

herzlich willkommen

Unsere Weine auf einen Blick!

Bei Fragen stehen wir dir zur Verfügung.

Viel Spass!

Weinherzliche Grüße

tunc & theo

Shop



[Crémant de Limoux «Résilience»](#) 16.50 CHF Frankreich, 2013, 75 cl

Traubensorten: Chardonnay, Chenin blanc, Pinot Noir

Passt zu: Apérohäppchen, Fisch, Meeresfrüchte

BIO / VEGANEin Bilderbuch-Jahrgangs-Schaumwein, der (ausser beim Preis) ein Champagner sein könnte! Eine frische Hefenote und herbe Frucht verzücken die Nase und werden im Gaumen fortgeführt. Eine ausgewogene Perlage begleitet das Duo. Delikat, elegant, kräftig, "brut" und erst noch bio!

[Mehr erfahren](#)



[Crémant de Limoux «Résilience» MAGNUM](#) 35.90 CHF Frankreich, 2012, 150 cl

Traubensorte(n): Chardonnay, Chenin blanc, Pinot Noir

Passt zu: Apérohäppchen, Fisch, Meeresfrüchte

BIO / VEGANEin Bilderbuch-Jahrgangs-Schaumwein, der (ausser beim Preis) ein Champagner sein könnte! Eine frische Hefenote und herbe Frucht verzücken die Nase und werden im Gaumen fortgeführt. Eine ausgewogene Perlage begleitet das Duo. Delikat, elegant, kräftig, "brut" und erst noch bio!

[Mehr erfahren](#)



[«Prosecco di Valdobbiadene»](#) 16.90 CHF Italien, 75 cl

Traubensorte: Glera (Prosecco)

Passt zu: Apérohäppchen, feuchtem Feiern!

Nachhaltige Produktion (biodynamische Methoden) / VEGANUnd es gibt sie doch! Die Proseccos, die tolle Schaumweine sind, hier ein seltenes Exempel von den steilen Kalk-Terrassen der Prosecco-Ursprungszone, Conegliano Valdobbiadene. Aufwendige und sorgfältige Verfahren wie Handlese und teils bio-dynamische Anbaumethoden ergeben eine üppige, weinige Frucht mit leichten Hefenoten und einer harmonischen Perlage. Sowohl authentisch als auch gekonnt gemacht und ein schönes Gegenbeispiel zu den weitverbreiteten billig-Proseccos!

[Mehr erfahren](#)



[Sauvignon blanc «Touraine»](#) 11.90 CHF Frankreich, 2015, 75 cl

Traubensorte: Sauvignon blanc

Passt zu: Fisch, Meeresfrüchte

Nachhaltige Produktion / VEGANEine typische unaufdringliche Sauvignon-Frucht wird in der Nase versprochen und im Gaumen gehalten. Welch Freude! Ein Sauvignon wie er reiner und spassiger nicht sein könnte. Die Leichtigkeit dieses Weins belebt jedes Apérohäppchen, die Eleganz und Aromatik begleitet jedes Essen wo ein toller Weisswein gefragt ist.

[Mehr erfahren](#)



[«uby no. 2»](#) 13.50 CHF Frankreich, 2015, 75 cl

Traubensorten: Chardonnay, Muscadelle

Passt zu: Asiatisch/Indisch

Integrierte Produktion / VEGAN (keine Schöung)Uuubs, Uby! - Sexy und frech! Die Muscadelle in der Nase erinnert an Süsswein, im Gaumen dann stimmt der Chardonnay mit seiner typischen Frucht, Säure und Struktur mit in die gelungene Symphonie ein. Zum Glück trübt kein Holzton die frische, üppige Frucht. Ein gehaltvoller Spasswein aus der Weissweinhochburg Gascogne. Begeistern!

[Mehr erfahren](#)



[«le fruit défendu» blanc](#) 10.90 CHF Frankreich, 2014, 75 cl

Traubensorten: 60% Grenache blanc, 40% Muscat Petit Grains

BIO / VEGANMehr Wein für weniger Geld zu finden dürfte schwierig sein. Und dann noch in diesem schicken Kleid und biologisch produziert! Volle, aromatische Frucht, frische Säure und angenehmer, nicht zu kurzer Abgang. Genuss und Spass ohne Reue!

[Mehr erfahren](#)



«viña clavidor» 12.90 CHF Spanien, 2012, 75 cl

Traubensorte: Verdejo

Passt zu: Fisch, Meeresfrüchte

BIO (in Umstellung) / VEGAN (keine Schönung) Frischespass mit einer der grossen Weissweinsorten Spaniens! Ein prickelndes Erlebnis verspricht der Wein schon im Glas. Die Nase ist sortentypisch floral, und „wiesengrün“ - Verdejo eben. Die Frische des ungekünstelten Weines zieht sich im Gaumen mit zarten Zitrusaromen und frischer Säure weiter. Dank 50-70 jährigen Reben, Handernte und spontaner Gärung mit Wildhefen ist er einer der wenigen typischen und natürlichen Verdejos und der Wein für salzige und pikante Apérohäppchen schlechthin.

[Mehr erfahren](#)



«ribeiro X» Albariño 19.50 CHF Spanien, 2012, 75 cl

Traubensorte: Albariño

Passt zu: Fisch, Meeresfrüchte

BIO - teilweise biodynamisch (nicht zertifiziert) / Vegan (keine Schönung) Coto de Gomariz ist eine der führenden Weinbaubetriebe Ribeiros, wenn nicht sogar ganz Galiziens! - Das finden wir seit dem ersten Schluck, das sagt aber auch die internationale Presse! Biodynamische Anbaumethoden, Qualitätsfanatismus und natürliche Pflege autochthoner Reben ergeben entsprechende Weine! X- steht für "xisto" was im lokalen Dialekt für Schieferböden steht. Ein Einzellagen-Wein, von dem es nur rund 6000 Flaschen gibt. Die Rarität gilt zu recht als einer der besten Albarinos Spaniens! Kein laues Apérohäppchen-Wässerchen ohne Sortencharakter sondern typisch, intensiv, finessen- und körperreich. Galizien ist ein Eldorado für Meeresfrüchte. Die Essensempfehlung ist somit gegeben.

[Mehr erfahren](#)



«Au bonheur des Dames» 14.00 CHF Frankreich, 2013, 75 cl

Traubensorten: Grenache, Mourvèdre

BIO (biodynamisch) / VEGAN (keine Schönung) Ein schier unglaubliches Trinkvergnügen für diesen Preis. Intensive Fruchtaromen von roten und dunklen Beeren, gepaart mit Mittelmeer-Kräutern. Der Trinkspass ist bereits nach dem Öffnen der Flasche da, nach Stunden in der Karaffe jedoch oder am nächsten Tag steigt der Wein definitiv in die Kategorie "Sonntagswein" auf.

[Mehr erfahren](#)



«les petites mains» 15.20 CHF Frankreich, 2012, 75 cl

Traubensorten: Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre, Cinsault

BIO (biodynamisch) / VEGAN (keine Schönung) Alle grossen, ursprünglichen Reben des Languedoc wurden für diesen Cuvée verwendet. Die kirschfarbene Purpur lässt einiges erhoffen und auch die Nase steigert die Spannung. Das Gaumenerlebnis lässt einen nur staunen, wie gut ein Wein aus Südfrankreich sein kann. Eine Hommage an's Languedoc und die Region Faugères!

[Mehr erfahren](#)



«Couture» 23.00 CHF Frankreich, 2011, 75 cl.

Traubensorte(n): Carignan, Syrah, (Grenache, Mourvèdre)

Passt zu: provenzialische und mediterrane Küche

BIO (biodynamisch) / VEGAN (keine Schönung) "Das ist Wein!!!" ...war unser demütiger Ausruf als wir die Worte wieder gefunden hatten nach der Gaumenprobe. Wein aus einem Guss! Ein perfektes, elegantes Paket aus Frucht, Säure, würziger Aromatik und Struktur. Schlicht Haute-Couture aus der "alten Näherei". Wir wagen zu behaupten: Einer der besten Weine aus dem Languedoc, der manch einem Châteauneuf-du-Pape das fürchten lehrt und einer der raren, grossen Carignan-Weine! Stunden oder Tage dekantieren und am besten einige Flaschen im Keller vergessen...

[Mehr erfahren](#)



«Pézenas» 16.00 CHF Frankreich, 2013, 75 cl

Traubensorten: Syrah, Grenache

BIO / VEGAN In Südfrankreich liegt weintechnisch Himmel und Hölle oft nebeneinander. Hat man dann mal Himmel gefunden, dann ist es ein Wein wie der "Pézenas"! Fruchttintensiv, üppig und doch samt. Kein Barrique stört die reifen Früchte, die einen betören. Eine leichte Struktur tänzelt über die Zunge und unglaublich vielschichtige Aromen zum ergründen bleiben im Gaumen... und bleiben... und bleiben... und bleiben...

[Mehr erfahren](#)



«Clos Basté» 23.00 CHF Frankreich, 2014, 75 cl

Traubensorte: Tannat

BIO / VEGAN (keine Schöning)Die tanninhaltige,wild-ruppige Traubensorte Tannat ist oft schwierig zu zähmen. Ihre Aromenvielfalt und Langlebigkeit jedoch ist legendär. Der Clos Basté ist ein mächtiges, harmonisches, saftiges Beeren-Frucht-Tannin-Paket, das für Liebhaber intensiver Weine schon jetzt enorm Spass macht und jahrzehntelang in Würde reifen wird.

[Mehr erfahren](#)



«Yotuel robe» 17.00 CHF Spanien, 2014, 75 cl

Traubensorte: Tinta del Pais (Tempranillo)

BIO (in Umstellung) / VEGAN (Erbsen)Der kleine Wilde von einem sympathischen Mini-Weingut! Gerade mal knapp 11'000 Flaschen gibt's. Schon in der Nase springt einen ein dichter Mix aus dunklen Beeren und würzigen Röstaromen an. Im Gaumen überrascht die breite, dichte und frische Tempranillo-Frucht. Ein intensiverer Ribera del Duero unter 20 Franken dürfte nur schwer zu finden sein.

[Mehr erfahren](#)



«Yotuel Seleccion» 25.00 CHF Spanien, 2010, 75 cl

Traubensorte: Tinta del Pais (Tempranillo)

BIO (in Umstellung) / VEGAN (Erbsen)Der grosse Wilde von einem sympathischen Mini-Weingut! Gerade mal 2'500 Flaschen gibts. Das Spiel von üppiger Nase und vollem, kräftigem Gaumen setzt sich wie beim "kleinen robe" fort - nur in gesteigerter Form! Üppigste Frucht eingebettet in genial integriertem Eichenbarrique aus Frankreich, was ihm Eleganz zur wilden Frucht verleiht. Der Wein überflügelt meist die renommierte Konkurrenz, die praktisch das Doppelte kostet!

[Mehr erfahren](#)



«Merlot Magellan» 12.90 CHF Frankreich, 2011, 75 cl

Traubensorte: Merlot

BIO / VEGAN (keine Schöning)Aus dem Merlot, der entweder für unbezahlbare Spitzenweine oder austauschbare, fade Industrieprodukte erhalten muss, wird doch immer wieder Erstaunliches gemacht. In Bio-Qualität und tollem Kleid, wie von der Domaine Magellan üblich: Schönes Rubinrot schimmert im Glas, frische, rote Beeren ziehen in die Nase, süss-saftige Merlot-Frucht verteilt sich im Mund und harmoniert mit zarter Säure und seidenfeinen Tanninen. Unglaublicher Weinwert zu diesem Preis!

[Mehr erfahren](#)



«le fruit défendu» rouge 10.90 CHF Frankreich, 2014, 75 cl

Traubensorten: Cinsault (75%), Syrah (25%)

BIO / VEGANDa soll noch einer sagen die Cinsault-Traube sei nur im Verschnitt zu gebrauchen...? Von der Domaine Magellan gekonnt und biologisch hergestellt, beweist dieser Wein das Gegenteil! Frische, volle rot- und dunkelbeerige Frucht mit ungemein schöner, trinkiger Struktur und tollen, passenden Gerbstoffen. Ein Spasswein fürs Bistro, das Picknick, die Party oder das grosse Fressen, der mit seinem Trinkspass und der Retro-Aufmachung zu keinem Zeitpunkt seine Herkunft aus dem Billigpreissegment verrät. Ungetrübte Trinkfreude!

[Mehr erfahren](#)



«cio bacaro» 23.50 CHF Italien, 2012, 75 cl

Traubensorte: T(oc)ai Rosso (=Grenache)

BIO / VEGAN (keine Schöning)Was Ale Pialli auf seinen 2.5 ha hervorbringt ist Weltklasse und sucht seinesgleichen! Seine Weine sind so üppig wie die Nachbarweine Amarone und Ripasso aus dem Valpolicella. Nur sind sie, wie wir meinen, deutlich harmonischer und eleganter als diese. Eine intensive Nase nach reifen roten und dunklen Beeren, Rosinen, Pflaumen, Gewürzen und Schokolade springt einem aus dem Glas entgegen und die Gaumenexplosion mit der intensiven Frucht ist eindrücklich. Der hohe Alkohol ist wahrnehmbar aber zu keinem Zeitpunkt dominierend, eine frische Säure begleitet unmerklich die Aromenvielfalt in einen kaum endenden Abgang hinein... Gross- und einzigartig, erst recht zu diesem Preis!

[Mehr erfahren](#)



«Polyeriera» 17.00 CHF Italien, 2014, 75 cl

Traubensorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Passt zu: Gefüllte Peperoni, Cannelloni, Ratatouille

Nachhaltige Produktion / VEGAN Viel Stoff für wenig Geld! Dank Stahltank-Ausbau dringt die klare Frucht unvermittelt durch: Dunkles Purpur im Glas, Waldfrüchte, Kirschen, Pfeffer und Paprika...alles schmeichelt Nase und Gaumen. Je nach Entwicklungsstadium breitet sich dann eine zarte, schwarzfruchtige Fruchtsüsse mit tollem Körper und würzigen Noten aus. Ein Wein, der so schön ist, wie er aussieht und sein volles Potenzial entfaltet, wenn man ihm ein paar Stunden Zeit gibt in einer Karaffe und der problemlos noch Jahre im Keller liegen kann.

[Mehr erfahren](#)



«Fra I Broli» 28.90 CHF Italien 2011, 75 cl

Traubensorte: Merlot

Nachhaltige Produktion / VEGAN Dunkles, kirschfarbenes Purpur im Glas lässt einen schon viel erwarten. Eine dichte, volle, schwarzbeerige Frucht kommt einem in die Nase, welche sich im Gaumen mit Breite, dezenter Barriquenote und sortentypischer Merlot-Frucht ausbreitet. Für die Liebhaber grosser Merlots aus Italien, die aber keine "Toskanapreise" bezahlen wollen. Ein Wein, der in naher Zukunft an Komplexität zulegen wird. Dekantieren empfohlen.

[Mehr erfahren](#)



«Vigneto Pozzare» 29.90 CHF Italien 2012, 75 cl

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet franc

Nachhaltige Produktion / VEGAN Ausbau 12 Monate in französischen Barriques. Der Wein besitzt ausgeprägte Noten von Brombeeren, Himbeeren, Minze, Tabak, Vanille und Zimt. Der Körper ist kräftig, die Gerbstoffe reif und süss. Profunder Abgang. Für die Liebhaber grosser italienischer Cabernets, die aber keine "Toskanapreise" bezahlen wollen. Ein Wein, der in nächster Zeit an Komplexität noch zulegen wird. Dekantieren empfohlen.

[Mehr erfahren](#)



«barolo brovia» 49.90 CHF Italien, 2009, 75 cl

Traubensorte: Nebbiolo

BIO / VEGAN Was für ein Barolo! Nichts von ausgezehrt und karg wie sie so oft anzutreffen sind, bei denen der Trinkgenuss in ein paar Jahren versprochen werden muss. Der vielgerühmte Brovia ist einer der wenigen Barolo-Traditionalisten, der klassische, langlebige und doch früh trinkbare Kostbarkeiten kreiert - dank gekonntem zweijährigem Ausbau in den grossen slawonischen und französischen Holzfässern. Auch ohne dekantieren verströmt das Glas gleich feinste Nebbiolonoten. Im Gaumen ist die Fruchtfülle derart dicht und komplex, dass wir zuerst glauben, einen der Lagen-Barolo eingesehen zu haben. Ein aristokratischer Wein für spezielle Momente und unglaublich zugänglicher, süchtig machender Barolo jenseits von Barrique, Komerz und Künsteleien. Bravo Brovia!

[Mehr erfahren](#)



«garblet sue» Barolo 59.00 CHF Italien 2007, 75 cl

Traubensorte: Nebbiolo

BIO / VEGAN Diese Lage mit 40-jährigen Reben liegt am unteren Teil des berühmten Rebberges Bricco Fiasco in Castiglione Falletto. Der Ausbau erfolgt für 2 Jahre in grossen Fässern aus französischer Eiche. Was bezüglich Struktur und Kraft für den normalen Barolo von Brovia gilt, ist hier noch verstärkt. Typischerweise weist der "Garblet Sue" in der dichten und hochkomplexen Nebbiolo-Frucht Noten von dunklen Früchten wie Pflaumen und Kirschkompott auf. Stunden vorher dekantieren und/oder Jahr(zehnt)e lang lagern! Einer der wahrhaft grossen Wein des Piemonts für spezielle Momente jenseits von Barrique, Komerz und Künsteleien.

Bravo Brovia!

[Mehr erfahren](#)



«rocche» Barolo 69.50 CHF Italien 2009, 75 cl

Traubensorte: Nebbiolo

BIO / VEGAN Aus 50-jährigen Reben der berühmten Lage in Castiglione Falletto. Der Ausbau erfolgt für 2 Jahre in grossen Fässern aus französischer Eiche. Was bezüglich Struktur und Kraft für den normalen Barolo von Brovia gilt, ist hier noch verstärkt. Typischerweise ist der "Rocche" der üppigste, vollste und finessenreichste der Lagen-Baroli mit Noten von dunkelroten Beeren, Pflaume und Kirschen. Das heisse Jahr gab gar etwas frische Rumtopf-Noten ebenso exotische Gewürze und Minze. Stunden vorher dekantieren und/oder Jahr(zehnt)e lang lagern! Einer der wahrhaft grossen Wein des Piemonts für spezielle Momente jenseits von Barrique, Komerz und Künsteleien. Bravo Brovia!

[Mehr erfahren](#)



«ca' mia» Barolo 69.50 CHF Italien 2007, 75 cl

Traubensorte: Nebbiolo

BIO / VEGAN Aus 60-jährigen Reben eines Top-Rebbergs in Serralung d'Alba. Der Ausbau erfolgt für 2 Jahre in grossen Fässern aus französischer Eiche. Was bezüglich Struktur und Kraft für den normalen Barolo von Brovia gilt, ist hier noch verstärkt. Typischerweise ist der "Ca' Mia" der kraftvollste und strukturbetonteste der Lagen-Baroli. In der intensiven, vielschichtigen Nebbiolo-Frucht zeigen sich neben den typischen welken Rosenblättern auch Noten von Tabak, Gewürzen, reifen Früchten und Zedernholz. Stunden vorher dekantieren und/oder Jahr(zehnt)e lang lagern! Einer der wahrhaft grossen Wein des Piemonts für spezielle Momente jenseits von Barrique, Komerz und Künsteleien. Bravo Brovia!

[Mehr erfahren](#)



«lajas» 36.90 CHF Spanien, 2009, 75 cl

Traubensorte: Garnacha (=Grenache)

Passt zu: Üppigen Gerichten, Wild und zum Winosophieren

BIO (nicht zertifiziert) / VEGETARISCH (Eiweiss) In den kühlenden Bergen auf über 1000m ü. M. kriechen die 1944 gepflanzten Buschreben dem Boden entlang, um sich vor der Hitze und den tosenden Winden zu schützen. Die Erträge sind klein, doch was die Reben aus den Schieferböden zu extrahieren vermögen ist ein Geschenk der Natur! Ein violettes, fast undurchsichtiges Konzentrat färbt das Glas und verströmt intensivste Düfte nach Gewürzen und eingemachten, dunklen Früchten. Im Gaumen imponiert zunächst fruchtiger Rumtopf mit reifen, dunklen Beeren... bis die Mineralität durchdringt und sich die komplexen Terroir-Aromen ausbreiten. Merkst du die "Bleistiftspitze" des Schiefers? Warum das Doppelte für Prioratweine bezahlen?! Ein Gewaltsw Wein mit Finessen - jetzt trinken oder irgendwann!

[Mehr erfahren](#)



«solano seleccion» 25.00 CHF Spanien, 2011, 75 cl

Traubensorte: Tinta del Pais (Tempranillo)

Passt zu: Gerichten die einen eleganten - nicht dominanten - Begleiter brauchen

BIO (in Umstellung) / VEGAN (keine Schönung) Unser elegante Klassiker aus Spanien, den alle lieben! Man muss ihn einfach mögen! Selbst unsere geübten Gaumen sagen immer wieder: wie kann ein Wein nur so gut sein? Tiefes Purpurrot, dichte Nase von dunklen Beeren und eleganten Röstaromen. Im Gaumen komplex mit samtener aber intensiver Frucht von Brombeer und schwarzer Kirsche mit perfekt eingebundener Eichenholzwürze. Ein moderner, dezenter Bilderbuch-Spanier, der die Konkurrenz echt fordert...und meistens einfach abhängt :-)

[Mehr erfahren](#)



«sexmil» 49.90 CHF Spanien, 2008, 75 cl

Traubensorte: Tempranillo

BIO (nicht zertifiziert) / VEGAN (keine Schönung) Im vergessenen Hinterland von Zamora, westlich von Toro und Ribera del Duero gelegen, wurden die uralten, 90 bis 120 jährigen Tempranillo Rebstöcke wieder entdeckt, gepflegt und dann aus gekonnter Hand vinifiziert. Das Resultat ist atemberaubend! Der natürliche Ertrag, durch das Rebalter bedingt, ist mikrige 14hl/ha, drei Mal weniger als die grossen Bordeaux-Schlösser! Die Farbe ist fast schwarz, die Nase traumhaft vielschichtig und intensiv. Der Gaumen ist eine Symphonie von dichtester, schönster Tempranillo-Frucht mit Brombeerenkompott, eingemachten Zwetschgen und Kirschkonfitüre, eine kaum merkliche Säure sowie eine mineralische Komplexität durchdringt dieses Kunstwerk. Und zum Glück übertönt kein Eichenholz diesen Terroir-Wein. Eine Rarität (1200 Flaschen!), die jeden Franken wert ist und ein Exempel für einen wahrhaft grossen Wein statuiert!

[Mehr erfahren](#)



«edition summa» 89.90 CHF Spanien, 2006, 75 cl

Traubensorte: Tempranillo

BIO (nicht zertifiziert) / VEGAN (keine Schönung) Was für den "normalen" Sexmil gilt, ist hier noch potenziert und die Fakten sind schier unglaublich: Die Reben sind wurzelecht und sagenhafte 160 - 220 Jahre alt! Dabei ergeben 1.5ha Reben gerade mal 900 Flaschen oder 3 Barrique-Fässer (11hl/ha Ertrag). Das ist selbstredend nicht mehr kommerziell und nur schon deshalb einzigartig, bewunderns- und begehrenswert! Quasi ein Museumswein... eine Mona Lisa zum schlürfen, ein "David" von Michelangelo zum Streicheln... Ein sanfter Weingigant und ein Weinerlebnis der Sonderklasse, das zum Träumen und Nachdenken anregt! Wein kann nicht besser sein - nur anderst!

[Mehr erfahren](#)



«solano seleccion» **MAGNUM 57.00 CHF** Spanien, 2011, 150 cl
 Traubensorte: Tinta del Pais (Tempranillo) Der elegante Klassiker aus Spanien bei uns, den alle lieben! Man muss ihn einfach mögen! Selbst unsere geübten Gaumen sagen immer wieder: wie kann ein Wein nur so gut sein? Tiefes Purpurrot, dicke Nase von dunklen Beeren und eleganten Röstaromen. Im Gaumen komplex mit samtener aber intensiver Frucht von Brombeere und schwarzer Kirsche mit perfekt eingebundener Eichenholzwürze. Ein moderner, eleganter Bilderbuch-Spanier, der die Konkurrenz echt fordert...und meistens einfach abhängt :-)

[Mehr erfahren](#)



«Couture» **MAGNUM 48.00 CHF** Frankreich, 2011, 150 cl
 Traubensorten: Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre
 Passt zu: provenzalische und mediterrane Küche
 BIO (biodynamisch) / VEGAN (keine Schöpfung) "Das ist Wein!!!" ...war unser demütiger Ausruf als wir die Worte wieder gefunden hatten nach der Gaumenprobe. Wein aus einem Guss! Ein perfektes, elegantes Paket aus Frucht, Säure, würziger Aromatik und Struktur. Schlicht Haute-Couture aus der "alten Näherei". Wir wagen zu behaupten: Einer der besten Weine aus dem Languedoc, der manch einem Châteauneuf-du-Pape das fürchten lehrt und einer der raren, grossen Carignan-Weine! Stunden oder Tage dekantieren und am besten einige Flaschen im Keller vergessen...

[Mehr erfahren](#)



«Clos Basté» **MAGNUM 49.00 CHF** Frankreich, 2010, 150 cl
 Traubensorte: Tannat
 BIO / VEGAN (keine Schöpfung) Die tanninhaltige, wild-ruppige Traubensorte Tannat ist oft schwierig zu zähmen. Ihre Aromenvielfalt und Langlebigkeit jedoch ist legendär. Der Clos Basté ist ein mächtiges, harmonisches, saftiges Beeren-Frucht-Tannin-Paket, das für Liebhaber intensiver Weine schon jetzt enorm Spass macht und jahrzehntelang in Würde reifen wird.

[Mehr erfahren](#)



«Fra I Broli» **MAGNUM 59.80 CHF** Italien 2013, 150 cl
 Traubensorte: Merlot
 Nachhaltige Produktion / VEGAN Dunkles, kirschfarbenes Purpur im Glas lässt einen schon viel erwarten. Eine dicke, volle, schwarzbeerige Frucht kommt einem in die Nase, welche sich im Gaumen mit Breite, dezenter Barrique Note und sortentypischer Merlot-Frucht ausbreitet. Für die Liebhaber grosser Merlots aus Italien, die aber keine "Toskanapreise" bezahlen wollen. Ein Wein, der in naher Zukunft an Komplexität zulegen wird. Dekantieren empfohlen.

[Mehr erfahren](#)



«lajas» **MAGNUM 75.80 CHF** Spanien, 2008, 150 cl
 Traubensorte: Garnacha (Grenache)
 BIO (nicht zertifiziert) / VEGETARISCH (Eiweiss) In den kühlenden Bergen auf über 1000 m ü. M. kriechen die 1944 gepflanzten Buschreben dem Boden entlang, um sich vor der Hitze und den tosenden Winden zu schützen. Die Erträge sind klein, doch was die Reben aus den Schieferböden zu extrahieren vermögen ist ein Geschenk der Natur an uns Menschen! Ein violette, fast undurchsichtiges Konzentrat steht im Glas und verströmt intensivste Düfte nach Gewürzen und eingemachten, dunklen Früchten. Im Gaumen imponiert zunächst fruchtiger Rumtopf mit reifen, dunklen Beeren....bis die Mineralität durchdringt und sich die komplexen Terroir-Aromen ausbreiten. Merken sie die "Bleistiftspitze" des Schiefers? Warum das Doppelte für Prioratweine bezahlen?! Ein Gewaltsw Wein mit Finessen - jetzt trinken oder irgendwann!

[Mehr erfahren](#)



«Prosecco di Valdobbiadene» **MAGNUM 36.00 CHF** Italien, 150 cl
 Traubensorte: Glera (Prosecco)
 Passt zu: Apérohäppchen
 Nachhaltige Produktion (biodynamische Methoden) / VEGAN Und es gibt sie doch! Die Proseccos, die tolle Schaumweine sind, hier ein seltenes Exempel von den steilen Kalk-Terrassen der Prosecco-Ursprungszone, Conegliano Valdobbiadene. Aufwendige und sorgfältige Verfahren wie Handlese und teils bio-dynamische Anbaumethoden ergeben eine üppige, weinige Frucht mit leichten Hefenoten und einer harmonischen Perlage. Sowohl authentisch als auch gekonnt gemacht und ein schönes Gegenbeispiel zu den weitverbreiteten billig-Proseccos!

[Mehr erfahren](#)



«[chasselas](#)» 16.50 CHF Schweiz, 2014, 75 cl

Traubensorte: Chasselas

Passt zu: Fondue, Apéro

Naturnaher Anbau / VEGAN (Erbsen)Äpfel, Birnen, Zitrusfrüchte und Lindenblüten - all diese Aromen sind vertreten in diesem Chasselas. Im Gaumen ist er angenehm voluminös und doch frisch. Ein süffiger und kerniger Chasselas der Lust auf mehr macht! Manch ein Skeptiker dieser traditionsreichen Rebsorte musste beim Genuss dieses Hasler-Saftes seine Meinung revidieren.

[Mehr erfahren](#)



«[riesling sylvaner](#)» 20.50 CHF Schweiz, 2015, 75 cl

Traubensorte: Müller Thurgau (= RxS)

Passt zu: Apéro, weissem Fleisch, eingelegtem Gemüse

Naturnaher Anbau / VEGAN Von dieser Traubensorte ist man sich eigentlich dünne, auswechselbare Wässerchen gewohnt. Die Obrechts wollen etwas anderes und wir auch! Üppige, weinfruchtige Nase entströmt dem Glas. Auch im Gaumen voll, frisch und knackig. Gelbe Äpfel und Zitrusfrüchte kommen einem in den Sinn, eine stahlige Mineralität durchdringt das ganze und verhilft dem Wein zu einem tollen und spannenden Abgang. Jezt nach rund einem Jahr Flaschenreife beginnt er erst loszulegen und wird sich auch noch lange halten...selbst nach Tagen geöffnet im Kühlschrank!

[Mehr erfahren](#)



«[Pinot Gris](#)» 22.90 CHF Schweiz, 2014, 75 cl

Traubensorte: Pinot Gris

Passt zu: Apéro, Fisch, asiatisch

Naturnaher Anbau / VEGAN (Erbsen)Bei Pinot Gris sind wir immer skeptisch. Entweder sind sie zu leicht oder zu mastig und alkoholhaltig. Doch die sortentypische Frucht, die aus dem Glas in die Nase steigt und sich dann mit leichtfüssiger Frische und intensiver Aromatik im Gaumen verteilt hat uns prompt überzeugt. Ein Pinot Gris wie man ihn wünscht und der zum Apéro oder auch würzigen Speisen ein perfekter Begleiter ist.

[Mehr erfahren](#)



«[Runino](#)» [Chardonnay](#) 24.90 CHF Schweiz, 2013,

Traubensorte(n): Chardonnay

Passt zu: Apéro, Fisch

Naturnaher Anbau / VEGAN (Erbsen)Der Chardonnay ist teilweise ohne Säureabbau gekeltert. Die Fruchtigkeit ist nobel mit den Holztonen verwoben und erinnert an Ananas, Pfirsich und frische Williamsbirnen. Dazu kommen dezent die Vanille- und Raucharomen der Barriques.

[Mehr erfahren](#)



«[Blanc de Noir](#)» 22.90 CHF Schweiz, 2014, 75 cl

Traubensorte: Pinot Noir

Passt zu: Apéro

Naturnaher Anbau / VEGAN (Erbsen)

Ist ja eigentlich kein Rosé... Die minime Restsüsse macht diesen Wein zum Publikumsliebbling. Was uns vorallem gefällt, er ist zwar lieblich, doch die schöne Säure erhält ihn frisch und knackig. Bedauern tut man hier nur eins: die Flasche ist zu schnell leer!

[Mehr erfahren](#)



«[perpetuum nobile](#)» 32.90 CHF Schweiz, 2013, 75 cl

Traubensorte: Pinot Noir

Passt zu: Wild

Naturnaher Anbau / VEGAN (Erbsen)Ein Pinot Noir der seinem Namen gerecht wird. Das intensive Aroma von roten Beeren schmeichelt dem Gaumen und ist begleitet von dezente Gewürz- und Holznoten.

[Mehr erfahren](#)



«[pinot noir](#)» 20.50 CHF Schweiz, 2014, 75 cl

Traubensorte: Pinot noir (Blauburgunder)

Passt zu: Chäs-/Wurstplättli, Gemüsegratin, Gegrilltem

Naturnaher Anbau / VEGAN Spasswein aus der Schweiz! Aus Pinot? - Kein Euphemismus sondern Kompliment! Ein ehrlicher, "unverholter" und darum umso fruchtintensiver Blauburgunder, der sein himbeerhaftes Wesen mit Veilchen in der Nase und Früchtsüsse am Gaumen ungeniert verströmt. Dank Gehalt und zarter Säure wird er auch in ein paar Jahren noch Freude bereitet. So schön kann preiswerter Pinot sein!

[Mehr erfahren](#)



«[trocla nera](#)» 35.00 CHF Schweiz, 2014, 75 cl

Traubensorte: Pinot noir (Blauburgunder)

Passt zu: Aantercoot mit Herdöpfelgratin, Fondü Schinuaas, grilliertes Gmües

BIODYNAMISCH (in Umstellung) / VEGAN Das magische, satte, durchsichtige Rubinrot lässt die Herzen der Pinot-Freunde höher schlagen. Rund ein Viertel der Fässer sind neue Barrique, was in einer dezenten, edlen Holznote resultiert, die die zarte, weiche, samtene und mächtige Frucht des Pinot Noirs nicht stört sondern wunderbar begleitet. Auch wenn er schon ungemein Spass macht, sollten unbedingt ein paar Flaschen für 5-10 Jahre im Keller vergessen werden, um diesen Wein mal in seiner vollen Reife geniessen zu können. Ein 2002er jetzt geniessen verführt sogar "nicht-Pinot-Trinker", ehrlich!

[Mehr erfahren](#)



«[monolith](#)» 57.50 CHF Schweiz, 2014, 75 cl

Traubensorte: Pinot noir (Blauburgunder)

Passt zu: sich selbst, gediegene Essen, Geniesser

BIODYNAMISCH (in Umstellung) / VEGAN Der "Monolith" gehört zum besten, was in der Schweiz an Wein produziert wird und besteht auch neben grossen Burgunder Namen! Nur die allerbesten, extraktreichsten Pinot-Trauben aus den besten Jeninser Reblagen werden verwendet und gekonnt in teilweise neuem Holz ausgebaut. Obrechts Meisterwerk stiesse im Burgund qualitativ tief in die Ränge der grossen "premier cru" oder gar "grand cru"- Namen vor - nota bene bei der Hälfte des Preises. Röstaromen wechseln sich mit reifer, durchdringender, rotbeeriger Frucht ab.

[Mehr erfahren](#)



«[el primavera](#)» 14.50 CHF Spanien, 2012, 75 cl

Traubensorte: Tempranillo

BIO (nicht zertifiziert) / VEGAN Vier Monate Holzfassausbau steuern dezenten Schmelz bei. Seine stilvolle, reife Nase besitzt eine feine Würze vom kalkhaltigen Terroir und sehr gute Tiefe. Ansprechend, ausgewogen mit präsenter Frucht und guter Länge. Ein fleischig-mittelgewichtiger Schmeichler mit grossem Charme.

[Mehr erfahren](#)



[Bandol «Ray-Jane» 2009](#) 30.90 CHF Frankreich, 2009, 75 cl

Traubensorten: Mourvèdre (90%), Grenache (5%), Cinsault (5%)

BIO (nicht zertifiziert) / VEGAN Die Trauben der 100 bis 130jährigen Reben werden nicht abgebeert, das heisst vergoren wird mit den Kämmen. Der Ausbau erfolgt in alten traditionellen grossen Holzfässern. Dies erklärt die unverwechselbare Art der Weine von Ray-Jane. Man riecht und schmeckt komplexe Düfte und Aromen von Brombeeren, Gewürzen, Lakritze, Unterholz, Leder und Garrigue. Mit der Reife kommen Tabak, Zedernholz und Mokka dazu. Ein einzigartiger Provence-Klassiker!

[Mehr erfahren](#)



[Champagne Brut Grand Cru «Cuvée des Crayères»](#) 46.90 CHF Frankreich, 75 cl.

Traubensorte(n): 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay

Passt zu: fast allen Gelegenheiten, Salzmandeln und Lachs

BIO / VEGAN Assemblage aus fünf bis sechs ausgesuchten Jahrgängen. Eine harmonische Komposition, die mit Körper und Struktur, gepaart mit Finesse und Eleganz zu überzeugen vermag

[Mehr erfahren](#)



«tierra» Crianza 19.90 CHF Spanien, 2011, 75 cl

Traubensorte: Tempranillo

BIO (nicht zertifiziert) / VEGETARISCH Dieser Wein wird von rund 45jährigen Rebstöcken gewonnen und reifte 15 Monate in Barricas aus französischer und amerikanischer Eiche, die teilweise neu waren. Er besitzt eine gereifte, feine Frucht mit rotbeeriger Fülle, sehr ansprechender Tiefe und zarten Holznuancen. Dicht im Mund agierend und mit stilvoller Struktur, bringt er sehr gute Fülle und reichlich Schmelz an den Gaumen. Könnte durchaus als eine Reserva angesehen werden.

[Mehr erfahren](#)



«vada» Moscato d'Asti 15.00 CHF Italien, 2015, 75 cl

Traubensorte: Muscat à petit grains

Passt zu: Panettone, Desserts oder einfach so als süsse Erfrischung

Nachhaltige Produktion / VEGAN

So muss er sein unser Moscato! ...war unser einstimmiges Urteil als wir den Vada gefunden hatten! Traubig, traubig, traubig... frischfruchtig tänzelnd, elegant sprudlig. Er ist nicht einfach nur süss sondern aromatisch mit Noten von Muskat, Salbei, Lavendel, Holunderblüten und frisch aufgeschnittenem Obst. Mit einem Alkoholgehalt von nur 5 Vol. % löscht er Durst wie Bier... Prost and love forever!

[Mehr erfahren](#)



«les palins» 39.50 CHF Schweiz, 2013, 75 cl

Traubensorte: Pinot Noir

Passt zu: sich selbst und herzhaften Gerichten

Naturnaher Anbau / VEGAN (Erbsen) Mit dem Lage-Pinot noir "Les Palins" 2011 erfülle sich Lukas Hasler einen langersehnten Wunsch. Nur wenige Traubensorten zeigen die Prägung des Zusammenspiels der Bodenstruktur, des Mikroklimas der Parzelle, des Wasser- und Nährstoffhaushaltes und der darauf wachsenden Reben so gut wie der Pinot noir. Im Burgund werden schon lange die einzelnen Lagen nach deren Qualität beurteilt und getrennt voneinander gekeltert. Dass auch die Drei-Seen-Region tolle "Terroirs" aufzuweisen hat war seit Beginn meine feste Überzeugung. Die Lage "Les Palins" liegt hinter dem Dorf Le Landeron an leichter Neigung und wird im Westen durch einen Bach abgegrenzt. Die Böden sind eher tiefgründig, leicht tonhaltig und mit hohem Kalkgehalt. Die Frucht ist von dunklen Beeren und Zwetschgen geprägt. Daneben sind würzige Töne und Süssholz zu finden. Die Eiche unterstützt diese vielschichtige Aromatik dezent und bleibt im Hintergrund. Der Jahrgang 2011 hat Kraft und wirkt dank der tragenden und stützenden Säure herrlich frisch und elegant. Wie man es von der Pinot noir Traube eben gewohnt ist!

[Mehr erfahren](#)



«Prünent» Nebbiolo Superiore 29.50 CHF Italien, 2012, 75 cl

Traubensorte: Nebbiolo

Passt zu: Alpenküche: Pizzoccheri, Capuns, Pilzrisotto, Wild, gereifte Hartkäse

Nachhaltige Produktion / VEGAN (keine Schönung)

Terrassenweinbau auf Granitböden, zwölf Monate Ausbau im grossen Holzfass. Ein geradliniger, frischfruchtiger Wein der Südalpen. Rotbeerig, erdig, sowie faszinierend mineralisch.

Unverwechselbare süss-saure und kräuterig-bittere Noten am Gaumen. Im Gegensatz zu Barolo/Barbaresco baut der Prünent seine Struktur vielmehr auf Säure und Frucht denn auf Gerbstoff und Alkohol auf. Eine ganz besondere Rarität von südlich des Simplons.

[Mehr erfahren](#)



«Thovara» 36.50 CHF Italien, 2011, 75 cl

Traubensorte: Tai Rosso (Grenache)

Passt zu: sich und zu allem was gebraten wurde...

Nachhaltige Produktion / VEGAN

Auf kalkhaltigen Tönböden gewachsen. Ausbau 15 Monate in französischen Tonneaux. Der Wein besitzt ausgeprägte Noten von Kirschlikör, Maraska-Kirschen und Waldbeeren. Der Körper ist ausladend, die Gerbstoffe reif und süss, die Säure stützend. Ein Ausnahmewein des Veneto und ein Pirat für Châteauf-neuf-du-Pape-Verkostungen. Der 2011er ist eben grad angekommen, Beschreibung folgt.

[Mehr erfahren](#)



«Merlot» 39.50 CHF Schweiz, 2013, 75 cl

Traubensorte: Merlot

Passt zu: Lamm, Schmorgerichten, Wild

BIO DYNAMISCH (in Umstellung) / VEGAN Die weltweit geliebte Merlot-Rebe gedeiht in der Jenenser Pfaffenrüti so gut, dass die Trauben sortenrein in grossen Holzbütten gekeltert werden. Spontan vergoren und während 12 Monaten in Barriques gereift, offenbart sich der Merlot als duftiger, pflaumenwürziger Wein mit schönen Tanninen.

[Mehr erfahren](#)



«Polveriera» MAGNUM 37.00 CHF Italien 2014, 150 cl

Traubensorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Nachhaltige Produktion / VEGAN Dunkles Purpur im Glas lässt den Geniesser schon viel erwarten. Eine dichte, volle, schwarzbeerige Frucht schmeichelt der Nase. Im Gaumen breitet sich dann eine zarte Fruchtsüsse mit tollem Körper und würzigen Noten von dunklen Früchten aus. Ein Wein, der so schön ist, wie er aussieht und sein volles Potenzial entfaltet, wenn man ihm noch eine Stunde Zeit gibt in einer Karaffe.

[Mehr erfahren](#)



Champagne Brut Grand Cru «Cuvée des Crayères» MAGNUM 102.00 CHF Frankreich, 150 cl

Traubensorte(n): 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay

Passt zu: fast allen Gelegenheiten, Salzmandeln und Lachs

BIO / VEGAN Assemblage aus fünf bis sechs ausgesuchten Jahrgängen. Eine harmonische Komposition, die mit Körper und Struktur, gepaart mit Finesse und Eleganz zu überzeugen vermag

[Mehr erfahren](#)



«Yotuel Seleccion» MAGNUM 57.50 CHF Spanien, 2010, 150 cl

Traubensorte: Tinta del Pais (Tempranillo)

BIO (in Umstellung) / VEGAN (Erbsen) Der grosse Wilde von einem sympathischen Mini-Weingut! Gerade mal 2'500 Flaschen gibts. Das Spiel von üppiger Nase und vollem, kräftigem Gaumen setzt sich wie beim "kleinen robe" fort - nur in gesteigerter Form! Üppigste Frucht eingebettet in genial integrierten Eichenbarrique aus Frankreich, was ihm Eleganz zur wilden Frucht verleiht. Der Wein überflügelt meist die renommierte Konkurrenz, die praktisch das Doppelte kostet!

[Mehr erfahren](#)



«Milfion» 23.80 CHF Schweiz, 50 cl

Honigwein / Met

Passt zu: Dessert Milfion ist ein Met, der dein Dessert begleiten könnte - und auch noch mehr. Er entsteht aus reinem Blütenhonig. Dies verleiht ihm seine liebliche Note. Die Leichtigkeit des Frühlings drückt sich in der Flasche nebst dem Geschmack auch durch den hellen, goldigen Schimmer aus. Ein Met zum achtsamen Geniessen, um den Augenblick gewahr zu werden und das Erwachen der Natur zu spüren.

[Mehr erfahren](#)



«Norse Met» 25.00 CHF Schweiz, 50 cl

Honigwein / Met

Passt zu: Dessert Norse Met ruft den authentisch gesiedeten Honigwein der altnordischen Kultur wieder ins Leben. Honig mit hohem Wassergehalt wird vorvergärt beigefügt. Dies generiert einen wilden, stürmischen Charakter. Norse Met ist herb im Geschmack und besitzt einen hohen Alkoholgehalt. Ein Tropfen für Kenner, ideal geeignet, um bei einem rauchenden Feuer vom Alltag zu entspannen.

[Mehr erfahren](#)



«ribeiro blanco» Coto de Gomariz 17.80 CHF Spanien, 2012, 75 cl

Traubensorten: Treixadura, Loureira, Godello, Albariño

Passt zu: Fisch, Meeresfrüchte

BIO - teilweise biodynamisch (nicht zertifiziert) / Vegan (keine Schönung) Coto de Gomariz ist eine der führenden Weinbaubetriebe Ribeiros, wenn nicht sogar ganz Galiziens! - Das finden wir seit dem ersten Schluck, das sagt aber auch die internationale Presse! Biodynamische Anbaumethoden, Qualitätsfanatismus und natürliche Pflege autochthoner Reben ergeben entsprechende Weine! Nach 8 Monaten Stahltank zeigt sich eine dichte, finessenreiche Zitrus-Frucht durchzogen von edler Mineralität und finessenreicher Länge. Ein fantastischer Begleiter zu Erlesenem aus See und Meer, der auch noch ein paar Jahre liegen darf! Zurecht hast du Parkers 90-Punkte hinter dir gelassen, Bravo!

[Mehr erfahren](#)



«[gattinara](#)» 33.00 CHF Italien 2008, 75 cl

Traubensorten: Nebbiolo

Naturnaher Anbau / VEGAN Gattinara im Nordpiemont mit seinen eisenhaltigen Porphyrböden ist gemeinhin so unbekannt wie unter Kennern legendär. Eine völlig eigene Nebbiolo-Interpretation entsteht hier. Mauro Franchino ist ein bescheidenes Urgestein, das schon über 50 Ernten auf dem Buckel hat und einige der besten Lagen von Gattinara besitzt. Der Wein ist wie sein Macher: urtraditionell, erdgebunden, authentisch. Wenn der Barolo der Ferrari ist, dann ist das hier ein Lamborghini-Traktor!

[Mehr erfahren](#)



«[Chardonnay](#)» 36.50 CHF Schweiz, 2014, 75 cl

Traubensorte: Chardonnay

Passt zu: Apéro, Fischgerichten, Pasteten und vielem mehr...

BIODYNAMISCH (in Umstellung) / VEGAN Ein Teil des Chardonnays wird nach der Kelterung im Barrique, ein anderer Teil im Tank gelagert. Genau zum richtigen Zeitpunkt haben die Obrechts diese zwei unterschiedlich gelagerten Weine verheiratet und eine Köstlichkeit mit Aromen von Buttertoast, Vanille und exotischen Früchten hervorgebracht. Eine Wucht!

[Mehr erfahren](#)



«[Brut](#)» 39.50 CHF Schweiz, 75 cl

Traubensorte: Pinot Noir

Passt zu: Apéro, Fischgerichten

BIODYNAMISCH (in Umstellung) / VEGAN Basis für diesen eleganten Schaumwein sind beste Pinot Noir Trauben, welche direkt nach der Ernte gepresst werden. Der lachsrosa Traubensaft wird wie in der Champagne nach traditionellen Verfahren in der Flasche vergoren. Der BRUT erfreut das Auge mit seiner zarten Farbe, überrascht die Nase mit süsslichem Walderdbeerenduft und entzückt den Gaumen mit seiner filligranen Struktur und der typischen feinen Frucht. Dank seiner feinen Perlage belebt und erfrischt dieser besondere Pinot Noir.

[Mehr erfahren](#)



«[mas candi](#)» Cava brut nature 16.00 CHF Spanien, 75 cl

Traubensorten: 60% Xarel-lo, 20% Macabeo, 15% Parellada, 5% Sumoll

BIO (nicht zertifiziert) / VEGAN (keine Schönung) Die lange Suche nach einem biologisch hergestellten Cava, der in seiner Klasse mehr bietet als die Konkurrenz, hat endlich ein Ende! 24 Monate Hefereifung in der Flasche kreieren einen aromatischen, spritzigen Schaumwein mit animierender Frucht und Aromen von Zitrusfrüchten, feine würzige Noten, und einer angenehme Perlage. Unbekümmerter Genuss für Feste und Alltag!

[Mehr erfahren](#)



«[frankweiler kalkgrube](#)» 18.50 CHF Deutschland, 2014, 75 cl

Traubensorte: Riesling

Passt zu: Apéro, exquisite asiatische Speisen Gewachsen in der Steillage Frankweiler Kalkgrube, einer der besten Lagen der Pfalz, haben die Trauben dieses fruchtigen und terroirbetonten Rieslings viel Handarbeit erfahren. Er ist knochentrocken und glänzt mit einer Aromatik von Zitrus, Maracuja und einer feinen Kräuternote. Während dem mineralischen Abgang staunt man über den Preis dieser aufwendig erzeugten Spätlese und sinniert bereits, was man dazu essen könnte...Alkohol in Vol. %: 13,5

Restzucker in g/L: 4,7

Gesamtsäure in g/L: 7,1

[Mehr erfahren](#)



«[riesling classic](#)» 17.50 CHF Deutschland, 2014, 75 cl

Traubensorte: Riesling

Passt zu: Apéro, exquisite asiatische Speisen Im Rheingau liegen die Weinberge des kleinen und feinen Weinguts von Tilbert Nægler, auch er gehört zum erlauchten Kreis des VDP. Die „Classic-Formel“ finden auch wir Klasse! Maximal 15g Zucker und mindestens halb so viel Säuregehalt. Perfekte Kombination, wenn das Traubengut so genial ist wie bei Nægler.

Alltags-Klasse und unser Einstieg in die süsse Riesling-Welt! Alkohol in Vol. %: 12,5

Restzucker in g: 11,3

Gesamtsäure in g: 7,8

[Mehr erfahren](#)



«[monzinger frühlingsplätzchen](#)» 19.90 CHF Deutschland, 2014, 75 cl

Traubensorte: Riesling

Passt zu: Apéro, exquisite asiatische Speisen An den 50%-steilen(!) Südhängen des Monzinger Frühlingsplätzchen reifen die wohl besten Rieslingtrauben des gesamten Nahe-Gebietes. Die Weine vom Rotliegenden, einem Sandsteinverwitterungsboden aus der Steinzeit, zeichnen sich vor allem durch Ihre Kraft und Fülle, sowie durch ihre Aromenstruktur aus. Für uns ein Bilderbuch-Riesling, wie wir ihn lieben. Frisch, animierend, harmonisch. Eine frische Brise aus exotischen Früchten, steinigem Prickeln und filigraner Aromendichte.....und da war die Flasche leer! Alkohol in Vol.-%: 13,0

Restzucker in g: 8,7

Gesamtsäure in g: 6,9

[Mehr erfahren](#)



«[muschelkalk](#)» [feinherb](#) 18.90 CHF Deutschland, 2014, 75 cl

Traubensorte: Riesling

Passt zu: Apéro, exquisite asiatische Speisen In der gesegneten (weil warmen) Pfalz sind die Messmers, auch sie im erlauchten Kreis des VDP, gleich doppelt gesegnet, besitzen sie doch aussergewöhnliche Lagen wie der Burrweiler Schlossgarten mit seinen Muschelkalk-Böden. Wir finden: ein feinherber Riesling-Traum! Mit dem weichen und cremigen Charakter kommt es mit der zarten Restüße zu einer faszinierenden Balance von Zucker und Säure. Letzteres wirkt geschliffen, die mineralische Note wunderbar verteilt, der Wein offen und verspielt. Trotzdem gesellt sich dieser Riesling durch das feinherbe Spiel gerne auch zu kräftigeren und schärferen Gerichten. Alkohol in Vol.-%: 13,0

Restzucker in g: 12,9

Gesamtsäure in g: 7,4

[Mehr erfahren](#)



«[blauschiefer honigberg](#)» [feinherb](#) 23.90 CHF Deutschland, 2015, 75 cl

Traubensorte: Riesling

Passt zu: Apéro, FruchtdeSSERT, allem Exotischen: thailändische Küche, indisches Curry... BIODYNAMISCH / VEGAN (keine Schönung) An der legendären Mosel mit seinem mäandrierten Verlauf und seinen steilen Schieferterrassen betrieben schon die Eltern von Timo Dienhart seit 1995 biologischen Weinbau. So wachsen in seinen Rebbergen blühende Kräuter und bunte Schmetterlingen flattern... Die summenden, fleissigen Bienen hat er jedoch selbst in den Honigberg gebracht. Das ist Mosel! Exotische, reife Fruchtaromen, Schieferboden-Mineralität, eine rassige Säure, die im Wechselspiel mit der zarten und leckeren Süsse dem Wein einen eleganten Körper und samtene Kraft verleiht. Lecker!

[Mehr erfahren](#)



«[kräuterwingert honigberg](#)» 24.90 CHF Deutschland, 2014, 75 cl

Traubensorte: Riesling

Passt zu: hellem Fleisch, Pasta an (Stein)pilz-Nidl-Sauce An der legendären Mosel mit seinem mäandrierten Verlauf und seinen steilen Schieferterrassen betrieben schon die Eltern von Timo Dienhart seit 1995 biologischen Weinbau. So wachsen in seinen Rebbergen blühende Kräuter und bunte Schmetterlinge flattern umher...die summenden, fleissigen Bienen hat er jedoch selbst in den Kräuterwingert gebracht. Verheissungsvolle Kraft bereits in der Nase, Aromen von exotischen Früchten. Im Gaumen trockene, komplexe Fruchtaromen, die mit der seidigen, vollen Säure und den mineralischen Komponenten spielen. Ein echter „Brummer“ mit der ganzen Kraft der Kräuter. Alkohol in Vol.-%: 12,4

Restzucker in g/L: 7,5

Gesamtsäure in g/L: 6,1

[Mehr erfahren](#)



«[Gutswein](#)» 15.50 CHF Deutschland, 2012, 75 cl

Traubensorte: Riesling

Passt zu: Apéro, Asiatisch Marc Weinreich ist „Generation Riesling“ - jung, innovativ, qualitätsversessen und doch traditionsbewusst. Sein Gutswein-Riesling ist leichtfüssiges, fruchtiges, mineralisch-steiniges Bergquellwasser, das mit seiner saftigen Säure die zarten gelben und grünen Früchte herrlich umgarnt. Erfrischend, klassisch, und vielschichtig!

[Mehr erfahren](#)



«[Schwarzriesling](#)» 19.90 CHF Deutschland, 2012, 75 cl

Traubensorte: Schwarzriesling (Pinot Meunier) Schwarzriesling? – kennt kein Schwein! Mit dem Riesling hat die Rotweinsorte nur Wuchs und Form gemeinsam. Pinot Meunier heisst er auf Französisch und ist normalerweise neben Pinot noir und Chardonnay auch im Champagner drin. Als Rotwein gibt's ihn nur sehr selten in Deutschland und Österreich. Marc Weinreich kreiert dank drastischer Selektion und gekonnt zurückhaltendem Holzfasseinsatz einen feinfruchtigen Wein, der kirschrot glänzt und mit würziger, pflaumiger Fülle ganz flott und freudig die Kehle runter rinnt....

[Mehr erfahren](#)



«[rosengarten](#)» 37.50 CHF Deutschland, 2010, 75 cl

Traubensorte: Spätburgunder (Pinot Noir) Grossen Pinot Noir's können wir uns immer weniger verwehren... und weil dieser edle und elegante Spätburgunder so anders schmeckt als Schweizer Spitzen-Blauburgunder oder Burgunder Pinot Noir, wurden wir schwach (was wir nicht bereuen). Durchsichtiges, rubinrotes Funkeln im Glas und eine volle, würzige Himbeer-Pinot-Frucht sowohl in der Nase als auch auf der Zunge.. mit einer „Deutschen“ Rauchigkeit versetzt, erfreut er, wie aus einem Guss, lange, tiefgründig und samt den Gaumen.

[Mehr erfahren](#)



[Barbera «M»](#) 16.00 CHF Italien, 2015, 75 cl

Traubensorte: Barbera

Passt zu: piemontesischen Klassikern, Agnolotti, Taglierini
Nachhaltige Produktion / VEGAN (keine Schöpfung)

Westlich von Alba unmittelbar am Fusse der Westalpen liegt die unbekannte DOC Pinerolese und zeigt, dass auch ausserhalb der teuren Kernzone tolle Barberas wachsen, die dafür eben etwas günstiger sind. Ein Ausbau im grossen Holzfass ergibt sehr dezente Röstnoten im Hintergrund mit einer dichten, schmeichelnden, kirschigen Frucht. Schwarzwälder-Torte oder Mon Chérie - da streiten sich die Geister.... Eine saftige Säure durchdringt einen weichen Körper mit reifer Frucht. So spassig wie die Etikette!

[Mehr erfahren](#)



«[Rosso Calbin](#)» 16.00 CHF Italien 2015, 75 cl

Traubensorte: T(oc)ai Rosso (=Grenache)

BIO / VEGAN (keine Schöpfung) Der «kleine» Piali! Ausgebaut im Stahltank von Trauben junger Reben erzeugt Alessandro Piali einen völlig naturbelassenen Spasswein! Die helle Farbe ist der Grenache-Rebe eigen und darf nicht falsche Vorurteile wecken. Der Wein schmeckt nach reifen Himbeeren, frischen Erdbeeren, Rosinen und Kakaopulver und hat seidenfeine Gerbstoffe und eine zart unterstützende Säure. Der Wein wird weder geschönt noch filtriert und nur mit einer minimalen Schwefeldosierung stabilisiert. Unverfälschter (Sommer)-Genuss!

[Mehr erfahren](#)



«[Munaloss](#)» [Nebbiolo](#) 13.90 CHF Italien, 2013, 75 cl

Traubensorten: 50% Nebbiolo, 30% Croatina, 20% Barbera

Passt zu: Alpenküche: Pizzoccheri, Capuns, Pilzrisotto, Wild, gereifte Hartkäse
Nachhaltige Produktion / VEGAN (keine Schöpfung)

Am Südfuss des Simplons wird Terrassenweinbau auf Granitböden betrieben! Der kleine Bruder vom Prünent wird im Stahltank ausgebaut. Während des Reifeprozesses der Trauben lassen die kühlen Fallwinde der Alpen zarte Fruchtnuancen entstehen. Ein Bergquellwasser-Wein mit belebender Säure und feinbitteren Gerbstoffen. Vitalisierende Schlantheit bei bekömmlichen 12 Vol. % Alkohol!

[Mehr erfahren](#)



«[cascina cottignano - coste della sesia](#)» 17.00 CHF Italien 2013, 75 cl

Traubensorte: Nebbiolo, Croatina, Vespolina

BIO (nicht zertifiziert) / VEGAN Zwei Männer (Cristiano Garella & Giacomo Colombera) haben sich gefunden, um im eher unbekanntem Nordpiemont Weine von der Qualität wie um Alba und Asti zu machen. Und sie haben bewiesen, dass das geht! Die Reben wurzeln in sandigem Porphyr vulkanischen Ursprungs und garantieren für beste Voraussetzungen. Vergoren wird spontan. Der Ausbau dauert 24 Monate in gebrauchten Barrique. Der nordpiemontesische Nebbiolo-Blend ist zugänglich, mit reifem, wenigem Duft, der unverkennbar nach Piemont und Nebbiolo riecht. Im Gaumen Noten von roten Beeren (Erdbeeren?) und den Nebbiolo-typischen welken Rosenblättern... Der Einstiegswein in die faszinierende Nebbiolo-Welt... Benvenuto!

[Mehr erfahren](#)



«le gamotin» 12.90 CHF Frankreich, 2012, 75 cl

Traubensorte: Malbec

BIO (nicht zertifiziert) / VEGAN Cahors im zentralen Süden Frankreichs zwischen Languedoc und dem Bordelais ist die Heimat der Malbec-Rebe und ein Land für Entdecker: Die Malbec-Traube liefert hier grösstenteils rustikale, karge und tiefdunkle Weine. Der Gamotin des historischen Gutes Clos de Gamot gehört nicht dazu. Im grossen Holzfass ausgebaut, bezirzt uns eine dunkle, würzig-rauchige Waldbeerenfrucht mit eleganter, fülliger Weinstruktur. Ein fruchtig-strukturierter Bilderbuch-Alltagswein aus Frankreich, der gleich mehr Lust auf den nächsten Bissen macht.

[Mehr erfahren](#)



«Le Fournas» 15.50 CHF Frankreich, 2013, 75 cl.

Traubensorten: Carignan 45%, Grenache 28%, Syrah 22%, Mourvèdre 5%

BIO / VEGAN (keine Schöning) Im hochgelegenen Hinterland des wilden Corbières schafft der Engländer Jon Bowen Wunderbares aus biblisch alten Reben. Der Fournas ist der Einstiegswein und überzeugt bereits mit dunkler Farbe und würziger, vielschichtiger Frucht. Ein Mix aus eingemachten, roten und dunklen Beeren, zarten Tanninen und kaum merklicher Säure ergeben einen strukturierten, kräftigen und doch trinkigen Wein für Alltagsgeld.

[Mehr erfahren](#)



«Magneric» 20.00 CHF Frankreich, 2013, 75 cl

Traubensorten: Grenache 29%, Carignan 42%, Syrah 29%

BIO / VEGAN (keine Schöning) Im hochgelegenen Hinterland des wilden Corbières schafft der Engländer Jon Bowen Wunderbares aus biblisch alten Reben. Der "magneric" kommt vom gleichnamigen Rebberg, der mit 40jährigen Grenache-Reben bepflanzt ist. Die Carignan-Reben sind gar über 100-jährig - gepflanzt 1905! Der Wein ist ein Konzentrat, dunkel, wild, samtig und fruchtsüß zugleich. Noten von dunklen und roten Früchten, Feigen, wildem Thymian, Fenchel, Rosmarin, Wacholder... und immer wieder Neues und mehr. Im Priorat würde dieser Wein das Dreifache kosten - mindestens!

[Mehr erfahren](#)



Bandol «La Laidière» 23.50 CHF Frankreich, 2011, 75 cl

Traubensorten: Mourvèdre (>80%), Grenache, Cinsault

Nachhaltige Produktion / VEGAN Der Einsteiger-Bandol aus zarter Frauenhand! Und eigentlich ein Preis-Leistungs-Sieger! Gewachsen auf gemauerten, terrassierten Hochlagen weit oberhalb des Weinkellers, welche vom Vater von Anne Estienne eigenhändig (!) 1986 angelegt wurden, besitzt dieser Bandol eine weiche, kräftige Ausgewogenheit. Fruchtstark, edel und doch spassig führt er in die magische, wunderbar animalische Weinwelt von Bandol... (unsere grosse Liebe!)

[Mehr erfahren](#)



Bandol «Gros Noré» 33.50 CHF Frankreich, 2010, 75 cl

Traubensorten: Mourvèdre 80%, Grenache 15%, Cinsault 5%

Nachhaltige Produktion / VEGAN Der König unter den Bandols? Sein Vater war der "dickste aller Honorés" im Dorf und von ihm übernahm Alain Pascal die Reben. Damals lieferten sie noch an den Vorzeigebetrieb der Region. Dann begann er selber Wein zu machen und baute mit seinen Pranken eine Domaine. Mit diesen Pranken zeigt der knorrige Bauer auf seine alten Reben und sagt: "dort wird mein Wein gemacht, nicht im Keller..." seine hellen Augen funkeln... dann sagt er ruhig und bescheiden: "qualitativ orientiere ich mich nur nach oben..." dann stapfte er von dannen in seinen Weinberg... Der 08er gehört zur qualitativen Spitze von Bandol und Frankreich. Den 2009, 2010 & 2011 haben wir degustiert und eins ist klar: Alain Pascal gibt Gas!

[Mehr erfahren](#)



«uby no. 3» 12.50 CHF Frankreich, 2014, 75 cl

Traubensorten: Colombard, Ugni blanc

Passt zu: Asiatisch/Indisch

Integrierte Produktion / VEGAN (keine Schöning) Manch einer bleibt sprachlos nach dem ersten Schluck von dieser Fruchtbombe. Das intensive Bouquet verleitet dazu, nach jedem Schluck die Nase wieder tief ins Glas zu stecken. Die Aromen von Zitrusfrüchten und ein Hauch Exotik machen ihn spannend für jede Gelegenheit. Ein leichtfüssiger Spasswein aus der Weisswein-Hochburg Gascogne. Zum verlieben!

[Mehr erfahren](#)



«giba» [Carignano del Sulcis](#) 15.50 CHF Italien 2012, 75 cl
 Traubensorte: Carignano
 BIO (nicht zertifiziert) / VEGAN
 Im Südwesten von Sardinien wachsen wurzelechte Carignano-Reben auf stark sandhaltigen Böden. In dieser mediterranen Umgebung fällt der Carignan überaus reif und weich aus. Intensive Fruchtaromen von roten und dunklen Beeren, gepaart mit Mittelmeer-Kräutern und einer unwiderstehlichen Fruchtsüsse...Felicità vom ersten bis zum letzten Schluck!
[Mehr erfahren](#)



«villero» [Barolo](#) 69.50 CHF Italien 2009, 75 cl
 Traubensorte: Nebbiolo
 BIO / VEGAN
 Aus 50-jährigen Reben der berühmten Lage in Castiglione Falletto. Der Ausbau erfolgt für 2 Jahre in grossen Fässern aus französischer Eiche. Der «Villero» vereint alle Attribute eines grossen Barolo. Verwoben mit der intensiven, vielschichtigen Nebbiolo-Frucht zeigen sich typische Noten von Menthol, dunklen getrockneten Pflaumen und balsamischen Töne. Stunden vorher dekantieren und/oder Jahr(zehnt)e lang lagern. Ein Genuss an den man sich mit einem Lächeln erinnert!
[Mehr erfahren](#)



«vada» [Dolcetto d'Alba](#) 15.50 CHF Italien, 2014, 75 cl
 Traubensorte: Dolcetto
 Passt zu: Italienischen Speisen vorallem mit Tomatensauce
 Nachhaltige Produktion / VEGAN

[Mehr erfahren](#)



«cua rusa» [Langhe Nebbiolo](#) 17.70 CHF Italien, 2013, 75 cl
 Traubensorte: Nebbiolo
 Passt zu: Italienischen Speisen vorallem mit Tomatensauce
 Nachhaltige Produktion / VEGAN

[Mehr erfahren](#)



[Bandol Rosé «La Laidière»](#) 23.00 CHF Frankreich, 2014, 75 cl
 Traubensorten: Mourvèdre, Grenache, Cinsault
 Nachhaltige Produktion / VEGAN
 Dank der hohen Lagen, allesamt auf Restanques gelegen, so heissen die gemauerten Terrassen von Bandol, ist dieser köstliche Rosé nicht nur körperreich, sondern versprüht auch Frische! Die edlen Traubensorten transportieren die Geschmacksnuancen der Umgebung in den Wein. Bandol ist neben dem Tavel der berühmteste Roséwein Frankreichs. Und kann erst noch ein paar Jahre lagern

[Mehr erfahren](#)



«carignan» 25.90 CHF Frankreich, 2012, 75 cl
 Traubensorten: Vieilles vignes Carignan (1905 gepflanzt!!!)
 BIO / VEGAN (keine Schöung)
 Die Carignan-Reben wurden 1905 gepflanzt!!! Bläulicher Vulkanboden, Quartz, Schiefer und Ton-Kalk-Böden. Spontanvergärung. Der Ausbau erfolgt in Barrique auf der Feinhefe während 24 Monaten. Zugabe schwefeliger Säure erst bei der Abfüllung zwecks Stabilisierung. Komplexe Aromatik voller reifer Beeren, Zwetschgen, Feigen. Das Vanillige des Holzes bewegt sich diskret im Hintergrund. Rückaromen von reifem Beerenkompott, Tabak, Nüssen und gar getrockneten exotischen Früchten. Die Gerbstoffe sind präsent aber bestens integriert. Grossartiger Carignan, einzigartiger Corbières-Wein!

[Mehr erfahren](#)



«fleur de savagnin» 32.90 CHF Frankreich, 2012, 75 cl
 Traubensorte: Savagnin (=Heida, Päien)
 Passt zu: Fisch, Meeresfrüchte
 BIO / VEGAN (keine Schöung)
 Unser anspruchsvoller Neuling aus dem Jura für Neugierige und Entdecker! Intensiver, würziger Essensbegleiter mit straffer Säure. Ein Erlebnis!

[Mehr erfahren](#)



«[vin jaune](#)» 75.00 CHF Frankreich, 2006, 75 cl
 Traubensorte: Savagnin (=Heida, Païen)
 Passt zu: Leuten die selber entscheiden, was sie dazu essen möchten.
 BIO / VEGAN (keine Schöning)Beschreibung folgt!
[Mehr erfahren](#)



«[les corvées sous couron](#)» 30.50 CHF Frankreich, 2011, 75 cl
 Traubensorte: Chardonnay
 Passt zu: Fisch, Meeresfrüchte
 BIO / VEGAN (keine Schöning)Unser anspruchsvoller Neuling aus dem Jura für Neugierige und Entdecker! Intensiver, würziger Essensbegleiter mit straffer Säure. Ein Erlebnis!
[Mehr erfahren](#)



«[les chemins](#)» 22.00 CHF Frankreich, 2012, 75 cl
 Traubensorten: Carignan, Grenache, Syrah
 BIO / VEGAN (keine Schöning)Finessenreich, fruchtsüss und vollmundig. Ein richtiger La Baronne eben!
[Mehr erfahren](#)



«[pièce de roche](#)» [carignan plantation 1892](#) 36.90 CHF Frankreich, 2012, 75 cl
 Traubensorte: Vieiles vignes Carignan (1892 gepflanzt!!!)
 BIO / VEGAN (keine Schöning)Ausladend, tiefgründig und intensiv... Unbedingt dekantieren!!
[Mehr erfahren](#)



«[griffez](#)» 25.50 CHF Frankreich, 2013, 75 cl
 Traubensorte: Chardonnay
 Passt zu: Fisch, Meeresfrüchte
 BIO / VEGAN (keine Schöning)Henri Le Roy war Biologe in Paris, bevor er vor wenigen Jahren beschloss, seine Passion zum Beruf zu machen. Weil die Bodenpreise im Burgund zu teuer waren, liess er sich 2008 im französischen Jura nieder, wo er alte Chardonnay-Steillagen und Savagnin-Parzellen kaufen konnte. Mit diesem hervorragendem, biologisch kultiviertem Traubengut produziert er in pedantisch-akribischer Sorgfalt gerade mal 8000 Flaschen. «griffez» ist eine 1ha grosse Steillage mit alten, dicht gepflanzten Chardonnay-Rebstöcken. Dank Ausbau im gebrauchten Holzfass verdecken keine Holznoten diesen intensiven, eleganten, weinigen Duft. Im Gaumen umhüllt eine butterweiche, mundwässernde Textur die Zunge, die man nur bei den grössten weissen Burgundern antrifft. Eine glitzernde Mineralität begleitet diesen dichten, finessenreichen und magischen Wein in ein langes, spannendes Finale, das mit dem Wunsch endet, das Glas erneut anzusetzen..
[Mehr erfahren](#)



«[le clous](#)» 29.50 CHF Frankreich, 2013, 75 cl
 Traubensorte: Savagnin (Heida, Païen)
 Passt zu: Fisch, Meeresfrüchte
 BIO / VEGAN (keine Schöning)Henri Le Roy war Biologe in Paris, bevor er vor wenigen Jahren beschloss, seine Passion zum Beruf zu machen. Weil die Bodenpreise im Burgund zu teuer waren, liess er sich 2008 im französischen Jura nieder, wo er alte Chardonnay-Steillagen und Savagnin-Parzellen kaufen konnte. Mit diesem hervorragendem, biologisch kultiviertem Traubengut produziert er in pedantisch-akribischer Sorgfalt gerade mal 8000 Flaschen. Sovieel können wir schon verraten: Der Wein ist fruchtig, lebhaft und würzig-mineralisch. Ein Traumsaft! Detaillierte Beschreibung folgt.
[Mehr erfahren](#)



«[pinot noir](#)» [Schlössli](#) 19.50 CHF Schweiz, 2014, 75 cl
 Traubensorte: Pinot noir (Blauburgunder)
 BIO (nicht zertifiziert) / VEGAN Rubinroter, leichter Rotwein mit angenehmem Gerbstoff und toller Frucht. Im grossen Holzfass gereift und ausgebaut.
[Mehr erfahren](#)



«[gutedel](#)» 15.50 CHF Schweiz, 2014, 75 cl
 Traubensorte: Gutedel (Chasselas)
 BIO (nicht zertifiziert) / VEGAN Frischer, spritziger und trockener Weisswein. Ein idealer süffiger Aperitifwein und traditioneller Begleiter von Fischgerichten, Fondue und Raclette.
[Mehr erfahren](#)



«[rüdesheimer berg rottland](#)» 20.90 CHF Deutschland, 2012, 75 cl
 Traubensorte: Riesling
 Passt zu: Apéro, exquisite asiatische Speisen Im Rheingau liegen die Weinberge des kleinen und feinen Weinguts von Tilbert Nägler, auch er gehört zum erlauchten Kreis des VDP. Der Rüdesheimer Berg ist ein Weinberg mit extremen Bedingungen und der höchsten Sonneneinstrahlung im Rheingau. Die Rebzeilen fallen unter steinigem Quarzit und Schiefer steil nach Süden zum Rhein hin ab, vereinzelt kommt der blanke Fels hervor. Das ergibt ausdrucksstarke, geradlinige und mineralische Weine. In der Nase ein Anflug der typischen Petrol-Aromatik des Rieslings, im Gaumen stahlklar, mundwässernd mit Aromen von Melonen und grünen Äpfeln und einer langanhaltenden, ausgewogenen Säure, die Lust auf einen weiteren Schluck macht. Der Sommer kann noch heisser werden!
[Mehr erfahren](#)



«[Schiefer](#)» [kabinett trocken](#) 20.90 CHF Deutschland, 2014, 75 cl
 Traubensorte: Riesling
 Passt zu: Apéro, exquisite asiatische Speisen In der gesegneten (weil warmen) Pfalz sind die Messmers, auch sie im erlauchten Kreis des VDP, gleich doppelt gesegnet, besitzen sie doch aussergewöhnliche Lagen mit den unterschiedlichsten Böden. Von der einzigartigen Grauschieferlage erscheint der Wein schlank und filigran, trotz enormer Aromen-Dichte. Ein Terroirriesling mit Rebsortentypizität und einer ausgeprägten mineralischen Ausprägung, dessen "Steinigkeit" an einen Moselwein erinnert. Jetzt in seinem 6. Jahr ist er auf einem Höhepunkt seiner Reife. Im Sommer anstatt Rotwein mal zu Penne mit Safransoße und Meeresfrüchten?! Alkohol in Vol. %: 13,0
 Restzucker in g: 6,3
 Gesamtsäure in g: 7,6
[Mehr erfahren](#)



«[monzinger frühlingsplätzchen S](#)» 20.90 CHF Deutschland, 2014, 75 cl
 Traubensorte: Riesling
 Passt zu: Apéro, exquisite asiatische Speisen An den 50%-steilen(!) Südhängen des Monzinger Frühlingsplätzchen reifen die wohl besten Rieslingtrauben des gesamten Nahe-Gebietes. Die Weine vom Rotliegenden, einem Sandsteinverwitterungsboden aus der Steinzeit, zeichnen sich vor allem durch ihre Kraft und Fülle, sowie durch ihre Aromenstruktur aus. So voll und toll wie das trocken ausgebaute "Monzinger Frühlingsplätzchen". Der zusätzliche Schuss mehr Restsüsse verleiht ihm jedoch Fülle und Länge. Für uns ein Bilderbuch-Riesling, wie wir ihn lieben. Frisch, animierend, harmonisch. Eine frische Brise aus exotischen Früchten, steinigem Prickeln und filigraner Aromendichte.....und da war auch diese Flasche leer! Alkohol in Vol. %: 12
 Restzucker in g: 11,5
 Gesamtsäure in g: 6,9
[Mehr erfahren](#)



«castello solicchata» 32.00 CHF Italien, 2011, 75 cl

Traubensorten: Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Passt zu: ALLEM

BIO (nicht zertifiziert) / VEGAN**ACHTUNG: Der neue Jahrgang wird erst im Herbst 2016 geliefert. Wer nicht warten kann, soll unbedingt den «secondo» (siehe rechts oben) vom selben Weingut probieren...**

So schöne old-school-Etiketten probieren wir immer! Und werden natürlich meistens enttäuscht... Hier aber angeturnt! Und was für eine Geschichte! 1855 liess ein Baron am Fusse des Ätna auf hochgelegenen, teils terrassierten, schwarzen Vulkanböden den Bordeaux-Rebspiegel anpflanzen, weil er diese Weine so liebte. 40 Jahre später räumte der Wein sämtliche Preise ab, die es in Europa zu holen gab. Die Reblaus und die Weltkriege liessen jedoch die stolzen Rebberge zu Grunde gehen. Gegen Ende des 20. Jahrhunderts wurde eine Neupflanzung vorgenommen und nur wenige Jahre danach präsentiert sich bereits ein derart klassisch-eleganter, mediterraner Hammerwein. Was da wohl noch kommen wird? Der älteste Bordeaux-Blend Italiens und ein Wein zum verlieben!

[Mehr erfahren](#)



«il giglio» 13.50 CHF Italien, 2014, 75 cl

Traubensorte: Nero d'Avola

Passt zu: paste e pizze

BIO / VEGAN Der Hof Masseria del Feudo ist ein altes Landgut in vierter Generation mit 110 Hektaren Land und liegt 450 m über dem Meeresspiegel im Zentrum der Insel. Die Familie Cucurullo betreibt einen landwirtschaftlichen Mischbetrieb: Weinbau, Obstbau, Olivenöl-Produktion, Getreide sowie Agriturismo. Ganze 18 Hektaren hügeliges Rebland sind für den Weinbau bestimmt. Der Wein riecht und schmeckt nach frischen Kirschen, ist ungemein süffig und mit jedem Schluck fühlt man sich der wunderschönen Insel etwas näher!

[Mehr erfahren](#)



Crémant de Limoux «josphine» 25.00 CHF Frankreich, 75 cl

Traubensorten: Chardonnay, Chenin blanc, Mauzac

Passt zu: Apérohäppchen, Fisch, Meeresfrüchte

BIO / VEGAN In den höchstgelegenen Weinbergen des Limouxgebietes nennt Gilles Azam 8 Hektaren biologisch zertifiziertes Rebland sein eigen. Auf über 400 Metern Meereshöhe reifen hocharomatische Trauben und ergeben eine für Schaumwein ideale Säurestruktur. Der Grundwein vergärt in gebrauchten Barrique und nach über 24 Monaten Reifung in der Flasche erfolgt für die Cuvée Joséphine das Degorgieren (Enthefung), ohne Zugabe einer Zuckerdosage – brut nature eben! In seiner Preisklasse ein Schaumwein der Extraklasse: breit duftend nach Äpfeln, Trockenfrüchten und hellen Blüten. Im Gaumen erfreut eine schlanke, frische Struktur mit feinen Noten von Hefengebäck und eine harmonischen Perlage. Wahrhaftig ein kleine Champagner.

[Mehr erfahren](#)



«chablis» 28.00 CHF Frankreich, 2014, 75 cl

Traubensorte: Chardonnay

BIO / VEGAN (keine Schöpfung) Chablis ist legendär für seine ausdrucksstarken, mineralischen, weissen Burgunder, die nicht nur viel kosten, sondern oft in ihrer Jugend unzugänglich und säurestark sind. Somit war die Entdeckung von Château Béru, das seit 400 Jahren im Familienbesitz ist, eine Offenbarung für uns! Dank Stahltank-Ausbau entspringt dem Glas eine untypisch fruchtige Chardonnay-Nase mit frischen, würzigen Noten und im Gaumen explodiert eine stahlklare dichte, vielschichtige Frucht, die eine kalkig-schaumige Mineralität preisgibt, wie sie schöner und typischer nicht sein könnte! Eine Hommage ans weisse Burgund und eine Ansage an die Vertreter, die mindestens das Doppelte kosten.

[Mehr erfahren](#)



«cuvée louis» 22.00 CHF Frankreich, 2013, 75 cl

Traubensorten: Chardonnay, Chenin blanc, Mauzac

Passt zu: Apérohäppchen, Fisch, Meeresfrüchte

BIO / VEGAN In den höchstgelegenen Weinbergen des Limouxgebietes nennt Gilles Azam 8 Hektaren Rebland sein eigen. Das Klima ist rau, sehr kalte Winter wechseln sich ab mit sehr heissen Sommern. Die Tag-Nacht-Temperaturunterschiede sind während der Traubenreife ideal für biologischen Weinbau. Die Cuvée Louis reift während zwölf Monaten in gebrauchten Barrique. Der Wein duftet edel nach Lindenblüten, Quitten und Aprikosen. Leichte Toastnoten komplettieren diesen komplexen Weisswein, der jetzt schon durch seine aromatische Frische gefällt und in den kommenden Monaten (und Jahren!) noch an Komplexität zulegen wird.

[Mehr erfahren](#)



«pacherenc» 21.00 CHF Frankreich, 2015, 50 cl

Traubensorte: Petit Manseng

Passt zu: Dessert

BIO / VEGAN (keine Schönung) Riecht man dran, wünscht man sich einen Fruchtekuchen auf den Tisch. Im Gaumen ist der Nektar in perfekter Harmonie mit Süsse und Säure. Die Aromen von exotischen Früchten explodieren förmlich. Das Ende ist lange und vielschichtig. Ein Süsswein zum Träumen, der in dieser Klasse gut und gern das Doppelte kostet.

[Mehr erfahren](#)



«solano robe» MAGNUM 33.00 CHF Spanien, 2011, 150 cl

Traubensorte: Tinta del Pais (Tempranillo)

BIO (in Umstellung) / VEGAN (keine Schönung) 6 Monate in Barriques aus meist französischer Eiche ausgebaut. Schöner Ausdruck der Frucht, mit Noten von Kirschen, Himbeeren, Pflaumen und gut integrierten hölzernen Noten. Im Gaumen dann rassig und fruchtig, mit harmonischer Struktur, einer angenehme Frische und körnigen Gerbstoffen. Ein Schmeichler!

[Mehr erfahren](#)



«solano pena lobera» 54.00 CHF Spanien, 2010, 75 cl

Traubensorte: Tinta del Pais (Tempranillo)

BIO (in Umstellung) / VEGAN (keine Schönung) Der elegante Klassiker aus Spanien bei uns, den alle lieben! Man muss ihn einfach mögen! Selbst unsere geübten Gaumen sagen immer wieder: wie kann ein Wein nur so gut sein? Tiefes Purpurrot, dichte Nase von dunklen Beeren und eleganten Röstaromen. Im Gaumen komplex mit samtener aber intensiver Frucht von Brombeer und schwarzer Kirsche mit perfekt eingebundener Eichenholzwürze. Ein moderner, eleganter Bilderbuch-Spanier, der die Konkurrenz echt fordert...und meistens einfach abhängt :-)

[Mehr erfahren](#)



«Magneric» MAGNUM 44.00 CHF Frankreich, 2013, 75 cl

Traubensorten: Grenache 29%, Carignan 42%, Syrah 29%

BIO / VEGAN (keine Schönung) Im hochgelegenen Hinterland des wilden Corbières schafft der Engländer Jon Bowen Wunderbares aus biblisch alten Reben. Der "magneric" kommt vom gleichnamigen Rebberg, der mit 40jährigen Grenache-Reben bepflanzt ist. Die Carignan-Reben sind gar über 100 jähig - gepflanzt 1905! Der Wein ist ein Konzentrat, dunkel, wild, samtend und fruchtsüss zugleich. Noten von dunklen und roten Früchten, Feigen, wildem Thymian, Fenchel, Rosmarin, Wacholder...und immer wieder Neues und mehr. Im Priorat würde dieser Wein das Dreifache kosten - mindestens!

[Mehr erfahren](#)



«Amarone» 36.50 CHF Italien 2009, 75 cl

Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara

Nachhaltige Produktion / VEGAN (keine Schönung) Auch Amarone-Skeptiker werden anerkennend nicken ob dieser Eleganz, Dichte und Vielschichtigkeit. 3-4 Monate angetrocknete Trauben und zweijähriger Holzfassausbau ist das traditionelle Verfahren, das einen finessenreichen und doch typischen Amarone ergibt. Keine Spur von Schnaps und verbrannter Konfitüre. Dafür von in schwarzer Schokolade gehüllte Rosinen, Kaffee und Dörrpflaumen. Erstaunlich wie saftig und frisch dieses reife Konzentrat daherkommt. Und nicht nur der Wein, auch der Preis ist äusserst bekömmlich!

[Mehr erfahren](#)



«Amarone» MAGNUM 75.00 CHF Italien 2009, 75 cl

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Nachhaltige Produktion / VEGAN (keine Schönung)

[Mehr erfahren](#)



[«pièce de roche» carignan 1892 MAGNUM 79.00 CHF](#) Frankreich, 2011, 75 cl
 Traubensorte: Vieiles vignes Carignan (1892 gepflanzt!!!)
 BIO / VEGAN (keine Schönung) Ausladend, tiefgründig und intensiv... Unbedingt dekantieren!!
[Mehr erfahren](#)



[«la part des anges» 31.00 CHF](#) Frankreich, 50 cl
 Traubensorte: Carignan
 BIO / VEGAN (keine Schönung) Im hochgelegenen Hinterland des wilden Corbières schafft der Engländer Jon Bowen Wunderbares aus biblisch alten Reben. «la part des anges» wird aus über 100jährigen Carignan-Reben (gepflanzt 1905!) und ohne Mutage (Zugabe von Weingeist) gekeltert. Der Wein ist ein Konzentrat, dunkel, wild, samtig und fruchtsüß zugleich - ohne klebrig zu sein. Noten von Zwetschgen, Cassis, Zimt, Feigen, wildem Thymian, Rosmarin, Wacholder, schwarze Schokolade... und immer wieder Neues und mehr. Wahrhaftig ein Engelsaft!
[Mehr erfahren](#)



[«solano robe» 15.50 CHF](#) Spanien, 2013, 75 cl
 Traubensorte: Tinta del Pais (Tempranillo)
 BIO (in Umstellung) / VEGAN (keine Schönung) 6 Monate in Barriques aus meist französischer Eiche ausgebaut. Schöner Ausdruck der Frucht, mit Noten von Kirschen, Himbeeren, Pflaumen und gut integrierten hölzernen Noten. Im Gaumen dann rassig und fruchtig, mit harmonischer Struktur, einer angenehme Frische und körnigen Gerbstoffen. Ein Schmeichler!
[Mehr erfahren](#)



[«monsieur laballe» 12.00 CHF](#) Frankreich, 2014, 75 cl
 Traubensorten: Gros Manseng
 BIO (nicht zertifiziert) / VEGAN (Bentonit) Unser neuer Durstlöcher aus der Gascogne. Die autochthone Rebsorte zaubert einen knackigen Wein mit Aromen von Zitrusfrüchten und einem Hauch Exotik ins Glas. Der lehmig-kieselige Boden in den Hanglagen drückt sich mit einer feinen Mineralität im Wein aus. Trinkspass pur!
[Mehr erfahren](#)



[«alaric» 28.00 CHF](#) Frankreich, 2012, 75 cl
 Traubensorten: Syrah, Grenache, Carignan
 BIO (biodynamisch) / VEGAN (keine Schönung) Château La Baronne ist eine der besten Adressen in Südfrankreich. Das Wein- gut verfügt über einige der schönsten Lagen südlich der mittelalterlichen Stadt Carcassone. Alte Rebbestände, niedrige Erträge und perfekte Reifung der Trauben führen zu diesem herausragenden Wein mit viel Persönlichkeit. Alaric besticht mit Noten von Kirschen, Lakritz, Schokolade und Mittelmeerkräutern. Trotz seiner vollen Struktur bleibt er dennoch frisch und trinkig. Aussergewöhnlich!
[Mehr erfahren](#)



[«picpoul de pinet» 11.50 CHF](#) Frankreich, 2014, 75 cl
 Traubensorte: Picpoul de Pinet (folle blanche)
 Nachhaltige Produktion / Vegan Schon ein Weilchen war unser Radar auf „Picpoul“ (=Lippenbeisser!) eingestellt. Eine autochthone weisse Rebsorte aus dem Languedoc, die trotz praller Frucht durch frische und Geschmacktypizität gefällt. Das Warten und Suchen hat sich gelohnt, wie wir meinen! Ist uns schlussendlich doch ein Prachtsexemplar vor die Flinte gelaufen. Die Trauben werden nachts geerntet, um der Tageshitze zu entgehen und die frischen Aromen zu erhalten. Ein biologischer, knackig-intensiver Weisswein zum Spasspreis! Der perfekter Begleiter zu Meeresfrüchten und ein Muss zum Austernschlürfen.
[Mehr erfahren](#)



«[clos bérú - monopole](#)» [chablis](#) 47.50 CHF Frankreich, 2011, 75 cl

Traubensorte: Chardonnay

BIO / VEGAN (keine Schönung) Chablis ist legendär für seine ausdrucksstarken, mineralischen, weissen Burgunder, die nicht nur viel kosten, sondern oft in ihrer Jugend unzugänglich und säurestark sind. Somit war die Entdeckung von Château Bérú, das seit 400 Jahren im Familienbesitz ist, eine Offenbarung für uns! Seit Jahrhunderten ist die einzigartige Qualität dieser Einzellage bekannt, die seit dem 13. Jahrhundert ummauert ist und in deren Böden eine enorme Mineraliendichte liegt. Um die Böden nicht zu stark zu verdichten, wird das Clos ausschliesslich mit Pferden bearbeitet. Die Nase ist reif, dicht, fruchtig und unglaublich vielschichtig. Im Gaumen zeigt sich die Konzentration erst recht mit Noten von gelben Früchten und einer enormen Mineralität und Länge, die durch den gekonnten, 18-monatigen Holzfassausbau unterstrichen werden. Ein Traum-Chablis!

[Mehr erfahren](#)



«[piassaron](#)» 28.00 CHF Italien 2012, 75 cl

Traubensorte: Corvina, Rondinella, Croatina, Cabernet

Nachhaltige Produktion / VEGAN (keine Schönung) Der kräftige „fast-Amarone“, der nach dem ältesten Rebberg der Familie benannt ist. Das Trocknungsverfahren, bei dem die Trauben rosiniert werden und sich die Aromen verdichten, dauert kürzer als die üblichen 2-4 Monate und die typischen Rebsorten werden mit Croatina und Cabernet ergänzt, wodurch der Wein an Frische und Struktur gewinnt. Die Reifnoten werden mit Aromen von dunklen Beeren, exotischen Gewürzen und schwarzer Schokolade vermischt. Mit der Kombination von typischer Valpolicella-Kraft und trinkiger, frischer Bekömmlichkeit könnte er zu eurem Liebling werden...

[Mehr erfahren](#)



«[ripasso vintage](#)» 19.00 CHF Italien 2014, 75 cl

Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara

Nachhaltige Produktion / VEGAN (keine Schönung) Ripasso, der bekannte Name aus dem Valpolicella! Die abgepressten Trauben (Trester) des Amarone werden dem Valpolicella-Jungwein beigegeben und so eine zweite Gärung eingeleitet, die dem Wein seine typisch rosigen Aromen geben. Die meisten Vertreter sind uns zu mastig, süss und alkoholisch. Der kleine Familienbetrieb Lavarini hat uns jedoch mit seiner Philosophie und Qualität überzeugt. Der Ripasso ist sowohl typisch als auch feinduftend, und trotz reifer Nase stets frisch und auch beerig. Anfänglich etwas verschlossen, öffnet er sich mit jeder Stunde – ein seltenes Ripasso-Qualitätszeichen.

[Mehr erfahren](#)



«[bramaterra](#)» 26.00 CHF Italien 2012, 75 cl

Traubensorte: Nebbiolo, Croatina, Vespolina

BIO (nicht zertifiziert) / VEGAN Zwei Männer (Cristiano Garella & Giacomo Colombera) haben sich gefunden, um im eher unbekanntem Bramaterra DOC Weine von der Qualität wie um Alba und Asti zu machen. Und sie haben bewiesen, dass das geht! Die Reben wurzeln in sandigem Porphyrvulkanischen Ursprungs und garantieren für beste Voraussetzungen. Übrigens: Ausser der lokalen Genossenschaft füllen nur wenige Bramaterra DOC ab. Vergoren wird spontan. Der Ausbau dauert rund 24 Monate in gebrauchten Barrique. Was sich im «kleineren» Coste della Sesia zeigt, kommt hier zur vollen Blüte! Der nordpiemontesische Nebbiolo-Blend ist zugänglich, mit reifem, üppigem, wenigem Duft, der unverkennbar nach Piemont und Nebbiolo riecht. Im Gaumen Noten von roten Beeren, Erdbeerenkonfitüre und den Nebbiolo-typischen welken Rosenblättern... Verspielter, fruchtiger und beeriger als Barolo und Barbaresco ohne jedoch ohne deren Grandezza und Eleganz zu verlieren.

[Mehr erfahren](#)



«[luna vella](#)» 31.00 CHF Spanien, 2011, 75 cl

Traubensorte: Garnacha (Grenache)

BIO (nicht zertifiziert) / VEGAN Die Reben von Jaume Balaguer wachsen in Gratallops auf der Finca Mas de Dalt-Masos auf über 450 M. ü. M. Jaume hat sich völlig der autochthonen Sorte Garnacha verschrieben, die auf diesem windigen Bergrücken zu absoluter Hochform aufläuft. Der Wein wird rund 11 Monate in 300 Liter fassenden Barrique ausgebaut. Der Wein präsentiert sich frisch, fruchtbetont, mit mineralischen Noten unterlegt und kaum spürbarem Holz. Da geht die Post ab!

[Mehr erfahren](#)



«secondo» 21.50 CHF Italien, 2009, 75 cl

Traubensorten: Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Passt zu: ALLEM

BIO (nicht zertifiziert) / VEGAN Was für eine Geschichte! 1855 liess ein Baron am Fusse des Ätna auf hochgelegenen, teils terrasierten, schwarzen Vulkanböden den Bordeaux-Reb Spiegel anpflanzen, weil er diese Weine so liebte. 40 Jahre später räumte der Wein sämtliche Preise ab, die es in Europa zu holen gab. Die Reblaus und die Weltkriege liessen jedoch die stolzen Rebberge zu Grunde gehen. Gegen Ende des 20. Jahrhunderts wurde eine Neupflanzung vorgenommen und nur wenige Jahre danach präsentiert sich bereits ein derart klassisch-eleganter, mediterraner Hammerwein. Was da wohl noch kommen wird? Der «secondo» ist der Zweitwein von diesem Weingut und sozusagen der kleine Bruder von unserem Verkaufsrenner «castello solicchiata». Der Saft besticht durch Fülle, Frucht und Struktur und wird sehr schnell zu einem treuen Freund von Geniessern. Der älteste Bordeaux-Blend Italiens und ein Wein zum verlieben!

[Mehr erfahren](#)



«roero arneis» 14.00 CHF Italien, 2015, 75 cl

Traubensorte: Arneis

Nachhaltige Produktion / VEGAN (keine Schönung) Der wichtigste Weisswein aus dem Piemont wird auch «barolo bianco» genannt. Oft ergibt die grundsätzlich einfache Traubensorte etwas simple, plumpe Weine. Wir haben gesucht und degustiert und siehe da, ein vincoeurs-Arneis gefunden: Frisch, spritzig mit typischer Arneis-Frucht und im Gaumen sowohl mundfüllend als auch einem beinahe mineralischen Glitzern im Abgang. Wir kennen keinen besseren Arneis (der wie gemacht ist für warme Tage)!

[Mehr erfahren](#)



«tres patas» 21.50 CHF Spanien, 2015, 75 cl

Traubensorte: 80% Garnacha, 20% Syrah

BIO / VEGAN (keine Schönung) Das Dreibein - Beeren von Fuss gestampft! Die Bodegas Canopy wurde 2004 von den Önologen Alfonso Chacón and Belarmino Fernández gegründet. Obwohl die DO Méntrida damals keinen guten Ruf genoss, war der Ort für die beiden perfekt: In der bergigen Region Mentrída ausserhalb von Madrid fanden sie auf 800 m. ü. M. auf Granitböden alte Garnacha-Stöcke. Sie produzieren reife, strukturierte, beerige Spassweine ganz biologisch und vegan. In der Nase betören mal Sauerkirschen, mal Pflaumen, am Gaumen ist der Wein dicht gewoben mit üppiger, langanhaltender Beerenfrucht, die von einer frischen Säure ausbalanciert wird. Garantiertes Spass!

[Mehr erfahren](#)



«crémant du jura» 18.00 CHF Frankreich, 75 cl

Traubensorten: Chardonnay

Passt zu: Apérohäppchen, fröhlichen Festen

BIO / VEGAN Dieser Zweig der illustren Winzerfamilie Overnoy hat sich im südlichen Jura im Gebiet Sud-Revermont niedergelassen. Das Gespann Vater - Jean-Louis und Guillaume - bewirtschaften in Orbagna einige Hektaren Chardonnay und Pinot Noir ökologisch. Auf der Suche nach einem Crémant aus dem Jura hat uns Henry Le Roy von L'Aigle à deux Têtes dieses unscheinbare Weingut wärmstens empfohlen. Eine wunderbare Entdeckung!

[Mehr erfahren](#)



«schäwer» Grosses Gewächs 36.90 CHF Deutschland, 2014, 75 cl

Traubensorte: Riesling

Passt zu: jedem Anlass Ein Energiebündel und Mineralitätskoloss, so wie ein Frischeangriff mittels Fruchtbombe... Mit einer Aromendichte und Länge die man gespürt haben muss, um es zu glauben. Ein Wein der dank dieser Rasse und Bilderbucheleganz sowohl zum Apéro, zur Vorspeise als auch zum Weihnachtstruthahn kredenzt werden kann, ab 2016 bis 2036 mindestens! Und wer Messmers Muschelkalk kennt, der kann sich wohl vorstellen, wie der grosse Bruder Schäwer sein muss...

[Mehr erfahren](#)



«ponant» 11.00 CHF Frankreich, 2014, 75 cl

Traubensorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah

BIO / VEGAN (keine Schönung) Die Sorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache und Syrah sind alles andere als aussergewöhnlich. Diese Cuvée aus eben diesen Sorten aber schon!

Rotfruchtig und würzig in der Nase, am Gaumen mittelschwer und trinkig. Der perfekte Haus- und Tischwein zum unschlagbaren Preis.

[Mehr erfahren](#)



«octavie» Sauvignon blanc 11.90 CHF Frankreich, 2015, 75 cl

Traubensorte: Sauvignon blanc

Passt zu: Apéro und Terrassenpartys

Nachhaltige Produktion / VEGAN Duftet und schmeckt intensiv nach weissen Blumen, Zitrusfrüchten und Stachelbeere. Der Wein wird von einer belebenden Säure in einen fruchtigen und harmonischen Abgang getragen. Rassig, sortentypisch, ohne Schnickschnack. Ein Prototyp eines Sauvignon Blanc.

[Mehr erfahren](#)



«côtes du rhône» 19.90 CHF Frankreich, 2014, 75 cl

Traubensorte: 60% Syrah, 40% Grenache

NACHHALTIGE PRODUKTION / VEGAN (keine Schöning) Mal-mont heisst so viel wie schlechter Berg, weil das Terrain am Berg besonders steinig und somit schwierig zu bewirtschaften ist.

Für den umtriebigen Schweizer Weinmacher war das Herausforderung und Antrieb zugleich.

„Ich wollte schon immer weniger Reben haben und dafür mehr selber draussen arbeiten können“, sagt er rückblickend. Heute hat Nicolas Haeni fünf Hektar Rebland im Ertrag,

hauptsächlich aus Grenache und Syrah. Aus diesen Reben hat er einen überaus frischen und eleganten Côtes du Rhône in die Flasche gebracht. Trotz seiner Bekömmlichkeit ist der Wein

sehr spannend: Kräftige Aromatik mit Noten perfekt reifer, schwarzer Beeren sowie Gewürzen wie schwarzem Pfeffer. Am Gaumen rund und überraschend leicht mit angenehmer

Tanninstruktur und erfrischend saftigem Finale. Bravo Nicolas!

[Mehr erfahren](#)



«côtes du rhône villages» Séguret 27.00 CHF Frankreich, 2014, 75 cl

Traubensorte: 42% Syrah, 58% Grenache

NACHHALTIGE PRODUKTION / VEGAN (keine Schöning) Der „Grosse“ von unserem Schweizer Winzer in Frankreich. Seinem Top-Rotwein gibt Nicolas Haeni viel Zeit: Der Wein macht eine

27-tägige Maischegärung, bevor er im grossen Holzfass langsam ausgebaut wird. Komplexes

Bouquet mit Aromen von Kirschen und Veilchen sowie edlen Holzwürze- und Pfeffernoten. Im

Gaumen angenehm frisch und kühl wirkend mit feinkörnigem Tannin. Langer, frischer Abgang.

Der Wein zeigt jetzt schon eine schöne Balance zwischen Eleganz und Gehalt, wird mit den

Jahren aber noch deutlich zulegen. Definitiv eine der spannendsten Neuentdeckungen im

südlichen Côtes du Rhône.

[Mehr erfahren](#)



«honigberg» Auslese 34.90 CHF Deutschland, 2015, 75 cl

Traubensorte: Riesling

BIODYNAMISCH / VEGAN (keine Schöning) An der legendären Mosel mit seinem mäandrierten Verlauf und seinen steilen Schieferterrassen betrieben schon die Eltern von Timo Dienhart seit

1995 biologischen Weinbau. So wachsen in seinen Rebbergen blühende Kräuter und überall flattern bunte Schmetterlinge... Wir haben noch nie vergleichbar lebendige Rebberge gesehen.

Die summenden, fleissigen Bienen hat er jedoch selbst in den Honigberg gebracht. Das ist

Mosel! Exotische, reife Fruchtaromen, Schieferboden-Mineralität, eine rassige Säure, die im

Wechselspiel mit Auslesen-Süsse dem Wein einen eleganten Körper und samtene Kraft verleiht.

Lecker! Vorallem zu Käse, foie gras und anderen Köstlichkeiten...

[Mehr erfahren](#)



«castillo belarfonso» 16.00 CHF Spanien, 2015, 75 cl

Traubensorte: Garnacha

BIO / VEGAN (keine Schöning) Dem genauen Betrachter dieser Flasche wird eigentlich schon etwas Wichtiges über die Macher dieses Weins preisgegeben: sie besitzen ganz bestimmt

Humor und sind sicherlich auch geübt in Ironie! Das Schloss, welches nämlich auf der Etikette

abgebildet ist, ist nichts anderes als ein Gumpischloss. Und wenn man dann noch die Namen

der zwei lustigen Winzer kennt, nämlich Belarmino und Alfonso, ja spätestens dann weiss man,

dass sie sich mit dieser Etikette über das Château-Getue lustig machen... In der Nase betört

eine pflaumig-beerige Frucht mit Wacholderwürze. Im Gaumen breitet sich eine

schmelzig-samtige Fruchtbombe aus, die so gefällt, dass man immer weiter hüpfen möchte -

im und mit dem Gumpischloss!

[Mehr erfahren](#)



«monzinger frühlingsplätzchen» vom schiefriegen kies 19.50 CHF Deutschland, 2014, 75 cl

Traubensorte: Riesling

Passt zu: Apéro, exquisite asiatische Speisen An den 50%-steilen(!) Südhängen des Monzinger

Frühlingsplätzchen reifen die wohl besten Rieslingtrauben des gesamten Nahe-Gebietes. Die Weine vom

Rotliegenden, einem Sandsteinverwitterungsboden aus der Steinzeit, zeichnen sich vor allem durch Ihre Kraft

und Fülle, sowie durch ihre Aromenstruktur aus. Für uns ein Bilderbuch-Riesling, wie wir ihn lieben. Frisch,

animierend, harmonisch. Eine frische Brise aus exotischen Früchten, steinigem Prickeln und filigraner

Aromendichte.....und da war die Flasche leer!

[Mehr erfahren](#)



«[Schiefer](#)» [Spätlese](#) 24.50 CHF Deutschland, 2014, 75 cl

Traubensorte: Riesling

Passt zu: Apéro, exquisite asiatische Speisen In der gesegneten (weil warmen) Pfalz sind die Messmers, auch sie im erlauchten Kreis des VDP, gleich doppelt gesegnet, besitzen sie doch aussergewöhnliche Lagen mit den unterschiedlichsten Böden. Von der einzigartigen Grauschieferlage erscheint der Wein schlank und filigran, trotz enormer Aromen-Dichte. Ein Terroirriesling mit Rebsortentypizität und einer ausgeprägten mineralischen Ausprägung, dessen "Steinigkei" an einen Moselwein erinnert. Jetzt in seinem 6. Jahr ist er auf einem Höhepunkt seiner Reife. Im Sommer anstatt Rotwein mal zu Penne mit Safransoße und Meeresfrüchten?! Alkohol in Vol. %: 13,0

Restzucker in g: 6,3

Gesamtsäure in g: 7,6

[Mehr erfahren](#)



«[möt ziflon](#)» 22.50 CHF Italien 2013, 75 cl

Traubensorten: 85% Nebbiolo, 10% Vespolina, 5% Uva Rara

BIO / VEGAN Im Osten des Nordpiemont entsteht auf Moränenböden einer der grossen Nordpiemontesischen Klassiker, der Möt Ziflon, was «Hügel des Vogelgesangs» bedeutet. Wir kennen kaum eine feinere und elegantere Ausdrucksvorm der grossen Nebbiolo-Traube. Reinste Poesie aus Trauben.

[Mehr erfahren](#)

kontakt

vincoeurs gmbh

Riedholzplatz

4500 solothurn

+ 41 (0)78 616 66 16

hallo@vincoeurs.com