

Positivo

Herkunft: Schweiz - Wallis
Produzent: Weingut Sewer
Rebsorte: Merlot & Gamaret
Degustationsnotizen:



Farbe: tiefes Rubinrot mit glänzenden Violetreflexen
Bouquet: Kirschen, dunkle Beeren, würzig
Gaumen: vollmundig, ausgewogen mit samtigen Tanninen
Gastronomie: zu jedem Fleischgericht
Serviertemperatur: 16 bis 18° C
0.75 dl **CHF 49.00**

Pinot Noire

Herkunft: Schweiz - Wallis

Produzent: Leukersonne

Rebsorte: Pinot Noire

Degustationsnotizen:



Farbe: Tiefes Rubinrot

Bouquet: Kirsche, dunkle Beeren

Gaumen: Rund, harmonisch, leicht mit angenehmen Gerbstoffen

Gastronomie: Schwein, Rind, Wildfleisch, Vegigerichte, Kalte Platte

Serviertemperatur: 15 - 17°C

0.75 dl **CHF 44.00**

Roul Mapoul

Herkunft: Frankreich -
Languedoc-Roussillon

Rebsorte: Merlot, Cabernet-Sauvignon

**Degustations-
notizen:**



Farbe: Rubinrot

Bouquet: Eleganter und runder Wein mit einer schönen Amplitude und würzigen Noten.

Gaumen: ein schöner Auftakt von roten Beeren, bevor er in einen weichen, langen und komplexen Abgang übergeht

Gastronomie: Cordonbleu, Steaks, Röstli oder zum geniessen.

**Servier-
temperatur:** 14°C

0.75 dl **CHF 41.00**

PIACERE

Herkunft: Schweiz - Westschweiz

Produzent: Cave de Jolimont, Mont-sur-Rolle (Trendy)

Rebsorte: Gamaret, Garanoir, Gamay

Degustationsnotizen:



Farbe: Rubinrot

Bouquet: Aromen von reifen Früchten, Holznoten

Gaumen: Harmonische, seidene Struktur, leicht süsser Abgang

Gastronomie: Grilladen, Rösti, Cordonbleu, Aperó

Spezielles: Nach der traditionellen Methode des "Governo" vinifiziert, welche auch Basis für die bekannten "Ripasso" Weine aus dem Veneto ist.

Serviertemperatur: 15 - 17°C

0.75 dl **CHF 43.00**
0.1 dl **CHF 6.20**

Falchetto Primitivo

Herkunft: Italien – Apulien

Produzent: Finca Casa Lo Alto

Rebsorte: Primitivo

Degustationsnotizen:



Farbe: Rubinrot

Bouquet: Leichte würzige Blume präsentiert sich der wuchtige Primitivo

Gaumen: Harmonische Struktur, eine feine Konzentration und Dichte mit langem aromatischem Abgang

Gastronomie: Weisses und rotem Fleisch, Tagesgerichte, Cordonbleu

Serviertemperatur: 15 - 17°C

0.75 dl CHF 39.50

0.1 dl CHF 5.80

Elena Barbera d'Alba

Herkunft: Italien - Piemonte

Produzent: Roberto Sarotto

Rebsorte: Barbera

**Degustations-
notizen:**



Farbe: Dichtes Rubinrot mit glänzenden Violetreflexen

Bouquet: Intensive, reif-fruchtige Note, dunkelbeerig nach Brombeerkonfitüre, feine Röstnote, erdig nach Unterholz und Trüffel

Gaumen: Langanhaltender, herzhafter Auftakt, füllig im Gaumen, stoffig und cremig mit langem, aromatischem Nachhall, wärmend

Gastronomie: Aperitif, Grilladen, rotes und weisses Fleisch, Fondue, Kalte Platte

Spezielles: Barrique-Ausbau während 6 Monaten, 30% im neuen Holz

**Servier-
temperatur:** 14-17°C

0.75 dl **CHF 51.00**

Perricone Resilience

Herkunft: Itaien - Sicilien

Produzent: Colomba Bianca

Rebsorte: Perricone

**Degustations-
notizen:**



Farbe: Klares Dunkelrot mit starken violetten Farbreflexen

Bouquet: Gradliniger Wein mit reif fruchtigen Aromen nach Brombeeren, Kirschen, Zwetschgen sowie würzige, animalische Note, Tonkabohnen und Kräutern

Gaumen: Nach einem langen Auftakt kommen präsenste, süssliche Aromen nach Schoko-lade, Zwetschgen und Brombeeren kombiniert mit einer präsenten Säure und gut ein-gebundenen Tannine sowie einer zurück-haltenden Mineralität

Gastronomie: Pastagerichte, Cordonbleu, Wild sowie Steaks

**Servier-
temperatur:** 17 - 19°C

0.75 dl **CHF 42.00**

Cuvee Madame Rosmarie

Herkunft: Schweiz - Wallis

Produzent: Adrian Mathier

Rebsorte: Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Degustationsnotizen:



Farbe: Purpurrot

Bouquet: Der Cabernet Sauvignon verleiht eine hervorragende Struktur, der Syrah zeigt eine angenehme Pfeffernote, der Merlot bringt die würzige Note und der Pinot Noire rundet die Assemblage mit seidigem Eleganz ab.

Gaumen: Wuchtig, elegant, komplex

Gastronomie: Passt zu allen Fleischgerichten

Spezielles: 3-fache Schweizermeisterin Assemblage rot

Serviertemperatur: 16 - 18°C

0.75 dl **CHF 51.00**

Demuerte Gold Yecla DO

Herkunft: Spanien - Yecla DO

Produzent: WineryOn Bodegas,
Mislata

Rebsorte: 50% Monastrell,
30% Syrah
20% Tintorera

Vinifikation: 14-monatiger Ausbau in
neuen französischen
Eichenbarriques

**Degustations-
noizen:**

Farbe: Intensives kirschrot

Bouquet: Bukett nach reifen, roten
Beeren, Lakritze, Pfeffer
abgerundet durch Nuancen
von Gewürznelken und
Muskatnuss

Gaumen: Vollmundig am Gaumen mit
seidigen, reifen Tanninen.
Angenehmer Abgang

Gastronomie: Cordonbleu oder Steaks

Spezielles: Vegan

**Servier-
temperatur:** 16 - 18°C

0.75 dl **CHF 54.00**

