

CUVÉE BRUT



Franciacorta Brut – Ronco Calino - Lombardie

Rebsorten: 80 % Chardonnay, 20 % Pinot Nero

Bukett: intensiv, nach frischem reifem Obst wie Ananas, Birne und Honig.

Geschmack: reich an Nuancen, harmonisch, elegant, schmackhaft und weich.

€ 65,00 / 0,75 l

€ 145,00 / 1,5 l



Champagne - Brut Réserve - Taittinger

Rebsorte: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Farbe: leuchtend, goldenes Strohgelb, feine Luftblasen.

Bukett: Ausdrucksvoll, fruchtig, nach Pfirsich, weissen Blumen, Vanillehölse, Akazienblüten.

Geschmack: lebhaft, frisch, harmonisch, frische Frucht.

€ 85,00 / 0,75 l

€ 178,00 / 1,5 l



Champagne - Gosset Brut Excellence - Gosset

Rebsorte: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Farbe: fein, beständig, lebendig, üppig, gleichmäßig.

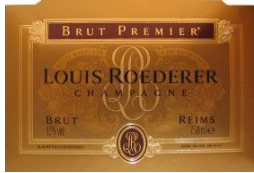
Bukett: kräftig, blumig, frisch, lebendig, elegant.

Aromen von Geißblatt, Glyzinie, weißem Jasmin, Weinblüte und nach exotischen Früchten wie Ananas, Guajave, Mango.

Geschmack: üppig, komplex, nach Zimt und grünem Pfeffer.

Lebendig, frisch, reintonig, anspruchsvoll, weich und unwiderstehlich.

€ 89,00 / 0,75 l



Champagne - Brut Premier - Louis Roederer

Rebsorte: überwiegend Pinot Noir, Chardonnay

Farbe: goldig mit feiner Perlung.

Bukett: nach frischen Früchten, nach Weißdorn.

Geschmack: Weich, vielschichtig, Aroma nach Früchten mit weißem Fleisch (Birnen und Äpfel), und Aromen roter Früchte (Brombeeren, Himbeeren und Kirschen) mit der Note von geröstetem Brot und Mandeln verbunden.

€ 115,00 / 0,75 l



Champagne - Brut Millésimé - Taittinger

Rebsorte: Chardonnay, Pinot Noir

Farbe: glänzendes Goldgelb, feine Perlung

Bukett: elegant, delikat, fruchtig, nach Pfirsichen, gezuckerten Pampelmusen, Noten von kleinen weißen Blüten und Teeblättern mit feinen mentholischen Anklängen.

Geschmack: am Gaumen zugleich lebendig, schmeichelnd zart, deutlich nach Zitrusfrüchten, Quitten; im Finale kraftvoll, doch sehr sanft, seidig mit wunderschöner Länge; ein Champagner von außergewöhnlicher Finesse, sehr harmonisch, komplex, intensiv.

2009er

€ 135,00 / 0,75 l



Bollinger Champagne – La Grande Année – Brut

Rebsorte: 37 % Chardonnay, 63 Pinot Noir

Farbe: Hell-Gold, grüne Bernsteinfarbene Reflexe.

Bukett: stark konzentriert, komplexe florale Noten, elegant.

Geschmack: charaktervoll, intensiv, fruchtig, feines Perlage.

1988er

€ 390,00 / 0,75 l

GRAN CUVÉE BLANC DE BLANCS



Champagne - Comtes de Blanc de Blancs - Taittinger

Rebsorte: Chardonnay

Farbe: blasses Goldgelb mit silbern schimmernden Reflexen;
lebhaft, gleichmäßig aufsteigende Bläschen

Bukett: intensiv, elegant, fast ätherisch mit feiner Mineralität. Nach
weißen Blüten, frischen Mandeln, Vanille und zarten, leicht harzigen
Holznoten.

Geschmack: am Gaumen zuerst extrem frisch mit deutlichen
Zitrusfruchtaromen, dann etwas dropsig, perfekt ausbalanciert,
im Finale sehr lang anhaltend, komplex mit Finesse.

2005er

€ 215,00 / 0,75 l



Champagne - Grand Cuvée– Krug

Rebsorte: Chardonnay

Farbe: Goldig

Bukett: ein ausgedehnter Blumenstrauß, eine fast sahnige
Beschaffenheit, dann eine Explosion von Aromen.

Geschmack: Komplexität, Fülle und Delikatesse sind
ein Zeichen dieser sich an Qualität ausrichtenden Leidenschaft.

€ 260,00 / 0,75 l



Gosset - Celebris Blanc de Blancs – Cuvée Extra Brut

Rebsorte: 100 % Chardonnay

Farbe: Hell-Gold, grüne Bernsteinfarbene Reflexe.

Bukett: kräftig, stark konzentriert, frische florale Noten; reif,
elegant.

Geschmack: lebhaft, frisch, charaktervoll, feines Perlage.

1998er

€ 375,00 / 0,75 l

ROSÉ GRAN CUVÉE BRUT



Franciacorta Rosé Brut - Ronco Calino - Lombardie

Rebsorten: 100 % Pinot Nero

Bukett: füllig, nach reifem Obst, Johannisbeere.

Geschmack: trocken, elegant, harmonisch, lang anhaltend.

€ 75,00 / 0,75 l



Champagne - Rosé Brut Prestige - Taittinger

Rebsorte: überwiegend Pinot Noir, Chardonnay

Farbe: brillantes Rosa, intensiv.

Bukett: frisch und jung, nach wilder Himbeere, Kirsche, schwarzen Johannisbeeren.

Geschmack: fein, gute Balance sowie guter Körper, nach frischer Furcht, sehr angenehm.

€ 115,00 / 0,75 l

€ 225,00 / 1,50 l



Champagne - Rosé Brut - Maison Ruinart - Reims

Rebsorte: Chardonnay und Pinot Noir

Farbe: brillantes Rosa, intensiv.

Bukett: intensiv, fruchtig und aromatisch.

Geschmack: subtile, blumige Frische mit Aromen von Kirschen

Und roten, frisch gepflückten Beeren, auf die florale (Rose, Weißdorn) und würzige Noten (Tonkabohne, Muskatnuss) folgen.

€ 125,00 / 0,75 l

€ 235,00 / 1,50 l



Champagne - Rosé Gran Cuvée Brut - Gosset

Rebsorte: überwiegend Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Farbe: klares, lachsfarbenes Rosa

Bukett: nach Brombeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren und Himbeeren, Anklänge an Zimt und Muskat.

Geschmack: reichhaltig, wenig, üppig, sanft und ausdrucksstark, langer Abgang, intensives Geschmacks-Erlebnis.

€ 130,00 / 0,75 l

€ 194,00 / 1,50 l



Rosé Brut Comtes de Champagne - Taittinger

Rebsorte: Chardonnay und Pinot Noir.

Farbe: brillantes Rosa, intensiv.

Bukett: intensiv, fruchtig und aromatisch.

Geschmack: ausgewogen, komplex, lang, frisch und belebend.

2004er

€ 495,00 / 0,75 l

2006er

€ 295,00 / 0,75 l



Champagne - Rosé - Dom Pérignon

Rebsorte: Chardonnay, Pinot Noir

Bukett: Malzduft, der sich sehr schnell in reife Fruchtaromen wie wilde Erdbeeren oder Nektarinen umwandelt. Das Allgemeinbild wird durch Räuchernoten vervollständigt, nach Pilze und Kirschen, fantastisch.

Geschmack: Ein unglaublicher und süßer Funken auf den Lippen.

2005er



€ 590,00 / 0,75 l

GRAN CUVÉE MILLÈSIMÉ



Bellavista Gran Cuvée Brut DOC – Pas Operè - Lombardei

Rebsorten: 62 % Chardonnay, 38 % Pinot Noir

Bukett: intensiv, von umgarnender Eleganz, zurückhaltend und beständig, es erinnert an Honig, Kamille, Äpfel, Anis.

Geschmack: vollmundig, intensiv und rassig, mit einer Note von Vanille und reifen Früchten.

1990er

€ 190,00 / 0,75 l



Champagne - Cristal Brut - Louis Roederer

Rebsorte: überwiegend Pinot Noir, Chardonnay

Farbe: leuchtendes Goldgelb, feines Mousseux.

Bukett: nach Zitrusfrüchten und roten Beerenfrüchten.

Anklänge von Brioche, feine Hefenote, saftige Fruchtfülle.

Geschmack: elegante seidige Struktur, lebendiges Wechselspiel von Frucht und Säure, großes Finale, sehr gelungen.

2009er

€ 325,00 / 0,75 l



Champagne - Dom Pérignon

Rebsorte: Chardonnay, Pinot Noir

Bukett: nach frischen Mandeln, Grapefruit und Gewürzen.

Geschmack: Der Genuss entfaltet sich am Gaumen wie ein sich weich anschmiegendes Kleid.

2009er



€ 325,00 / 0,75 l

WEISSWEINE



Grauburgunder - Matthias Gaul – Pfalz

Rebsorte: Grauburgunder

Farbe: strohgelb

Bukett: Duftnoten von Kräuter und Zitrus.

Geschmack: frisch, angenehme zarte Würze, rund.

Jahrgang: 2017

€ 35,00 / 0,75 l



Gavi di Gavi DOCG – La Mesma - Piemont

Farbe: strohgelb

Rebsorte: Cortese di Gavi

Reberziehung: Guyot

Bukett: intensiv, nach Aprikose und Apfel, filigran, fein.

Geschmack: voll, mineralisch, leicht fruchtig, anhaltend.

Jahrgang: 2016

€ 38,00 / 0,75 l



Riesling Asselheim - Matthias Gaul – Pfalz

Rebsorte: Riesling

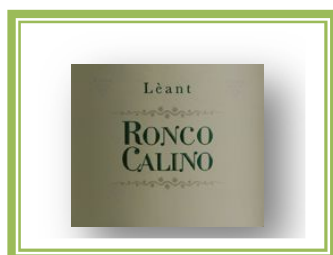
Farbe: strohgelb

Bukett: frische-fruchtige Aromen die an Zitrusfrüchten erinnern.

Geschmack: sehr lebendig, mit mineralischer Struktur und feiner Würze.

Jahrgang: 2014

€ 38,00 / 0,75 l



Léant Curtefranca Bianco DOC – Ronco Calino - Lombardei

Rebsorte: Chardonnay

Farbe: strohgelb.

Bukett: intensiv duftend, blumig, nach reife Frucht.

Geschmack: elegant, weich und charaktervoll, schmackhaft.

Jahrgang: 2015

€ 39,00 / 0,75 l



Chablis - Nathalie & Gilles Févre - Chablis

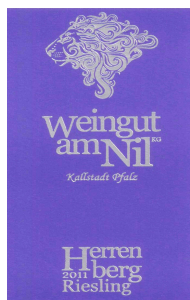
Rebsorte: Chardonnay

Bukett: Noten von Zitrusfrüchten.

Geschmack: Frisch, fruchtig, gute Mineralität.

Jahrgang: 2016

€ 42,00 / 0,75l



Weingut am Nil -

Herrenberg Riesling-Kallstadt an der Weinstrasse-Pfalz

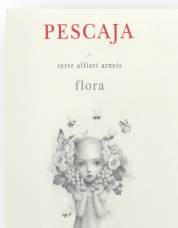
Rebsorte: Riesling

Bukett: würzige Kalkmergelaromen mit einem Hauch von Waldmeister. Eine reife fruchtige Apfelblume zeigt sich mit einem Hauch Zitrusfrische im Glas.

Geschmack: spritzig und erfrischend im Geschmack, machen diesen Wein zu einem perfekten Begleiter für warme Sommerabende.

Jahrgang: 2015

€ 43,00 / 0,75l



Arneis Roero Terre Alfieri - Pescaja - Piemont

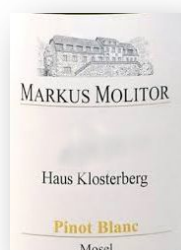
Rebsorten: Arneis

Bukett: intensiv und anhaltend, Fruchtbetont.

Geschmack: frisch, beträchtlich im Geschmack, trocken.

Jahrgang: 2017

€ 44,00 / 0,75 l



Haus Klosterberg Pinot Blanc - M. Molitor - Mosel

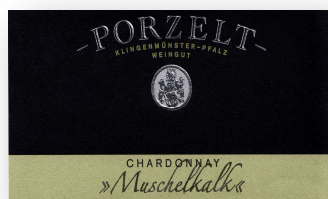
Rebsorte: Weißburgunder

Bukett: elegant, schmelzige Kombination feinsten Frucht.- und Kräutearomen.

Geschmack: elegant, reichhaltig, facettenreich.

Jahrgang: 2016

€ 45,00 / 0,75 l



Chardonnay Muschelkalk Spätlese trocken - Porzelt - Pfalz

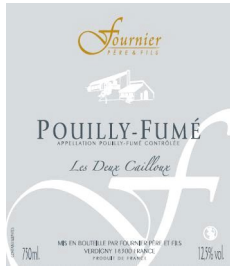
Rebsorte: Chardonnay

Bukett: Nach Nüssen, buttrig Fein, eingebundene Röstaromen.

Geschmack: Schmelzig, zart, voll und saftig im Mund.

Jahrgang: 2016

€ 48,00 / 0,75 l



Pouilly - Fumé – Fournier Peré et Fils - Verdigny

Rebsorte: Sauvignon blanc

Farbe: strohgelb

Bukett: angenehm nach frischem Obst.

Geschmack: erfrischend, trocken.

Jahrgang: 2016

€ 49,00 / 0,75 l



Sancerre – Fournier Peré et Fils - Verdigny

Rebsorte: Sauvignon blanc

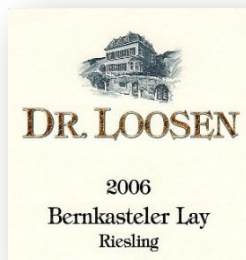
Farbe: strohgelb

Bukett: frische Mineralität, nach frischem Obst, Fruchtkonzentriert.

Geschmack: erfrischend, langandauernder Abgang, saftig, intensiv im Abgang.

Jahrgang: 2016

€ 49,00 / 0,75 l



Bernkasteler Lay – Riesling trocken – Dr. Loosen – Mittelmosel

Rebsorte: Riesling

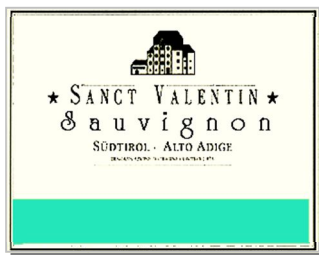
Farbe: strohgelb

Bukett: nach Johannisbeeren.

Geschmack: fein, elegant, dicht, gut ausbalanciert und lebendig, kraftvoll.

Jahrgang: 2014

€ 54,00 / 0,75 l



Sauvignon DOC - Sanct Valentin - Alto Adige

Rebsorte: Sauvignon Blanc

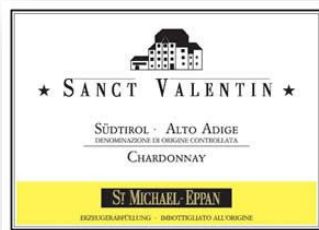
Ein besonderer Weißwein der Extraklasse. Ein Wein der bezaubert, aus der höchsten Schule der Kellertechnik entstanden ist und keine Fehler sowie Kompromisse zulässt.

Bukett: nach wildem Holunder und Feigen.

Geschmack: leicht würzig, überzeugend am Gaumen, ausgeglichen, kräftig, füllig, elegant, harmonisch, lang anhaltend, trocken.

Jahrgang: 2017

€ 55,00 / 0,75 l



Chardonnay DOC - Sanct Valentin - Alto Adige

Rebsorte: Chardonnay

Ein Wein von internationalem Stil, gekeltert nur in den besten Jahrgängen und mit bestem Traubenmaterial, Barriqueausbau.

Bukett: betonte Vanillenote und reife Früchte, kräftige Aromen.

Geschmack: saftig, reich, angenehm füllig, vornehme Feinheit, raffiniert.

Jahrgang: 2015

€ 58,00 / 0,75 l



**Ürziger Würzgarten – Alte Reben GG – Dr. Loosen -
Mittelmosel**

Rebsorte: Riesling

Farbe: weiß

Bukett: exotisch, würzige Frucht

Geschmack: mineralische Aromen, enorme Tiefe sowie Komplexität am Gaumen.

Jahrgang: 2016

€ 69,00 / 0,75 l



Sancerre Grand Cuvée – Fournier Peré et Fils - Verdigny

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Farbe: intensives strohgelb

Bukett: angenehm nach trockenem Obst.

Geschmack: vollmundig, intensiv, erfrischend, trocken.

Jahrgang: 2015

€ 69,00 / 0,75 l



**Chablis 1er Cru Fourchaume–Nathalie & Gilles Fèvre -
Chablis**

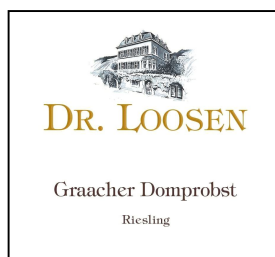
Rebsorte: Chardonnay

Bukett: Fruchtige Aromen.

Geschmack: Gehaltvoll, lang anhaltend, nach mineralischen Noten.

Jahrgang: 2015

€ 70,00 / 0,75 l



Graacher Domprobst – Riesling – Dr. Loosen - Mittelmosel

Rebsorte: Riesling

Bukett: betörende Pfirsichfrucht und Schiefernoten

in der Nase, sehr klar und reichhaltig, herrlich animierend.

Geschmack: besticht durch ein leichtes fruchtiges

Geschmacksbild, gute Fülle am Gaumen, ein hinreißender Riesling, ganz große Klasse.

Jahrgang: 2015

€ 75,00 / 0,75 l



**Grüner Veltliner – Ried Klostersatz Federspiel-
F.X. Pichler- Wachau**

Rebsorte: Grüner Veltliner Federspiel

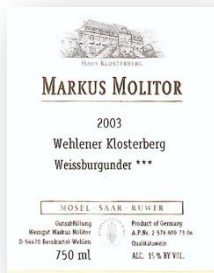
Farbe: helles grüngelb

Bukett: tiefe und würzige Frucht.

Geschmack: am Gaumen sehr feine Mineralik.

Jahrgang: 2016

€ 78,00 / 0,75 l



Wehlener Klosterberg Pinot Blanc* - Markus Molitor - Zeltingen**

Rebsorte: Weißburgunder

Bukett: nach feinen Aromen von Mirabellen, Nüssen und Vanille.

Geschmack: enorm dicht, kraftvoll und komplex.

Jahrgang: 2015

€ 78,00 / 0,75 l



Grüner Veltliner Pfaffenberg – Strobl – Linz, Österreich

Rebsorte: Grüner Veltliner

Farbe: dunkles Strohgelb

Bukett: Eleganter Duft und unverwechselbare Aromen.

Geschmack: pur, Botrytisfrei, elegant, mineralisch, Spontanvergärung und langer Kontakt auf der Feinhefe.

Jahrgang: 2016

€ 115,00 / 0,75 l



Riesling Rosenberg – Strobl – Linz, Österreich

Rebsorte: Riesling

Farbe: dunkles Strohgelb

Bukett: Eleganter Duft und feines Aroma.

Geschmack: prägnante Säure, fülligem Körper und anschließende Lagerung im Stahltank.

Jahrgang: 2016

€ 115,00 / 0,75 l

Jahrgang: 2014 / 2015

€ 210,00 / 1,50 l

Jahrgang: 2014

€ 440,00 / 3,00 l



Meursault - Louis Jadot - Beaune

Rebsorte: Chardonnay

Bukett: volles, fruchtiges Bouquet.

Geschmack: würzig, elegant, große Finesse.

Jahrgang: 2014

€ 125,00 / 0,75 l



Meursault 1er Cru Goutte d'Or - Henri Darnat - Côte d'Or
 Rebsorte: 100 % Chardonnay
 Farbe: weiss
 Bukett: ausgeglichen, elegant.
 Geschmack: hat Rasse, Finesse, gute Mineralität.

Jahrgang: 2004

€ 125,00 / 0,75 l

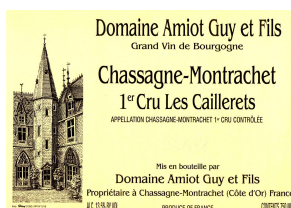


Riesling Pfaffenberg – Strobl – Linz, Österreich

Rebsorte: Riesling
 Farbe: strohgelb
 Bukett: tiefe Aromen nach gelben Früchten.
 Geschmack: halbtrocken, ausgewogene Säure, Elegant, mineralische Tiefe. Den Feinschliff erhält dieser Wein bei der Vergärung und Lagerung auf der Feinhefe.

Jahrgang: 2015

€ 125,00 / 0,75 l



Chassagne-Montrachet - 1er Cru Les Caillerets

Domaine Amiot Guy et Fils - Côte d'Or
 Rebsorte: 100 % Chardonnay
 Farbe: weiss
 Bukett: ausgeglichen, nach Zitrus, florale Noten.
 Geschmack: reif, kräftig, saftig, opulent.

Jahrgang: 2011

€ 135,00 / 0,75 l



Meursault Poruzots - François Mikulski - Côte d'Or

Rebsorte: 100 % Chardonnay
 Farbe: weiss
 Bukett: nach Iris, Zitrus, mineralische Persönlichkeit.
 Geschmack: trocken, anhaltend, saftig, frisch.

Jahrgang: 2012

€ 135,00 / 0,75 l

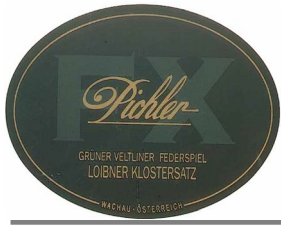


Chassagne-Montrachet 1er CRU Les Champs Gain –

Marc Colin et Fils – Côte d'Or
 Rebsorte: 100 % Chardonnay
 Farbe: weiss
 Bukett: ausgeprägt, ausgeglichen, elegant
 Geschmack: gute Struktur, ausgereifte Säure, anhaltend.

Jahrgang: 2011

€ 145,00 / 0,75 l



**Grüner Veltliner – Dürnsteiner Liebenberg Smaragd –
F.X. Pichler- Wachau**

Rebsorte: Grüner Veltliner

Farbe: helles grüngelb

Bukett: in der Nase feine Kräuterwürze, mit reifem Apfel unterlegt.

Geschmack: am Gaumen bereits sehr komplex und kraftvoll, gute mineralische Eleganz, gute dichte Vielseitigkeit, sehr harmonisch.

Jahrgang: 2014

€ 135,00 / 0,75 l



**Grüner Veltliner – Loibner Loibenberg Smaragd-
F.X. Pichler- Wachau**

Rebsorte: Grüner Veltliner Smaragd

Farbe: mittleres gelbgrün

Bukett: in der Nase zart, Tabak artig, mit feinsüßen Kräutern, etwas Melisse, zart rauchig mineralisch geprägt, sehr Terroir typisch.

Geschmack: am Gaumen wiederum würzig, darunter aber eine saftig-reife Frucht, etwas Honigmelone, pfeffriger Abgang, sehr lang anhaltend und kraftvoll, tolles Entwicklungspotenzial.

Jahrgang: 2015

€ 135,00 / 0,75 l



Puligny Montrachet 1er Cru La Garenne -

Marc Colin et Fils - Côte d'Or

Rebsorte: 100 % Chardonnay

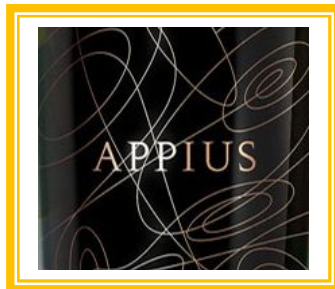
Farbe: weiss

Bukett: hochelegante Duftigkeit.

Geschmack: gute Struktur, ausgereifte Säure, komplexe Mineralität, feine Länge.

Jahrgang: 2011

€ 155,00 / 0,75 l



APPIUS DOC – ST. Michael Eppan - Alto Adige

Rebsorte: 65 % Chardonnay, 15 % Sauvignon, Pinot Grigio und Weißburgunder

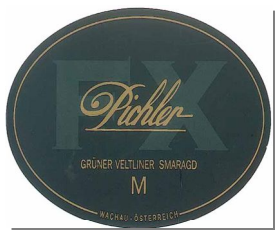
Bukett: vielsichtige Düfte. Aromen von Banane, Ananas, Papaya.

Geschmack: cremige Mineralität, komplex, immens langer Abgang.

Ausbau: Vergärung, biologischer Säureabbau und Ausbau im Barrique-Tonneau. Assemblage nach knapp einem Jahr und weitere Reifung auf der Feinhefe für drei Jahre imahltank.

Jahrgang: 2012

€ 158,00 / 0,75 l



Grüner Veltliner - M - Smaragd- F.X. Pichler- Wachau

Rebsorte: Grüner Veltliner Smaragd

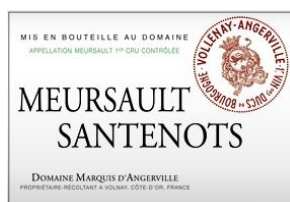
Farbe: mittleres grüngelb

Bukett: in der Nase ein breiter Würzefächer, von einer stabilen Fruchtsüße begleitet.

Geschmack: am Gaumen überreife Fruchtnoten in Richtung Dörrobst, dann setzt eine süße Würze an.

Jahrgang: 2015

€ 165,00 / 0,75 l



Meursault Santenots -

Domaine Marquis d'Angerville - Côte d'Or

Rebsorte: 100 % Chardonnay

Farbe: weiss

Bukett: ausgeglichen, nach weißen Früchten, florale Noten.

Geschmack: intensiv, lang anhaltend, gute Mineralität, fein.

Jahrgang: 2014

€ 165,00 / 0,75 l



Meursault Cru Genevrières - Francois Mikulski - Côte d'Or

Rebsorte: 100 % Chardonnay

Farbe: weiss

Bukett: nach Honigmelone und Zitrus, mineralische Note.

Geschmack: lang anhaltend, nach weißem Pfeffer und Ingwer.

Jahrgang: 2008

€ 175,00 / 0,75 l



Charmes – Francois Mikulski - Côte d'Or

Rebsorte: 100 % Chardonnay

Farbe: Goldgelb

Bukett: gute Fruchtaromen, mineralische Persönlichkeit.

Geschmack: trocken, elegant, frisch.

Jahrgang: 2011

€ 175,00 / 0,75 l



„Unendlich“ Smaragd- F.X. Pichler- Wachau

Rebsorte: Riesling SmaPoissonWeisweinepragd

Farbe: dunkles gelb

Bukett: nach Zuckermelone und Orange, mit etwas Luftzufuhr ein ganzer tropischer Fruchtcocktail, wild und konzentriert zugleich.

Geschmack: fest und opulent, dabei auch viel Struktur, tatsächlich unendliche Länge, vital und ausstrahlend, langer Nachhall.

Jahrgang: 2016

€ 275,00 / 0,75 l

ROTWEINE



Ramione - Baglio di Pianetto - Sicilia

Rebsorte: Nero d'Avola, Merlot - Barriqueausbau.

Bukett: blumige Aromen, erinnert an Konfitüre von Waldbeeren.

Geschmack: weich und ausgeglichen, guter Körper, intensiver Abgang.

Jahrgang: 2013

€ 39,00 / 0,75 l



Zweigelt – Umathum - Burgenland

Rebsorte: Zweigelt

Farbe: tief, dunkles, violett-rot mit festem Kern

Bukett: würzige, feine Frucht, erinnert an dunkle Kirschen erinnert.

Geschmack: Gaumen voll und kräftig mit Biss und Würze, feine weiche Gerbsäure mit langem weichem Abgang.

Jahrgang: 2015

€ 39,00 / 0,75 l



Zweigelt Tellern – Strobl – Linz, Österreich

Rebsorte: Zweigelt

Farbe: dunkles rubinrot

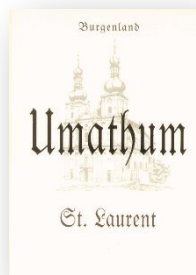
Bukett: feiner Fruchtaromen wie Kirsche und Brombeere, würzige Noten.

Geschmack: frisch, fruchtig, säurebetont.

Jahrgang: 2012

€ 39,00 / 0,75 l

€ 79,00 / 1,50 l



St. Laurent – Umathum - Burgenland

Rebsorte: St. Laurent

Farbe: intensives dunkles Rot mit tiefem Kern

Bukett: würzige, typische Brombeernote, erinnert auch an Waldbeeren.

Geschmack: voller, kräftiger Geschmack, feine Note am Gaumen, voll, würzig, mild, weiches, saftiges Tannin.

Jahrgang: 2012

€ 42,00 / 0,75 l



Vardó Riserva Rosso Colli Maceratesi DOC – Fontezoppa – Marken

Farbe: dunkles rubinrot.

Rebsorte: Sangiovese, Cab.- Sauvignon und Cab.- Franc.

Bukett: fruchtig und würzige Note, von Amarena bis Lakritz und schwarzem Pfeffer.

Geschmack: reich, weiche Tannine, langer und fruchtiger Abgang.

Jahrgang: 2014

€ 46,00 / 0,75 l



Ponént Curtefranca Rosso DOC – Ronco Calino - Lombardia

Rebsorte: Cabernet-Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot.

Farbe: rubinrot.

Bukett: intensiv duftend, nach dunkler reifer Waldfrucht.

Geschmack: voll, elegant, weiche Tannine, im Ausklang anhaltend.

Jahrgang: 2015

€ 49,00 / 0,75 l

€ 99,00 / 1,50 l



Brunello di Montalcino DOCG - Mastrojanni - Toscana

Rebsorte: Sangiovese Grosso - 3-4 Jahre Eichenfassausbau

Bukett: intensiv, klar, zart, von großer Eleganz.

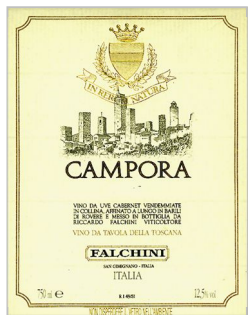
Geschmack: weich, vollmundig, ausgewogen und dynamisch, trocken.

Jahrgang: 2010

€ 89,00 / 0,75 l

Jahrgang: 2008

€ 55,00 / 0,375 l



Campora Igt - Falchini - Toscana

Rebsorte: hauptsächlich Cabernet Sauvignon, Merlot

vom Weinberg Camporaiolo. Nach der Gärung in

Edelstahlbottichen wird er 24 Monate im französischen

Barrique ausgebaut und weitere 24 Monate in der Flasche

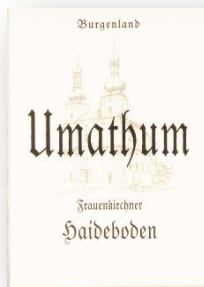
raffiniert. Der Campora ist bis zu 15 Jahren lagerfähig.

Bukett: anhaltend, typischer Duft der Reben, nach Vanille und Eichenholz.

Geschmack: trocken, intensiv, weich und warm.

Jahrgang: 2010

€ 65,00 / 0,75 l



Frauenkirchner Haideboden – Umathum - Burgenland

Rebsorte: Zweigelt 60 %, Blaufränkisch 25 %, Rebsorten mit feinen Nuancen vom Cabernet Sauvignon (15 %)

Farbe: tief dunkle Farbe mit schwarzem Kern

Bukett: feine Frucht nach dunklen Wald-, Kirsch- und Johannisbeeren, zart rauchige, würzige Note.

Geschmack: voller, kerniger Wein, am Gaumen minzig und weich mit mildem, langem Abgang.

Jahrgang: 2013

€ 69,00 / 0,75 l



Merlot Igt - Camperchi - Toscana

Rebsorten: 100% Merlot

Farbe: dunkles Rubinrot mit hellen Reflexen.

Bukett: typische Aromen von Brombeeren, Blaubeeren und Veilchen, gefolgt von Vanille, Tabak, Kakao, Zimt.

Geschmack: vollmundig, kräftige Struktur, einladende Balance.

Jahrgang: 2008

€ 75,00 / 0,75 l



Pinot Nero DOC – Sanct Valentin – Alto Adige

Rebsorte: Blauburgunder – Pinot Nero

Bukett: Aromen von kleinen Beeren, Veilchen.

Geschmack: würzig, geschmeidig, komplex.

Vergärung im Stahltank. Anschließend biologischer Säureabbau und Ausbau im Barrique-Tonneau. Nach einem knappen Jahr Assemblage. Danach reift der Wein für weitere sechs Monate im großen Holzfass

Jahrgang: 2013

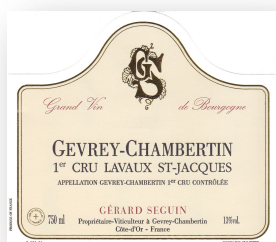
€ 89,00 / 0,75 l



Amarone della Valpolicella DOC - Speri - Veneto
 Rebsorte: Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone
 Farbe: intensives granatrot.
 Bukett: nach getrockneten Trauben, ätherisch und voll.
 Geschmack: Am Gaumen stark, aber auch weich und ausgeglichen, trocken.
 Ein wichtiger Wein der seltenen Eleganz.

Jahrgang: 2012

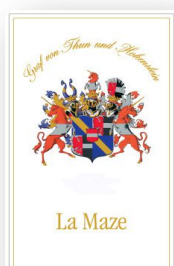
€ 89,00 / 0,75 l



Gevrey Chambertin 1er Cru Lavaux St. Jaques - Gérard Seguin
 Rebsorte: Pinot Noir
 Bukett: reiches Aroma.
 Geschmack: elegant, fruchtig, langer Abgang.

Jahrgang: 2012

€ 96,00 / 0,75 l

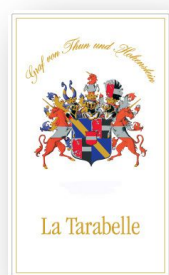


La Maze - Comte de Thun

Rebsorte: Merlot
 Bukett: feine Kirschfrucht, Vanille, orientalische Gewürze und Ankläng von Kaffeebohnen zeichnen den Duft aus.
 Geschmack: Ein dichter, voller Körper zusammen mit komplexen und gut eingebundenen Holznoten erzeugt einen lang anhaltenden, intensiven Abgang.

Jahrgang: 2000

€ 115,00 / 0,75 l



La Tarabelle - Comte de Thun

Rebsorte: Syrah
 Bukett: sehr würzig und feurig.
 Geschmack: besonders Pfeffer und erdige Aromen sowie eine feine Zwetschgenfrucht runden den Geschmack ab. Im langen, kräftigen Abgang zeigen sich feine Holz- und Röstaromen, die einen sehr gekonnten und gelungenen Barriqueinsatz beweisen.

Jahrgang: 2000

€ 115,00 / 0,75 l



Pinot Noir St. Stephan -Matthias Gaul- Pfalz

Rebsorte: Pinot Noir

Farbe: rubinrot

Bukett: mineralische Lebendigkeit, feine Aromen.

Geschmack: kraftvoll, süße Fruchtigkeit, harmonische eingebundene Tannine.

Nach traditioneller Maischegärung lagert er über 24 Monate in französischen Barrique aus der Allier-Eiche.

Jahrgang: 2011

€ 135,00 / 0,75 l



Chateau Batailley Grand Cru Classé – Pauillac - Bordeaux

Rebsorte: 70 % Cab.-Sauvignon, 25 % Merlot, 3 % Cab.-Franc, 2 % Petit Verdot

Bukett: Geprägte Noten von Früchten, nach Pflaumen.

Geschmack: Körperreich, reife Tannine, gut eingebundene Holznote.

Jahrgang: 2010

€ 165,00 / 0,75 l



Clos de Jacobins Grand Cru Classé – Saint-Emilion - Bordeaux

Rebsorte: 80 % Merlot, 18 % Cab.-Franc, 2 % Cab.-Sauvignon

Bukett: Noten von Früchten, Blüten und Gewürzen.

Geschmack: Körperreich, großzügige Struktur; aromatische Fülle und angenehme Tannine.

Jahrgang: 2010

€ 169,00 / 0,75 l



Redigaffi - Tua Rita - Toscana

Rebsorte: Merlot - Barriqueausbau.

Farbe: intensives Rubinrot.

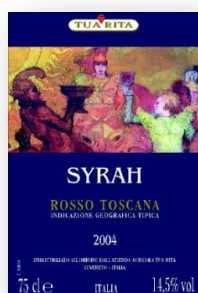
Bukett: fruchtig, nach Mineralien und Erde.

Geschmack: trocken und konzentriert, füllig und langanhaltend.

Großartiger Wein; es werden nur knapp 2000 Fl. produziert.

Jahrgang: 2003

€ 290,00 / 0,75 l



Syrah - Tua Rita - Toscana

Rebsorte: Syrah

Farbe: intensives Rubinrot.

Bukett: fein, elegant.

Geschmack: trocken, mundig und langanhaltend.

Jahrgang: 2005

€ 290,00 / 0,75 l



Hengstberg

Pinot Noir Hengstberg – Strobl – Linz, Österreich

Rebsorte: Pinot Noir

Farbe: dunkles rubinrot

Bukett: sortentypisch feinem Duft.

Geschmack: harmonische Säure und fülligem Körper, trocken und anschließende Lagerung im Barriquefässern.

Jahrgang: 2013

€ 290,00 / 0,75 l

€ 590,00 / 1,50 l



Rosso IGT - Tenuta di Trinoro - Toscana

Rebsorte: überwiegend Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon - Barriqueausbau.

Farbe: funkelndes, sattes Rubinviolett.

Bukett: überaus präzise Nase mit viel kompakter Frucht, nach Holunderbeeren und Waldhimbeeren.

Geschmack: Trumpft am Gaumen mächtig auf, zeigt sich mit praller Frucht und viel dichtmaschigen, dabei aber doch geschmeidigen Tannin. Rund, kompakt bis zum langen Finale.

Jahrgang: 2007

€ 298,00 / 0,75 l

Gerne bieten wir Ihnen auf Anfrage einen vorzüglichen Dessertwein an.

DESSERTWEINE



Beerenauslese – Umathum - Burgenland

Rebsorte: Chardonnay & Welchriesling

Farbe: helles goldgelb in der Farbe

Bukett: in der Nase feine Aromen nach Quitte und Honig

Geschmack: Note die an Blumen und Wiesenaromen erinnert, frisch und fein, sehr elegant mit feiner Süße

Jahrgang: 2013

€ 48,00 / 0,375 l



Passito Rosso Cascia DOC – Fontezoppa – Marken

Rebsorte: Vernacia Nera

Bukett: Aroma von Honig, Karamell, getrocknete Feigen und Zimt. Die Gärung und der Reifeprozess erfolgt drei Jahre in Eichenholzfässer.

Jahrgang: 2008

€ 59,00 / 0,375 l



Erdener Prälat – Riesling Auslese Dr. Loosen - Mittelmosel

Rebsorte: Riesling

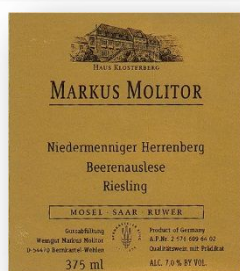
Farbe: dunkles goldgelb

Bukett: Duftnoten nach Mango, Maracuja und Bittermandel.

Geschmack: komplex, facettenreich.

Jahrgang: 2007

€ 85,00 / 0,375 l



Niedermenniger Herrenberg - Markus Molitor - Zeltingen

Rebsorte: Riesling

Farbe: helles Gelb

Bukett: in der Nase nach Mirabellen, Pfirsich und etwas Schiefer.

Geschmack: am Gaumen für einen Kabinett ziemlich dicht, extraktreich, mäßige Säure, fruchtige Süße, gute Länge, kraftvoller Stil.

Jahrgang: 2001

€ 85,00 / 0,375 l



Traminer Ihringen Winklerberg Auslese – Stigler - Baden

Rebsorte: Traminer

Farbe: dunkles goldgelb

Bukett: Elegantes Bukett, geprägt von intensiven Nußaromen mit Rosenduft.

Geschmack: frisch, elegante Säure, geprägte Restsüße.

Jahrgang: 2008

€ 89,00 / 0,375 l



Trockenbeerenauslese – Nigl - Kremstal - Österreich

Rebsorte: Grüner Veltliner

Farbe: goldgelb

Bukett: kräftige Sortenwürze im Duft, Schwarzbrot, Pfeffer, darunter Honig und gelbe Früchte.

Geschmack: saftige Art, abgerundet, nach eingelegten Pfirsichen, ein Hauch von Pilzen, mittlere Struktur, kräftiger, mittellanger Abgang.

Jahrgang: 2008

€ 98,00 / 0,375 l