V*</i>					
Ribera del Duero DO «Yotuel» Finca San Miguel	®	2008	75cl	19–25	94.00
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! 14,0 Vol. %. BIO*, V*</i>					
<hr/>					
Ribera del Duero DO «Selección Viñas Viejas»		2010/11/12	75cl	19–25	25.00
Hacienda Solano, Castilla-León					16.00
<i>Tinta del País (Spielart des Tempranillo). Mundfüllend, kraftvoll, pralle Frucht. 14,0 Vol. %. BIO*, V*</i>					
Ribera del Duero DO «Peña Lobera»		2010	75cl	19–24	49.00
Hacienda Solano, Castilla-León		2012	75cl	19–26	56.00
<i>95% Tinta del País (Spielart des Tempranillo), 5% Albillo. Subtiler eleganter, gar burgundisch anmutender Ribera. 14,0 Vol. %. BIO*, V*</i>					
Ribera del Duero DO «Finca Cascorrales»	®	2009	75cl	19–25	57.00
Hacienda Solano, Castilla-León					
<i>Tinta del País (Spielart des Tempranillo). Die Reben wurden 1874 gepflanzt. Grosse Finesse und Mineralität. 14,0 Vol. %. BIO*, V*</i>					
<hr/>					
Dominio de Sexmil, VdT Zamora	®	2014	75cl	19–25	46.00
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>					
Dominio de Sexmil «Edición Summa», VdT Zamora	®	2009	75cl	19–28	90.00
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>					

Arribes DO «Sin Blanca» El Hato y El Gabarato, Castilla-León 85% Juan Garcia, Rufete, Buñal, Bastardillo Chico Autochthone, auf Granit gewachsene Traubensorten. Dunkelfruchtig, knackig-frische Gerbstoffe, tiefgründige Frucht. 12,5 Vol. %. BIO*, V*	2016	75cl	19–25	24.00
Ribeiro DO «A TORNA DOS PASAS Tinto» Luis A. Rodriguez Vasquez, Galicien Brancellao, Caiño longo, Caiño redondo, Ferrol 8 Monate in französischem Holz ausgebaut. Elegant und nachhaltig. 12 Vol. %. BIO*ohne Zertifikation, V*	2014	75cl	19–23	29.00
Ribeiro DO «A TORNA DOS PASAS Escolma» Luis A. Rodriguez Vasquez, Galicien Brancellao, Caiño longo, Caiño redondo, Ferrol 14 Monate in französischem Holz ausgebaut. Der Burgunder aus Spanien 13 Vol. %. BIO*ohne Zertifikation, V*	® 2011/12	75cl	19–25	54.00

ROT – PORTUGAL	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
----------------	------	--------	--------	-------

Dão DOC Colheita Tinto «A Descoberta» 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*ohne Zertifikation, V*	2016	75cl	19–21	14.00
Dão DOC Reserva «Abanico» Casa da Passarella, Portugal Touriga Nacional, Jaen (Mencia), Alfrocheiro. Kräftig, frisch, tiefgründig, dunkelbeerig, steinig. 13 Vol. %. BIO* ohne Zertifizierung, V*	2015	75cl	19–25	18.00
Dão DOC «Enxertia» JAEN Casa da Passarella, Portugal Weich, ausladend, finessenreich, profund. Jaen (Mencia). 13 Vol. %. BIO* ohne Zertifizierung, V*	2014	75cl	19–24	24.00
Dão DOC «O Oenologo» Vinhas Velhas Casa da Passarella, Portugal 80jährige Reben, Mischsatz autochthoner Sorten: Baga, Touriga Nacional, Alvarelhão, Tinta Pinheira, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Carvalha, etc. Einzigartig, komplex, 13 Vol. %. BIO* BIO*ohne Zertifikation, V*	2015	75cl	19–26	34.00

Dão DOC «Rufia» Quinta da Boavista, João Tavares de Pina, Portugal Touriga Nacional, Jaen und Rufete. Rotbeerig-kräuterig, ein wilder Kerl, süffig, naturbelassen. 12 Vol. %. BIO*, V*	2015	75cl	19–22	19.50
---	------	------	-------	-------

ROT – GRIECHENLAND	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
--------------------	------	--------	--------	-------

Naoussa PDO Dalamara, Naoussa, Central Macedonia 100% Xinomavro. Leichter bis mittlerer Körper, reife Tomaten, schwarze Oliven, wilde Kräuter, Pflaumenmus, fordernde Gerbstoffe und stützende Säure. Einiges an Potential. 12,5 Vol. %. BIO*, V*	2017	75cl	19–33	23.00
Naoussa PDO «Paliokalias» Dalamara, Naoussa, Central Macedonia 100% Xinomavro. Einzellagenwein. Kirschfrucht, wildes Gestrüpp, blumig-erdig. Viel Komplexität entwickelnd in der Flasche. Enormes Lagerpotential. 13 Vol. %. BIO*, V*	2017	75cl	19–38	41.00
Naoussa PDO «Alta Naoussa» Apostolos Thymiopoulos, Central Macedonia 100% Xinomavro. Noten von Zwetschge und Kirsche, getrockneter Tomate und Zimt. Kühl und elegant dank hoher Lagen. Seidig-sanfte Tannine, feiner Säurenerv. 12,5 Vol. %. BIO*, V*	2016	75cl	19–25	19.00

ROT – DEUTSCHLAND	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
-------------------	------	--------	--------	-------

Pinot Noir Kalkstein, Pfalz Frank John, Pfalz Feingliedrig, knackige Himbeerfrucht steht vor dem Holz, schwebend und verführerisch! 13,5 Vol. %. BIO-D*, V*	2016	75cl	19–26	49.50
---	------	------	-------	-------

ROT – ÖSTERREICH	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
Blaufränkisch «Weinberg» DAC Reserve	2012	75cl	19–20	23.00
Kopfensteiner, Deutsch Schützen/Eisenberg, Südburgenland <i>Floral, beerig, mineralisch, präzis strukturiert. 13,0 Vol. %. IP*, V*</i>	2012	150cl	19–21	48.00
Blaufränkisch «Saybritz» DAC Reserve	2012	75cl	19–24	41.00
Kopfensteiner, Deutsch Schützen/Eisenberg, Südburgenland <i>Rassig, filigran, ausgewogen. Organgenzesten und Mineralik Feinste Extraktsüsse. Einzellage. 13,0 Vol. %. IP*, V*</i>				
ROT – SCHWEIZ	JAHR	INHALT	GENUSS	PREIS
Cuvée Rouge, Küssnacht AOC	2016	75cl	19–20	21.00
Weingut Diederik, Zürichsee <i>Pinot Noir, Gamaret, Dornfelder. Würzig, rauchig, anhaltend. 13 Vol. %. IP*, V*</i>				
Walenstadter Pinot Noir, St. Gallen AOC	2018	75cl	19–20	18.00
Weingut CasaNova, Weinpur, Walenstadt SG <i>Fruchtbetonter, geradliniger Blauburgunder vom Südfuss der Churfürsten. 12,9 Vol. %. BIO-D*, V*</i>				
Walenstadter Pinot Noir «Fürscht», St. Gallen AOC	2016/17	75cl	19–22	37.50
Weingut CasaNova, Weinpur, Walenstadt SG <i>Dichter, finessenreicher Blauburgunder vom Südfuss der Churfürsten. 13 Vol. %. BIO-D*, V*</i>				
Pinot Noir «Vom Lindenwingert», Bündner Herrschaft AOC	2015/16	75cl	19–21	35.00
Jan Luzi, Sprecher von Bernegg, Jenins, GR <i>Samtig, weich, harmonisch, betörend, 13,5 Vol. %. BIO-D* in Umstellung, V*</i>				
Pinot Noir «Vom Pfaffen/Calander», Bündner Herrschaft AOC	2013	75cl	19–23	41.00
Jan Luzi, Sprecher von Bernegg, Jenins, GR <i>Intensiv, mächtig, finessenreich, langanhaltend, Top-Herrschaftler 13,5 Vol. %. BIO-D* in Umstellung*, V*</i>	2015	75cl	19–26	48.00
Pinot Noir, Bielersee AOC	2017	75cl	19–20	17.00
Weingut Schlössli, Fabian & Irene Teutsch-Marugg, Schafis, BE <i>Feingliedrig, edel, seidige Struktur, reif und frisch zugleich, 13 Vol. %. IP*, V*</i>				
Pinot Noir «PURE», VdP 3 Lacs	2018	75cl	19–21	22.00
Weinkellerei Hasler, Lukas Hasler, Twann, BE <i>Schnörkellos, ehrlich, filigran und ungemain trinkig. 13 Vol. %. BIO*, V*</i>				
Perpetuum Nobile, Bielersee AOC	2013	75cl	19–21	32.00
Weinkellerei Hasler, Lukas Hasler, Twann, BE <i>Kräftig und, sehr vielschichtig, Top-Pinot Noir vom Bielersee. 13,5 Vol. %. BIO*, V*</i>				
Merlot-Malbec «Cuvée Wengi», Bielersee AOC	2012	75cl	19–22	31.00
Domaine de Soleure, Bielersee, BE <i>Originelle, profunde, im Barrique ausgebaute, gross auftrumpfende Cuvée vom Jurasüdfuss, 13,5 Vol. %. IP*, V*</i>				
Syrah «Alpha ID», VdP Suisse	2017	75cl	19–22	23.00
Maison du Moulin, Waadt <i>Floral, pfeffrig, Leder, rassig. 13,5 Vol. %. BIO*, V*</i>				
«Riva del Tasso» Rosso del Ticino DOC	2013	75cl	19–22	35.00
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>	2011	150cl	19–22	74.00

BAG-IN-BOX – FRANKREICH		INHALT	PREIS
Weisswein BIB , IGP Landes «La buvette du régisseur» Domaine Laballe, Gascogne Colombard- Ugni blanc, Sauvignon. 11,5 Vol.%. IP*, 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 Prosecco Azienda Agricola GREGOLETTO, Veneto Klare Grappa, mit floralen und fruchtigen Noten. Langer Abgang. 40 Vol. %		70cl	37.00
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 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 (zur Zeit ausverkauft) Cascina Fontane, Diano d'Alba, Piemont	500g	26.00

ABKÜRZUNGEN REB WEIN

BIO*	Biologischer Weinbau, BIO-D* Biodynamischer Weinbau	NV	Non Vintage
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	GEWÖLBEKELLER / REBHÜSLI / ABHOLLAGER	PARTNER-LADEN
REB WEIN AG ROGER E. BAUMANN SEESTRASSE 279 8038 ZÜRICH 044 482 01 06 MAIL@REBWEIN.CH REBWEIN.CH	REB WEIN AG SEESTRASSE 279 8038 ZÜRICH OFFEN JEDEN SAMSTAG VON 12 BIS 16 UHR (ODER NACH VEREINBARUNG)	WEINLADEN AM IDAPLATZ IDASTRASSE 50 8003 ZÜRICH OFFEN MITTWOCH BIS FREITAG 14 BIS 19 UHR SAMSTAG 12 BIS 16 UHR