

SCHWEIZER WEISSWEINE

(7,5 dl)

Wettinger AMMONIT Rivaner, Eigengewächs

2019

48.00

Traubensorte: Rivaner

Der steinige, kalkhaltige Boden des Lägern-Südhanges in Wettingen verleiht dem goldenen Wein eine fruchtige Note mit einem Hauch Muskat. Spritzig, trocken. Passend zu Apéro und leichten Vorspeisen.

Wettinger AMMONIT Blanc de Noir, Eigengewächs

2019

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.

Hüüswiis, Albert Matthier und Söhne AG, VS

2019

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!

Fläscher Chardonnay, Jürg Marugg, Fläsch GR

2020

59.00

Traubensorte: Chardonnay

Eleganter, ausdrucksstarker und sortentypischer Chardonnay, leicht exotische Früchte und unaufdringlichen Röstaromen. Er zeigt sich heute schon feincremig und wird noch wunderbar reifen! Schöne Musik aus Fläsch!

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 Edelpérop!

Il Cardun, Vinicultura Cadonau,

Wesen, AOC St. Gallen

2018

65.00

Traubensorte: Chardonnay Barrique

Da wurden kaum 400g pro Quadratmeter gelesen – mit der logischen Folge: viele tolle Aromen und Mineralien, gekonnt gezähmt im neuen Holz... Wir würden ihn fast schon als crémig bezeichnen, obschon er ganz klar trocken ausgebaut und eine wunderschöne Länge ausweist... Chardonnay-Herz, was willst Du mehr, als eine dieser 500 Fläschchen Wein...

Petite Arvine (Coeur du Clos de Corbassière),

Domaine Cornulus, VS

2019

66.00

Traubensorte: Petite Arvine

Authochthone Spitzenklasse, Walliser Terroirnoten und Aprikose in der Nase, herrliche Frische und Länge und ein feines, salziges Finale nach dem grossen Schmelz! In der Betonamphore ausgebaut, was die Mineralität unterstreicht. Grosses Kino!

ROSÉ

(7 dl)

Hüüsrosé, Albert Mathier, Salgesch, AOC Valais 2020 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.

ROTE SCHWEIZER WEINE

(7,5 dl)

Wettinger AMMONIT Pinot Noir, Eigengewächs 2016 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 2018 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 2020 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% Zinfandel, Diolinor und Merlot

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.

T-Rois, Domaine Cornulus, Savièse VS **2019** **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 **2018** **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, Domaine du Paradis, Satigny GE

Assemblage Cortis **2018** **64.00**

Traubensorte: Merlot, Diolinoir

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.

La Dama Rossa, Tenuta Agricola Luigina S.A.

Stabio, TI **2018** **64.00**

Traubensorte: Merlot

Ein gutes Jahr im Eichenfass gereift, sorgt dieser unfiltrierte, füllige, weiche und höchst aromatische Merlot auch beim Kenner für grosses Lob! Die perfekte „Luigina-Balance“, Amarenen, feine blumige Noten und Röstaromen, eine höchst edle und exklusive Position! Ideal zu Rindfleisch, Brasato und Co, aber auch einfach so!

Der ganz spezielle Schweizer Amarone von Charles Rolaz!

Quintessentia, Domaine du Montet, Bex, VD **2017** **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.

ITALIENISCHE ROTWEINE

(7,5 dl)

Tenuta Frescobaldi di Castiglioni, Toscana IGT

2019

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

2020

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,

Michel Rolland & Javier Galaretta,

2015

60.00

Traubensorte: Tempranillo

Leuchtendes Granat mit rubin-schwarzer Mitte. Reife Brombeeren und Kirschenschokolade 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.

ÖSTERREICHISCHE ROTWEINE (7,5 dl)

Big John Cuvée Reserve, Burgenland, Erich Scheibelhofer 2019 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 2018 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

AMMONIT Secco, Wettingen (7.5dl) 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!

Tröpfel Brut (7.5dl) 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.