

## SCHWEIZER WEISSWEINE

(7,5 dl)

**Wettinger AMMONIT Rivaner, Eigengewächs** 2022 50.00

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** 2022 52.00

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** 2022 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** 2022 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 primäroaromen-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's mal anders sein darf! Toller Apéro!

### «La Jouvence»

**Charles Rolaz, Hammel, Rolle VD**

**2022**

**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**

**2022**

**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**

**2022**

**62.00**

Traubensorte: Chardonnay Barrique

Kleinstmenge (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)**

**Hüüsrosé, 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.

## ROTE SCHWEIZER WEINE

(7,5 dl)

**Wettinger AMMONIT Pinot noir, Eigengewächs**      **2023**      **52.00**

Traubensorte: Pinot Noir

Gereift am steilen, kalkhaltigen Lägern-Südhang. Elegantes Bouquet mit frischer, beeriger Note, samtig und vollmundig am Gaumen. Sehr schöner Begleiter zu Kalb, Lamm, Braten, Grilladen, Wild und Pastagerichten.

**Rouge du Paradis, Domaine du Paradis, Satigny GE**      **2022**      **58.00**

Traubensorte: Merlot, Gamaret, Diolinoir

Assemblage Cortis, Waldbeeren und Cassis, feine Würze, rund, weich, mittelschwer und ausdrucksstark. Kurzum: alles draa! Von vegetarischen Gerichten bis zur Pasta, vom feinen Fleischgericht bis in die frühen Morgenstunden – ein aromatischer Begleiter und Passepartout!

**Cortipasso, Domaine du Montet, Bex VD**      **2021**      **60.00**

Traubensorte: Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc

Was für ein Waadtländer! Ein Ripasso aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, von Cortis selektiert, 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**      **2022**      **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**      **2021**      **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.

**T-Rois, Domaine Cornulus, Savièse VS****2021****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.

**Niscioo Chateau Latór****2019****69.00****Niscioo Sagl, San Vittore S.A.**

Traubensorte: Merlot

Ziemlich frech... "Grand vin de Latór" weckt natürlich Erwartungen nach einem "Grand vin de Latour" im Bordelais! Und erfüllt sie vollumfänglich! Stilistisch vielleicht etwas leichter und breiter als der legendäre Latour, dafür aber auch früher trinkreif, sorgt dieser reine Merlot für viel hell- und dunkelbeerige Frucht und stimmungsvolle Röstaromen im Glas. Elegant, ausgewogen und langanhaltend würden wir ihn somit eher als "Grand Vin du MisoX" bezeichnen, was ja fast noch sympathischer daherkommt...! Grosses Kino aus Ettore und Lisa's Händen!

**Der ganz spezielle Schweizer Amarone von Charles Rolaz!****Quintessentia, Domaine du Montet, Bex, VD****2019****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, Toskana IGT**

2021

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**

2022

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)

### **Torre Albéniz Reserva,**

2020

64.00

### **Ribera del Duero DO, Bodegas Peñalba Lopez**

Traubensorte: 95% Tempranillo, 5% Merlot

Dichtes Purpur mit undurchlässiger Mitte. Saftige schwarze Kirschen, Blaubeeren und Zimtpflaumen in der ausdrucksstarken Nase. Auch etwas Dörrfrucht begleitet von betörender Lebkuchensüsse. Samtig-weicher Gaumenfluss mit grossartiger Fruchtkonzentration an süsse Steinfrüchte erinnernd, druckvoll und subtil wirkend zugleich. Plaumenwähe, Waldbeeren und feines Barrique-Toasting vermitteln die unverkennbare Handschrift von Winzer Ricardo Peñalba. Regionentypische, verführerische Wärme gestützt von feinkörnigem Tannin und filigraner Säure versprechen enorme Reserven.

### **Marqués de Murrieta Reserva, Rioja DOCa**

2018

65.00

### **Vicente Dalmau Cebrián-Sagarriga**

Traubensorte: Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha

Undurchdringliches Purpur vom Rand bis zur Mitte. Ein intensiv duftendes, harmonisches Bouquet von schwarzen und roten Kirschen, Baumnußspraline Herbstlaub. Des Weiteren ätherische Aromen von Eukalyptus und exotischen Gewürzen. Am Gaumen offenbaren sich kleine schwarze Beeren, Blutorangenschale und eine herzhaft Malznote. Das Wechselspiel von reifen Früchten, getrockneten Blütenblättern und kühlender Minze. Die feingliedrige Textur verbindet sich mühelos mit dem präzise eingebundenen Tannin bis ins formvollendete Finale.

## ÖSTERREICHISCHE ROTWEINE (7,5 dl)

### **Big John Cuvée Reserve, Burgenland, Erich Scheibelhofer 2021 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 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 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.