

BLUME.

SCHWEIZER WEISSWEINE

(7,5 dl)

Wettinger AMMONIT Blanc de Noir, Eigengewächs 2020 49.00

Traubensorte: Blauburgunder

Weisser Wein, gekeltert aus Pinot Noir Trauben mit wenig Gerbstoffen und feiner Blume.

Passt sehr gut zum Apéro, Spargeln und Geflügel.

Aagne Riesling Sylvaner 2021 51.00

Traubensorte: Riesling Sylvaner

Der offiziell schönste Schweizer Riesling Sylvaner! Natürlich von Aagne, natürlich bei uns! Nimms in den Gaumen und du hast keine Fragen mehr! Spritzig, trocken. Passend zu Apéro und leichten Vorspeisen.

Hüüswiis, Albert Matthier und Söhne AG, VS 2021 56.00

Traubensorte: Chasselas, Pinot blanc

Ein goldener Chasselas, veredelt mit 10% Pinot blanc, überzeugt mit erstaunlicher Frucht und Fülle! Im Gaumen betört schönster Schmelz, fein ausbalanciert – ein richtig feiner Apéro- & Raclettewein!

Johannisberg, Albert Matthier & Fils SA

Salgesch, VS

2020 59.00

Traubensorte: Johannisberg

Ein Johannisberg bringt vornehmlich ein öliger Körper mit sich. Er muss nicht restsüß sein - erscheint uns aber oft so, da sein primäraromen-bedingter Schmelz uns so vorkommt. Ein wenig Co2 im Auftakt empfängt uns und verbreitet die Aromen nach Banane und Haselnuss aufs Angenehmste im Gaumen. Einfach so - wem mal anders sein darf! Toller Apéro!

BLUME.

«La Jouvence»

Charles Rolaz, Hammel, Rolle VD

2021

60.00

Traubensorte: Merlot Blanc de Noir

Selten, ja eigentlich noch nie, haben wir einen so aromatischen Blanc de Merlot degustiert. Feine Himbeer- und Erdbeernoten, dazu ein Hauch Passionsfrucht, im Gaumen dann schön voll bis ins Finale, wo uns eine lebendige, rassige Säure empfängt. Perfekt zum Aperó, kräftigen Vorspeisen und hellem Fleisch...

Weidmanns Heil, Weingut Goldwand, Michael Wetzel,

Assemblage Cortis

2019

60.00

Traubensorte: Blanc de Noir, Müller Thurgau und Sauvignon Blanc.

Eine kraftvolle Spezialität aus der Goldwand Ennetbaden, die man eigentlich auch als Schiller bezeichnen dürfte, denn ein kleiner Tick Pinot sorgt nicht nur für die leicht lachsrot schillernde Farbe sondern vor allem für eine wunderschöne Gaumenstruktur! In der Nase empfängt uns eine frische, fruchtige Note mit Aromen nach Grapefruit und Beeren. Ein spannender Vorspeisenbegleiter oder Edelapéro!

Chardonnay

Grand Cru Villeneuve, Chablais AOC

2020

62.00

Traubensorte: Chardonnay Barrique

Kleinmenge (500 kg Trauben) an schönster Grand Cru Lage in Villeneuve angebaut und von Charles Rolaz für uns vinifiziert. Im Eichenfass vergoren, nimmt dieser Chardonnay nebst dezenter Exotik die typischen Holz- und Butternoten mit, welche sich auch in grossen Burgundern widerspiegeln. Ergänzt durch die terroirbedingte Mineralität, dürfen wir uns auf einen krachend schönen Schweizer Chardonnay freuen!

ROSÉ

(7 dl)

Hüürosé, Albert Mathier, Salgesch, AOC Valais

2022

57.00

Traubensorte: Dôle Blanche

Sélection Cortis, füllig-frischer, lachsroter Federweiss aus Pinot Noir. Ist es die Farbe, ist es der Körper oder die gut gesetzte Säure? Auf jeden Fall sehr fein als Apéro, zu geräuchtem Fisch oder leichten Vorspeisen.

BLUME.

ROTE SCHWEIZER WEINE

(7,5 dl)

Wettinger AMMONIT Pinot Noir, Eigengewächs

2018

49.00

Traubensorte: Pinot Noir

Gereift am steilen, kalkhaltigen Lägern-Südhang und im Eichenfass ausgebaut erfreut der rubinrote Wein mit einem kraftvollen Körper und einem reichen Bouquet. Begleiter zu weissem wie rotem Fleisch, Pastagerichten oder Wild.

Cortipasso, Domaine du Montet, Bex VD

2020

60.00

Traubensorte: Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc

Was für ein Waadtländer! Ein Ripasso aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, von Cortis selektioniert, sorgt für schönen Stoff und Dichte. Lakrize, Würze und Brombeeren in der Nase, im Gaumen ein herrlicher Tiefgang. Cortipasso passt fast immer!

Syrah, Albert Matthier & Fils, Salgesch VS

2021

61.00

Traubensorte: Syrah

Pfeffer, Nelken, Cassis - alles was das Syrah-Herz eines Connaisseurs begehrt! Für mich sind die Walliser Syrah's weltweit die Schönsten und dieser ist wahrhaftig ein Archetyp davon (Daniel Cortellini)! Wunderschön herausgearbeitete Traubeneigenschaften und ein ausdrucksvoller, bestens balancierter Körper. Ideal zum kräftigen, roten Fleisch.

“Der Besondere”, Nadine Saxer

Neftenbach, ZH

2020

61.00

Traubensorte: 80% Gamaret 20% Pinot Noir.

Dieser farbintensive Rotwein ist geprägt durch Aromen von dunklen Beeren, würzigen Komponenten sowie einem Hauch Röstaromatik. Im Gaumen präsentiert sich dieser Wein gehaltvoll mit feinen Tanninen sowie einem langanhaltenden Abgang.

BLUME.

T-Rois, Domaine Cornulus, Savièse VS

2020

62.00

Traubensorte: Cornalin, Humagne rouge und Syrah

Dieses klassische Assemblage aus Cornalin, Humagne rouge und Syrah begeistert uns mit Ausdruck, Schmelz und Kraft für das Walliser Terroir. Schwarze Kirsche, Pfeffer und Nelken vom Europäischen Winzer des Jahres 2009 sind beste Rindfleischbegleiter

Weidmannsdank, Michael Wetzel, Ennetbaden

2020

63.00

Traubensorte: Malbec Barrique-Ausbau

Dunkelbeerig in der Nase, seidig im Gaumen, sorgt dieser feine Wild- und Fleischbegleiter für Spannung im Gaumen bis zur letzten Sekunde! Saftige Säure, schöne Finesse – ein Essensbegleiter mit Format!

Zinfandel PUR

Domaine du Paradis, Satigny GE

2020

64.00

Traubensorte: 100% Zinfandel

Zum ersten Mal seit über 10 Jahren können wir diesen Genfer Zinfandel pur abfüllen. Welch Vergnügen! Und die Inspiration für unsere neue PUR-Linie! Amarenen, Kaffee und einen Ticken Marzipan in der Nase, im Gaumen viel Würze, Kraft und Eigenständigkeit! Mit so einem Zinfandel lassen sich auch Anspruchsvolle für einen Primitivo (gleiche Rebsorte) begeistern! Toller, ernsthafter Essensbegleiter, gerne zu Couscous, Lamm oder rassigen Vegi-Gerichten.

Ronco delle Noci Merlot

2019

68.00

Tenuta Agricola Luigina S.A.

Traubensorte: Merlot

14 Monate im gebrauchten Eichenfass sorgen für einen reiffruchtigen, angenehm fülligen Wein! Die Aromen reichen von roten Kirschen und Lakritze bis hin zu gekochten Pflaumen und spätestens am Ende der Flasche schauen wir mit grosser Überraschung auf die 13%! Ettore realisiert damit nicht mehr oder weniger einen neuen Tessiner Stil! und überrascht uns wiederum mit angenehmer Breite im Gaumen. Passt einfach so oder grad kürzlich zum Brasato - schön!

Der ganz spezielle Schweizer Amarone von Charles Rolaz!

Quintessentia, Domaine du Montet, Bex, VD

2018

89.00

Traubensorte: Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc

Der Abräumer jeweils am Ende der meisten Degustationen: Denn dieser Wein ist so dicht, kraftvoll und aromatisch geladen, dass er nur am Ende des Abends gebracht werden kann. Das noch jugendliche, deutlich spürbare Tannin merken wir erst nach dem dritten Glas, da wir von Stoffstoffstoff betört und abgelenkt werden - aber bis dann ist die Flasche eh leer...! Aber mal ganz grundsätzlich: SO könnten wir uns einen ganz grossen Amarone vorstellen! Zitat Dani Cortellini alias „Corti“.

Passend zu kräftigen Gerichten vom Rind und Wild.

BLUME.

ITALIENISCHE ROTWEINE

(7,5 dl)

Tenuta Frescobaldi di Castiglioni, Toskana IGT **2020** **59.00**

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Sangiovese
Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Primitivo di Manduria DOP, Cantine San Marzano **2021** **59.00**

Traubensorte: 100% Primitivo
Intensives Purpurrot. Enorm charmantes, von viel dunkler Beerenfrucht und Caramel geprägtes Bouquet, gekonnt ergänzt durch Noten von Schwarztee und Edelhölzern. Am Gaumen kraftvoll, Brombeerkonfitüre und Heidelbeeren sind auszumachen, auch schwarze Oliven; samtige Gerbstoffe runden den mediterranen Gesamteindruck ab; sehr intensiv und anhaltend im Finale. Hervorragend gelungen! Passt wunderbar zu gebratenem Kalbfleisch, Grilladen und natürlich Pasta!

SPANISCHE ROTWEINE

(7,5 dl)

Ribera del Duero DO,
Michel Rolland & Javier Galaretta, **2018** **62.00**

Traubensorte: 85% Tempranillo, 15% Merlot
Undurchlässiges Purpur mit violetter Schimmer. Vielschichtiges Nasenbild mit viel blauer und schwarzer Frucht, Brombeeren, schwarzer Holunder und Cassisgelée, geröstetes Ruchbrot und Baumnusschokolade dahinter. Samtiger Gaumen mit kompakten Tanninen und malzigem Extrakt, viel Brombeeren auch in der Mitte, ein Charakterwein mit Finesse, die unverkennbare Handschrift von Michel Rolland, herrliche Waldbeerenfrucht und feine Lebkuchensüsse bis weit über das samtige Finale hinaus. Der Clos de los Siete aus Spanien.

“R&G”, Rioja DOC a, **2015** **60.00**
Michel Rolland & Javier Galaretta,

Traubensorte: Tempranillo
Leuchtendes Granat mit rubin-schwarzer Mitte. Reife Brombeeren und Kirsenschokolade in der ansprechenden Nase, auch Pflaumen und karamellisierte Mandeln, typische Tempranillo-Wärme ausstrahlend. Samtig-weicher Gaumenfluss mit runden Tanninen und gut stützendem Extrakt, faszinierende Balance zwischen unverkennbarer Rioja-Frische und verschwenderischer Tempranillo-Primärfrucht, Kirschen in vielen Facetten und feines Kaffee-Toasting bis ins saftig ausklingende Finale. Ein grossartiger Weinwert aus der Feder von Michel Rolland.

BLUME.

ÖSTERREICHISCHE ROTWEINE (7,5 dl)

Big John Cuvée Reserve, Burgenland, Erich Scheibelhofer 2020 61.00

Traubensorte: Zweigelt 60%, Cabernet Sauvignon 20%, Pinot noir 20%

Tiefdunkles Granat. Betörendes Amarena-Bouquet, Cassislikör, Brombeere und Preiselbeerenkonfitüre. Am festen Gaumen stützendes reifes Tannin, leicht fleischig werdend, schwarzer Pfeffer, Anis und eine zarte Zimt-Vanille-Note. Im lang anhaltenden Finale duftige Pflaumen, Blaubeeren und Holundergelée. Sehr passend zu Vorspeisen wie Pastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsauce, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvariationen, grilliertem Fleisch und Halbhart- oder Hartkäse.

Zweigelt Prädium, Burgenland, Erich Scheibelhofer 2020 64.00

Traubensorte: 100% Zweigelt

Tiefes Granat. Betörende üppige blaubeerige reife Frucht, dahinter Holunder, dunkles Edelholz, Schokopralinen, kräftiger Gaumen mit viel Eleganz besetzt, stützendes Tannin, reifes Extrakt, Schattenmorellensaft, Minze, tabakige Würze, schwarzer Pfeffer, langes, nicht endenwollendes blaubeeriges Finale – ein elegantes Kraftpaket!

Perfekt mit einem Rindsfilet, einem kräftigen Schmorbraten oder natürlich zu allen Wildgerichten, aber auch "nur" zum kräftigen Käse ein Genuss...

SCHAUMWEIN/ALKOHOLFREIER SEKT (7,5 dl)

AMMONIT Secco, Wettingen (zur Zeit nicht für Anlässe bestellbar) 56.00

Traubensorte: Pinot Noir

Feine Perlage, angenehme Aromatik. Schaumwein aus 100% Pinot Noir in klassischer Flaschengärung hergestellt. Der Geschmack ist prickelnd, spritzig und anregend, kurzum: der ideale Apéro. Der Schaumwein aus den hoteleigenen Weinbergen in Wettingen!

Cortisecco, Hammel SA, Waadt 56.00

Danke, lieber Charles Rolaz, dass Du uns aus Deinen Cuves einen Schaumwein zusammenstellen lässt, wie er uns gefällt. Schöne, unaufdringliche Frucht, dichter, fast schon schmelzreicher Körper, aber eine klare und lange Frische im Abgang. Unkompliziert für die Unkomplizierten - anspruchsvoll für die Anspruchsvollen! Gnüsseds!

Tröpfel Brut 54.00

Der edle alkoholfreie Sekt aus Trauben und Äpfeln, herrlich frisch und fruchtig

DESSERTWEIN:

Elixir, Hammel S.A, VD, 2018 Flasche (3,75dl) 50.00

Glas (1dl) 14.00

Ward am Grand Prix du Vin Suisse auch schon zum schönsten Süsswein der Schweiz gekürt und wir wissen auch wieso: Weil dieser Süsswein in Sachen Komplexität einem Sauternes in nichts nachsteht! Kraft, Komplexität und Exotik! Nahezu dramatisch, dass er zwischenzeitlich eigentlich fast ein Mauerblümchendasein fristet - wie so manch hochbegabter ruhige Genosse in der heutigen Zeit.