

Fundgrube - Raritäten

Es het so lang's het...

Rotweine

Château Lascombe Margaux		2008	108
Gran Lorca Poetico Petit Verdot Bodega M.Lorca Argentina		2006	64
Erlacher Syrah AOC vom Schlosskeller	50cl	2011	35
Erlacher Pinot Noir vom Schlosskeller Beat Giauque		2016	44
Maienfelder Pinot Noir classique AOC Weingut Markus Lampert		2016	49

Alle Preise inkl. 7.7% MWST

Oktober 2018

Weine aus unserem eigenen Walliser - Rebberg

am sonnigen Hang oberhalb von Saillon

Domaine de Ravoire

Einer der ältesten Rebberge des Wallis

Weisswein

Domaine de Ravoire, Assemblage aus Heida und Pinot blanc,
wird in kleinen Holzfässern ausgebaut

2016

55

Rotwein

Domaine de Ravoire, Assemblage aus Gamaret, Cabernet franc,
Pinot Noir und St. Laurent,
wird in kleinen Holzfässern ausgebaut

2014/16

59

Merlot du Valais „unique“

Dieser Wein ist eine Selektion von uns, der Familie Mosimann vom Appenberg.
Er reiht sich aus unserer Sicht in unsere Philosophie von einzigartig, eben „unique“ ein. Er wird aus bester Reblage im Wallis gewonnen und mit viel Liebe zum Detail geschaffen.
Von diesem Jahrgang wurden nur 3200 Flaschen produziert.

Merlot du Valais „unique“ Niklaus Wittwer SA Sion

2016

51

Weissweine Schweiz

Bielersee

Erlacher vom Schlosskeller Beat Giauque

2017

40

Chasselas-Traube. Spritziger Weisswein, der gut zum Apéro oder zu Fisch passt.

Lavaux

St. Saphorin le Magistrat Jean Francois Neyroud

2016/17

46

Chasselas-Traube. Trockener, feiner und zugleich gehaltvoller Wein.
Passt zum Apéro, Fisch- und Käsegerichten.

Les Berneyses Grand crû Jean Francois Neyroud

2017

43

Chasselas-Traube. Blumiges Aroma. Harmonie zwischen Alkohol und Säure.

Dézaley Grand crû Jean Francois Neyroud

2017

49

Chasselas-Traube. Komplexe und rassige Aromen, die an Mandeln und
Akazienhonig erinnern. Hervorragend in Kombination mit Fischspeisen und Käse.

Valais

Petite Arvine Aphrodine du Valais Albert Mathier AG Weisswein, der einen blumigen Duft und eine Honignote aufweist. Beim Trinken bemerkt man auch Zitrusfrüchte-Aromen. Empfehlen wir zu Fischspeisen und zu Käse.	2016/17	50
Heida du Valais Albert Mathier AG Strohgelb. Geht im Mund zu exotischen Aromen über. Noten von Birnen, Zitrusfrüchten, Rhabarber und Nuss	2016/17	47
Pinot blanc du Valais Albert Mathier AG Aromen von tropischen Früchten wie Mango und Banane und einer leichten Honignote. Ideal zu Käse, Vorspeisen und hellem Fleisch.	2017	46
Vinum Lignum Rein Riesling Albert Mathier AG	2015	58

Rotweine Schweiz

Bielersee

Erlacher vom Schlosskeller Beat Giauque Pinot-Noir Traube. Dieser hellrote, fruchtige Wein passt gut zu leichten Gerichten.		2017	44
Erlacher Syrah AOC vom Schlosskeller Beat Giauque Syrah-Traube. Körperreicher, harmonischer Rotwein. Empfehlen wir in Kombination mit Grilladen, Lammfleisch oder Wild.	50cl	2012	35

Lavaux

Cardona Grand Cru Chardonne Jean Francois Neyroud Komplex mit Noten von wilden Brombeeren und Holunder. Schönes Gleichgewicht zwischen der cremig wilden Frucht und den Tanninen.		2015/16	55
St. Saphorin Pinot Noir Jean Francois Neyroud Klassischer Pinot Noir, vereinigt Fülle und Eleganz. Sowohl im Bouquet und am Gaumen dominieren die Beerenaromen. Perfekte Kombination mit grilliertem Lamm- oder Rindfleisch, gebratenes Poulet und Weichkäse.		2016/17	49

Bündner Herrschaft

Maienfelder Pinot Noir classique AOC Weingut Markus Lampert Blauburgunder-Traube. Kirschrote Farbe und eine zarte Rotbeerenfrucht zeichnen diesen Wein aus. Passt zu warmen und kalten Fleischgerichten aller Art.		2017	49
--	--	------	----

Tessin

Porza DOC Merlot Tenuta San Rocco, Tamborini	2014	54
Aromen von roten und schwarzen Beeren, Steinfrüchten und Gewürzen. Geprägt von straffen Tanninen einer milden Säure.		

Valais

Dôle von Salgesch Albert Mathier AG	2015	45
Pinot Noir Traube. Rubinroter, sehr strukturbetonter Wein, seine Säure belebt ihn und macht ihn sehr bekömmlich. Empfehlen wir zu Fleischgerichten, Fleischfondue und Käse.		
Pinot Noir Rhoneblut Albert Mathier AG	2016	46
Dieser feine Pinot Noir hat alle Eigenschaften, die einen Pinot Noir auszeichnen: Finesse, Wucht, Feuer und feine Beerendaromen. Passt zu Fleischgerichten, Wild und Käse. Magnum		
Cornalin du Valais Albert Mathier AG	2016	49
Komplexes Bouquet nach wilden Beeren, Holunder mit einer Vanillenote. Ein Feuerwerk von Aromen.		
Salconio AOC du Valais Albert Mathier AG	2016	51
Pinot Noir, Syrah und Diolinoir Trauben. Hat eine leicht wilde Note, wirkt aber trotzdem sehr elegant. Geniessen Sie Salconio zu Fleischgerichten und gereiftem Käse.		
Mon Rouge Assemblage de cepage noble AOC Vennerhus Niklaus Wittwer	2016	49
Pinot-Noir, Syrah, Merlot und Gamay Trauben. Wein mit Aromen von roten und schwarzen Beeren. Geschmeidiger und eleganter Abgang. Passt sehr gut zu Geflügel-, Kalbfleisch- oder zarten Wildgerichten.		
3 X 3 Assemblage rouge Barrique Vennerhus Niklaus Wittwer	2016	58
Merlot, Syrah und Cabernet Franc Trauben. Wein mit ausdrucksvollen Aromen von dunklen Steinfrüchten, Brombeeren, Rauch, Kaffee und dunkler Schokolade. Nachhaltiger langgezogener Abgang. Geeignet zu rassigen Fleischgerichten an Sauce, Grilladen, Lammfleisch oder Wild.		

Champagner, Sekt, Spumante

Schweiz

Aemmitaler Chlepfmoscht Ramseier Sélection classique 39

Frankreich

Crémant d'Alsace Cuvée Nicolas W. 49

Crémant d'Alsace Cuvée Nicolas W. 37.5cl 27

Champagne Claude Cazals brut 63

Italien

Prosecco Adamanti DOC Extra Dry 44

Weissweine Italien

Veltlin

Canale, Sauvignon blanc Terrazze Retiche di Sondrio Intensives Strohgelb Nase komplex, Fruchtspiel von grasig zu Holunder und Paprikaschoten. Saftige, fruchtige Säure und feine Aromatik.	2015	51
--	------	----

Toscana

San Bartolomeo Santovenere Fratelli Triacca Chardonnay und Incrocio Manzoni Trauben. 3 Monate Barrique Ausbau. Feiner Duft nach Ananas, Vanille-Note. Weicher, frischer Wein mit langem Abgang.	2015	48
---	------	----

Piemont

Moscato d`Asti DOC Santo Stefano Beppe Marino Moscato Traube. Zitronengelbe Farbe. Frische Muskattöne verbunden mit Aprikose. Leicht kohlenensäurehaltig. Empfehlen wir zum Apéro oder zum Dessert.	2016	49
---	------	----

Roero Arneis Dosio Leicht und delikat, mit Anflügen von Kamillenblüten und frischen Früchten. Ausgewogene Säure, harmonisch und sehr angenehm. Im Nachhall zeigt er Blumensensationen und erinnert an Brotkruste. Passt zu Vorspeisen und Fischgerichten.	2016/17	49
---	---------	----

Rotweine Italien

Valtlin

Sertola Nebbiolo, Terrazze Retiche di Sondrio DOCG

Glänzendes Rubinrot, Duft von roten Beeren und Früchten.
24 Monate im Barrique

2013/14

53

Valpolicella

Amarone classico Monte del Fra Lena di Mezzo

In der Nase erlebt man Aromen von Steinfrüchten, Waldbeeren, Zimt und Bittermandel.
Geeignet zu kräftigen Fleischgerichten sowie Hart- und Blauschimmelkäse.

2012

71

Amarone classico Domini Veneti

50cl

Delikate Aromen duften nach Beeren, Kirschen und Zwetschgenkompott und werden von feinem Bittermandeln und Schokoladennoten begleitet. Vollmundiger, voluminöser Wein.

2013

48

Corteforte, Ripassato Valpolicella classico superiore

Corvinia, Rondinella, und Molinara Trauben, besitzen die seltenen Aromen von Rosen, Veilchen und Mandeln.

2014

49

Toscana

Chianti classico la Madonnina Fratelli Triacca Sangiovese-Traube. Sehr eleganter, gut strukturierter Wein mit typischem Geschmack von roten Beeren, Pflaumen und Aromen, die vom Ausbau im Eichenfass herrühren. Passt vorzüglich zu Geflügel, Braten und nicht allzu kräftigen Käsen.	2014	43
Chianti classico la Palaia	2014	49
Falcinaia Assemblage Barrique Fratelli Triacca Traubensorten: Cabernet, Sauvignon und Sangiovese. Geschmack von roten Früchten, Amarenakirschen, Leder, Lakritze und milder Röstung. Im Gaumen bringt der Wein ein starkes Kraftgefühl, unterstützt von süßem Tannin. Sein fruchtiges, auffallend langes Finale macht den Falcinaia zu einer Gaumenfreude.	2012	59
Santavenere Vino nobile di Montepulciano DOCG Fratelli Triacca Sangiovese Traube. Gehaltvoller, aber trotzdem sehr eleganter Wein. Empfehlen wir zu Fleischgerichten aller Art und zu Käse.	2014	48
Rosso di Montalcino Siro Pacenti Sangiovese und Brunello Trauben. Starke Sauerkirschenaromen , eine enorme Vielschichtigkeit und ein weicher Abgang sind die Merkmale dieses Weines.	2013	61

Piemont

Barbera Litina d`Asti superiore Barrique Casina Castlet Intensives Rubinrot. Volles und intensives Bouquet, erinnert an Vanille und Waldbeeren. Warmer Geschmack, ausgeglichen und lang anhaltend. Passt zu Fleisch jeder Art, Nudelgerichten, Käse.	2015	55
Barbera Passum d`Asti superiore Barrique Casina Castlet Die Trauben werden im Oktober von Hand abgelesen und anschliessend in Kisten zum Trocknen gelegt. Dadurch entsteht eine hohe Zuckerkonzentration. Die Trauben werden erst im Januar gepresst und anschliessend reift der Wein für 18 Monate in französischen Eichenbarriques. Ein überaus reicher, vollmundiger und samtig-eleganter Wein. Ideal zu kräftigem Fleisch und Käse.	2015	69
Barolo Vigna Fossati Dosio Nebbiolo-Traube. Wein mit Aromen von roten Beeren und Pflaumen sowie ein Hauch einer blumigen Note, wie Rosen. Passt zu kräftigen Fleischgerichten an Saucen und Grilladen.	2012	69

Kalabrien

Masino i Greco Die Aromen des Weins erinnern an Pflaumen, Zwetschgen, Datteln, Lakritze, Süssholz, Tabak und gerösteten Kaffee. Dieser Wein bietet einen langen und leicht wärmenden Abgang. Traubensorte Calabrese. Passt zu geschmortem Fleisch, Lammgerichten, Pasta und reifem Käse.	2013	49
---	------	----

Sardinien

IL MORO Cannonau Riserva Johannisbeerenaroma, trocken, weich, samtig, fruchtiger und blumiger Abgang. Passt zu weissem Fleisch oder einfachen Gerichten mit dunklem Fleisch, weichem und gereiftem Käse.	2014	44
---	------	----

Rotweine Frankreich

Côte de Nuit

Nuits St. Georges L. Fleurieres AOC J.J. Confuron 2012 75
Aromen von schwarzen Beeren und Gewürzen. Leichte Tanninen Note.

St. Emillion

Château Fombrauge Grand cru classé 2013 59
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon. Barrique Ausbau.

Côte du Rhone

Crozes-Hermitage Cuvee Gaby 2008 65
Domaine du Colombier
Rubinrot mit violetten Reflexen. Im Gaumen ein füllendes samtiges Tannin.

Rotwein Österreich

Burgenland

Salzl Seewinkelhof Pannoterra Cuvée 2012 54
Trauben: Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah Barrique

Zweigelt Heinrich 2015 47
Kräftiges Rubinrot, in der Nase feine Heu- und Kräuterwürze.
Geschmack nach Schwarzkirsche und Zwetschgen. Sehr eleganter Wein.

Gabarinza Heinrich Neusiedlersee QuW 2009 62
Noten von dunklen Beeren, Kirschen, Zwetschgen bis hin zu Schokolade Edelholz und Tabak.

Rotweine Spanien

Rioja

Vino Tobia Crianza DOC Bodegas Tobia Duft nach roten Früchten, Kirsche und Johannisbeere, Aroma von Vanille und Schokolade	2014/15	47
---	---------	----

Ribera del Duero

Semele de Montebaco, Bodega Montebaco Traubensorten: Tempranillo und Merlot Elegantes Bouquet. Komplexe Aromen von Pflanzen, Beeren, Trüffeln und Marmelade.	2015	46
Neo Bodegas y vinedos Castillo de la Vega 100 % Tempranillotraube. 15 Monate Fassausbau. Elegante Farbe, intensive Aromatik, Früchtekorb in der Nase	2012	73

Priorat

Monsalvat DOC Cartoixa de Monsalvat Graurot, Aromen von eingelegten schwarzen Beeren, Kirschen, Pflaumen und Gewürznelken.	2010	78
Amelia Priorat DOC Masdeu i Campos Assemblage aus Cabernet Sauvignon, Garnacha, Samsó und Merlot	2008	79

La Mancha

Dominio de Fontana Uclés DO Traubensorten: Shyra und Garnacha	2016	42
--	------	----

Rotweine Portugal

*A*lentejo

Monte das Servas Tinto Colheita Seleccionada Estremoz Herdade das Servas	2013/15	56
Aragônes, Trincadeira, Alicante Bouschet und Touriga Nacional Trauben. Körperreicher Wein mit Aromen von Gewürzen und etwas Leder, begleitet vom Duft reifer Beeren, Kirschen, Pflaumen und Vanille. Eignet sich zu rotem Fleisch, Wildgerichten, Rohschinken und würzigem Käse.		

*D*ouro

Quinta dos Aciprestes Reserva Douro	2015	58
Traubensorten: Touriga National, Tinta Roriz, Touriga Franca		

Rotweine Argentinien

The Apple doesn't fall far from the tree Malbec Matias Riccitelli Mendoza	2014	61
Tiefes Rot mit violetten Reflexen. Duft von roten Früchten, Vanille und Schokolade und ein langer Abgang. Passt zu alle Arten von gegrilltem Fleisch, Pasta und Weichkäse.		
La Flor Blend Pulenta Estate la Flor Mendoza	2015	48
Gehaltvoller, trockener Wein. Passt zu Grillarden und Käse. Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Malbec und Merlot		

Qualitätsweine in Désiréeflaschen

Weissweine

Tessin

Merlot bianco Terre di Gudo DOC, Tenuta Terre di Gudo 5dl 24

Chablais

Yvorne AOC Selection Vennerhus 5dl 24

Valais

Johannisberg Albert Mathier 5dl 21

Roséwein

Lavaux

Oeil de Perdrix Selection Vennerhus 5dl 23

Rotwein

Valais

Pinot Noir Rhoneblut Albert Mathier 5dl 23

Bündner Herrschaft

Jeninser Blauburgunder AOC Glücksritter Riem Daepf 5dl 23

Toscana

Chianti Cantina Rossetti Vennerhus Niklaus Wittwer 5dl 19