

EINZELFLASCHEN

ROTWEIN

75 cl

SCHWEIZ

Irto, Vino da tavola, Cantina Kopp von der Crone (Petit Verdot, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	2008	104.00
Blauburgunder Nr. 1, Schlossgut Bachtobel	2012	62.00
Pinot Noir Barrique, Pur Sang, Caves de Chambleau, Colombier	2008	145.00
Pinot Noir Vieilles Vignes, Clos de Corbassières, Reynard & Varone	2007	89.00

FRANKREICH

Château Canon-la-Gaffelière, grand cru classé	2006	178.00
-----------------------------------------------	------	--------

CHAMPAGNER

WEISS		75 cl
Pommery Brut Apanage		95.00
Pommery Brut Cuvée Louise 1999		240.00
Laurent Perrier Brut		95.00
Louis Roederer Brut		95.00
Louis Roederer Cristal Brut Millésime 2005		340.00
Moët & Chandon, Millésime blanc 2000	MAGNUM	260.00
Dom Pérignon Millésime 2005		285.00
Bollinger, Spécial Cuvée		153.00
Charles Heidsieck, Brut Réserve		95.00

ROSE

Pommery Rosé Apanage		140.00
Laurent Perrier Rosè Brut		140.00

SCHAUMWEIN/PERLWEIN

Von Buhl, Riesling Brut, Reichsrat von Buhl, 2014		78.00
Moscato d'Asti, Sergio Degiorgis, 2010		52.00
Moscato d'Asti, DOCG, Mionchiero Carbone, 2012		56.00

WEISSWEIN

SCHWEIZ

75 cl

BIELERSEE

Chasselas Schernelz Village AOC, Charles Steiner	2015	44.00
Sauvignon Blanc Schernelz Village AOC, Sabine Steiner	2015	58.00
Chasselas, Weinkellerei Hasler, Twann	2015	48.00
Gewürztraminer, Weinkellerei Hasler, Twann	2015	59.00
Chardonnay AOC, Domaine Frôté, La Neuveville	2013	94.00

WAADT

Epesses AOC, Terre à boire, Louis Bovard	2014	55.00
Buxus, Sauvignon blanc AOC, Epesses Grand Cru, Louis Bovard	2014	86.00
Salix, Chenin blanc, Louis Bovard	2012	82.00
Ilex, Calamin Grand Cru, Louis Bovard (Chasselas, Barrique)	2014	69.00
Dézaley Medinette, Grand Cru, Louis Bovard	2014	79.00
Yvorne grand cru, Château Maison Blanche	2015	59.00
Petite Arvine, Bernard Cavé, Ollon	2009	84.00
Aigle Chapelle AOC, Bernard Cavé, Ollon	2013	52.00

WALLIS

Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC, Adrian Mathier Salgesch (Petite Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris)	2014	59.00
Petite Arvine AOC, Provins Sion	2014	68.00
Chenin Blanc AOC, Clos de Mangold, Domaine Cornulus	2014	69.00
Païen, Domaine Cornulus	2009	94.00
Ermitage AOC, Gérald Besse, Martigny	2009	79.00

GRAUBÜNDEN

Malanser Chardonnay Passion, Barrique, Donatsch	2012	84.00
Malanser Completer, Malanserrebe, Donatsch	2012	108.00
Chardonnay, Martha und Daniel Gantenbein	2011	185.00
Chardonnay, Weingut Eichholz, Irene Grünenfelder	2013	84.00

THURGAU

Müller-Thurgau, Schlossgut Bachtobel	2013	59.00
--------------------------------------	------	-------

TESSIN

Bianco Rovere, Merlot del Ticino Bianco DOC, Guido Brivio	2014	79.00
Prà Bianco, Bianco del Ticino DOC, Guido Brivio (Pinot Grigio, Riesling, Sauvignon Blanc)	2014	47.00
Castello Luigi, Bianco del Ticino DOC, Luigi Zanini (Chardonnay)	2008	190.00
Sauvignon Blanc, Adriano Kaufmann	2013	78.00

WEISSWEIN

DEUTSCHLAND

75 cl

MOSEL

Grauschiefer Riesling, Q.b.A. trocken, Andreas Schmitges	2013	55.00
Varidor Riesling, Q.b.A. trocken, Carl Löwen	2015	58.00

PFALZ

Laumersheimer Steinbuckel, Riesling trocken GG, Phillip Kuhn	2011	89.00
Sauvignon Blanc, Q.b.A. trocken, Reichsrat von Buhl	2015	52.00
Forster Jesuitengarten, Riesling trocken GG, Reichsrat von Buhl	2011	89.00
Forster Ungeheuer, Riesling trocken GG, Reichsrat von Buhl	2012	89.00

BADEN

Feuerberg, Grauer Burgunder trocken GG, Weingut Bercher	2011	84.00
---------------------------------------------------------	------	-------

ÖSTERREICH

WACHAU

Grüner Veltliner Loibenberg, Smaragd, Weingut Knoll	2010	96.00
Riesling Loibenberg, Smaragd, Weingut Knoll	2010	90.00

BURGENLAND

Chardonnay, Ried Pandkräften, Ernst Triebaumer	2011	73.00
Schwarz-Weiss, Johann Schwarz (Chardonnay, Grüner Veltliner)	2011	98.00
Hill 2, Weingut Leo Hillinger (Chardonnay, Sauvignon Blanc)	2008	88.00
Chardonnay Gloria, Weingut Kollwentz	2007	127.00

KAMPTAL

Grüner Veltliner Löss, Weingut Hiedler	2012	41.00
----------------------------------------	------	-------

WEISSWEIN

FRANKREICH

75 cl

LOIRE

Sancerre, Domaine Les Beaux Regards	2014	62.00
Pouilly Fumé AOC, Châtelain Prestige, Jean-Claude Châtelain	2012	85.00

BURGUND

Chablis 1er cru, Vau-Ligneau, Domaine de la Motte	2013	86.00
Meursault 1er cru, Château de Blagny, Louis Latour	2010	106.00
Meursault, Clos de la Barre, Domaine des Comtes Lafon	2011	125.00
Meursault-Charmes 1er cru, Domaine des Comtes Lafon	2011	215.00
Puligny-Montrachet 1er cru, Les Perrières, Domaine Louis Carillon	2008	138.00
Puligny-Montrachet, Domaine Jacques Carillon	2010	138.00
Puligny-Montrachet, 1er cru, Clos de la Garennet, Joseph Drouhin	2001	128.00
Puligny-Montrachet 1er cru, Clavoillon, Domaine Leflaive	2012	155.00
Puligny-Montrachet 1er cru, Les Pucelles, Domaine Leflaive	2011	254.00
Chassagne-Montrachet, 1er cru les Caillerets, Paul Pillot	2009	96.00
Pouilly Fuissé, Clos sur la Roche, Domaine Saumaize-Michelin	2012	82.00

BORDEAUX

Château Smith Haut-Lafitte, Cru Classé Graves	2009	225.00
-----------------------------------------------	------	--------

LANGUEDOC - ROUSSILLON

Les Plantiras, Domaine R	2011	89.00
--------------------------	------	-------

ITALIEN

PIEMONTE

Chardonnay Rossj-Bass, Langhe DOC, Angelo Gaja	2012	120.00
Roero Arneis DOC, Azienda Vinicola Rolfo	2015	53.00
Blangé Arneis, Langhe DOC, Ceretto	2014	65.00

FRIAUL

Sauvignon Blanc Gmajne DOC, Primosic	2012	64.00
--------------------------------------	------	-------

SÜDTIROL

Chardonnay Kreuth DOC, Cantina Terlano	2014	58.00
Sauvignon Blanc Winkl DOC, Cantina Terlano	2015	56.00
Contest IGT, Casón Hirschprunn, Alois Lageder (Pinot Grigio, Chardonnay)	2009	79.00

SPANIEN

Blanco de Guarda, Abadía Retuerta (Sauvignon blanc, Verdejo) (Barrique)	2014	79.00
----------------------------------------------------------------------------	------	-------

ROSEWEIN

SCHWEIZ

75 cl

BIELERSEE

Oeil de Perdrix AOC, Charles Steiner Schernelz 2014 41.00

NEUENBURG

Oeil de Perdrix AOC, Domaine de l'hôpital de Soleure 2011 41.00

WALLIS

Oeil de Perdrix AOC, La Matze, Adrian Mathier Salgesch 2014 54.00

ÖSTERREICH

BURGENLAND

Rosé vom St. Laurent, Weingut Juris 2012 42.00

DEUTSCHLAND

PFALZ

Rosé Saigner, Markus Schneider 2015 54.00

ROTWEIN

SCHWEIZ

75 cl

BIELERSEE

Schernelz Village Pinot Noir AOC, Charles Steiner	2015	54.00
Pinot Noir „Perpetuum Nobile“, Hasler, Twann	2014	74.00
Pinot Noir „Les Palins“, Hasler, Twann	2014	86.00

NEUENBURG

Pinot Noir Barrique, Pur Sang, Caves de Chambleau, Colombier	2010	145.00
Merlot, Domaine de Soleure, Cuvée Wengi, Rebhut der Bürgergemeinde Stadt Solothurn	2011	62.00

WAADT

Dézaley «Grande Cuvée» grand cru, Louis Bovard (Merlot, Syrah, Pinot Noir)	2013	86.00
Aigle rouge, Chapelle, Bernard Cavé, Ollon	2015	55.00
Gamaret, Bernard Cavé, Ollon	2009	71.00

GENÈVE

L'Esprit de Geneve AOC, Pierre und Jean Hutin (Gamaret, Gamay, Merlot)	2012	66.00
---------------------------------------------------------------------------	------	-------

WALLIS

Dôle de Salquenen AOC, Sang de l'enfer, Adrian Mathier, Salgesch	2014	51.00
Pinot Noir Lucifer AOC, Adrian Mathier, Salgesch	2013	56.00
Syrah du Valais AOC, Domaine Cornulus, Reynard & Varone	2012	86.00
Cabernet Franc AOC, Domaine Cornulus, Reynard & Varone	2006	81.00
Merlot AOC, André Roduit & Fils	2009	96.00
Syrah Osami AOC, Didier Joris, Chamoson	2013	98.00
Syrah AOC, Gérald Besse, Martigny	2010	83.00
Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC, Adrian Mathier Salgesch (Pinot Noir, Syrah, Humagne rouge, Cabernet Sauvignon)	2013	59.00

GRAUBÜNDEN

Pinot Noir, Martha und Daniel Gantenbein	2010	185.00
Jeninser Pinot Noir, Irene Grünenfelder	2013	84.00
Jeninser Pinot Noir „Eichholz“, Irene Grünenfelder	2012	122.00
Malanser Picado, barrique, Donatsch (Pinot Noir, Cabernet Sauvignon)	2012	87.00
„Unique“, Malanser Pinot Noir, Donatsch	2011	122.00

SCHAFFHAUSEN

Cabernet-Merlot AOC, Stamm, Schaffhausen (Cabernet Dorsa, Cabernet Cubin, Cabernet Sauvignon, Merlot)	2011	71.00
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	-------

THURGAU

Blauburgunder Nr. 1, Schlossgut Bachtobel	2014	62.00
Blauburgunder Nr. 3, Schlossgut Bachtobel	2011	86.00

ROTWEIN

SCHWEIZ

75 cl

TESSIN

Conte di Luna, Werner Stucky, Rivera (50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon)	2008		112.00
Il Rubino, Merlot, Adriano Kaufmann, Beride	2012		59.00
Pio della Rocca, Adriano Kaufmann, Beride (75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon)	2011		89.00
	2011	DOPPELMAGNUM	370.00
Jörg Slaschek kreierte den Wein aus 20 verschiedenen Barriquefässern !	2011	METHUSALEM (6 l)	750.00
Terraferma, Merlot, Christian Zündel, Beride	2006		88.00
Orizzonte, Christian Zündel, Beride (Merlot, Cabernet Sauvignon)	2012		94.00
Montagna Magica, Merlot del Malcantone, Daniel Huber	2011		103.00
Costera Riserva, Rosso di Monteggio, Daniel Huber	2011		86.00
Quattromani, Merlot	2012		112.00
Cuvée G. Brivio, A. Delea, F. Gialdi und C. Tamborini	2011	MAGNUM	224.00
Riflessi d'Epoca, Merlot del Ticino, Guido Brivio	2012		87.00
Platinum, Merlot del Ticino, Guido Brivio	2011		175.00
Roncaia, Merlot del Ticino, Vinattieri, Ligornetto	2012		59.00
Ligornetto, Merlot del Ticino, Vinattieri, Ligornetto	2012		87.00
Vinattieri, Merlot del Ticino, Vinattieri, Ligornetto	2008		145.00
	2009		149.00
	2009	MAGNUM	310.00
Castello Luigi, Merlot, Luigi Zanini, Besazio	2009		215.00
	2008	MAGNUM	395.00
Balin, Vino da tavola, Cantina Kopp von der Crone (95% Merlot, 5% Arinaroa)	2009		98.00
Sassi Grossi, Merlot, Feliciano Gialdi, Mendrisio	2012		96.00
Trentasei, Merlot, Feliciano Gialdi, Mendrisio	2010		176.00

DEUTSCHLAND

75 cl

AHR

Selektion „S“ QbA, Weingut Meyer-Näkel (Spätburgunder)	2013		98.00
-----------------------------------------------------------	------	--	-------

PFALZ

Laumersheimer Kirschgarten, Spätburgunder GG, Weingut Knipser	2008		94.00
Laumersheimer Steinbuckel, Spätburgunder GG, Phillip Kuhn	2012		110.00
Cuvée Alexander, Bernhard Koch	2012		74.00
Black Print, Markus Schneider	2014		69.00

BADEN

Blauer Spätburgunder Selektion SJ, Karl H. Johner	2005		110.00
Achkarrer Schlossberg, Spätburgunder, Weingut Dr. Heger	2007		118.00
Selektion „S“, QbA, Weingut Franz Keller (Merlot, Cabernet Sauvignon)	2009		95.00

ROTWEIN

ÖSTERREICH

NIEDERÖSTERREICH

Cuvée Lukas Reserve, Markowitsch, Göttlesbrunn (Zweigelt, Merlot)	2012		84.00
Merlot Schüttenberg, Markowitsch, Göttlesbrunn	2012		75.00
Rubin Carnuntum, Markowitsch, Göttlesbrunn (Zweigelt)	2012		57.00
Grosse Reserve, Weingut Spaetrot Gebeshuber, Gumpoldskirchen (St. Laurent, Pinot noir)	2011		79.00
St. Laurent, Reserve, Stift Klosterneuburg	2012		85.00

BURGENLAND

Zweigelt JURIS Selection, Axel und Herta Stiegelmar, Gols	2013		54.00
Wolfsjäger, Axel und Herta Stiegelmar, Gols (Blafränkisch, Zweigelt)	2011		70.00
St. Georg JURIS Reserve, Axel und Herta Stiegelmar, Gols (St. Laurent, Pinot Noir)	2012		85.00
Hill 1, Weingut Leo Hillinger, Jois (Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Merlot, Syrah)	2012		92.00
Ina'mera JURIS Reserve, Axel und Herta Stiegelmar, Gols (Blafränkisch, Cabernet Sauvignon)	2012		89.00
Heideboden, Robert Goldenits, Tadten (Zweigelt)	2013		52.00
Mephisto, Robert Goldenits, Tadten (Cabernet Sauvignon, Syrah)	2013		89.00
Tetuna Reserve, Robert Goldenits, Tadten (Blafränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt)	2013		69.00
Zweigelt Schwarz-Rot, Johann Schwarz, Andau	2011		146.00
Blafränkisch, Ried Mariental, Ernst Triebaumer, Rust	2007		135.00
Maulwurf, Ernst Triebaumer, Rust (Blafränkisch)	2009		87.00
Tridendron, Ernst Triebaumer, Rust (Merlot, Cabernet Sauvignon, Blafränkisch)	2007		76.00
Das Phantom, Kirnbauer, Deutschkreutz (Blafränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, 15 Monate Barrique)	2013		86.00
	2012	MAGNUM	175.00
Forever, Kirnbauer, Deutschkreutz (Merlot, Cabernet Sauvignon)	2006		198.00
	2005	MAGNUM	335.00
Blafränkisch Ried Hochberg, Weingut Iglar, Deutschkreutz	2012		59.00
Cabernet Sauvignon, Ried Kart, Weingut Iglar, Deutschkreutz	2003		82.00
Vulcano Cuvée Reserve, Weingut Iglar, Deutschkreutz (Blafränkisch, Cabernet Sauvignon)	2012		75.00
Ab Erico, Weingut Iglar, Deutschkreutz (Blafränkisch, Merlot, Zweigelt)	2011		89.00
Opus Eximium, Weingut Gesellmann, Deutschkreutz (Blafränkisch, St. Laurent, Zweigelt)	2013		87.00
	2012	MAGNUM	175.00
"G", Weingut Gesellmann, Deutschkreutz (Blafränkisch, St. Laurent)	2006		175.00
Arachon, T.FX.T, Vereinte Winzer, Horitschon	2011		92.00
Der gemeinsam von Manfred Tement, F. X. Pichler und dem inzwischen verstorbenen Tibor Szemes erstmals 1996 lancierte Arachon (Cuvée aus Blafränkisch, Cabernet, Zweigelt, Merlot) hat sich inzwischen als einer der Parade-Rotweine Österreichs etabliert.	2011	MAGNUM	188.00

ROTWEIN

FRANKREICH

75 cl

BURGUND

Chambolle-Musigny AOC, Ghislaine Barthod	2009	110.00
Gevrey-Chambertin AOC, Vieilles Vignes, Rossignol-Trapet	2013	94.00
Nuits-Saint-Georges AC, Domaine David Duband	2009	96.00
Nuits-Saint-Georges 1er Cru , Aux Thorey, Domaine David Duband	2009	118.00
Vosne-Romanée 1er Cru, Les Beaux Monts, Domaine Dujac	2011	181.00
Clos des Lambrays, Grand Cru, Domaine des Lambrays	2011	228.00
Chambolle-Musigny 1er Cru AC, Les Lavrottes, Olivier Bernstein	2011	258.00
Charmes-Chambertin AC, Grand Cru, Olivier Bernstein	2010	358.00
Ladoix, 1er Cru, Les Joyeuses, Domaine Prin	2011	87.00
Aloxe-Corton, 1er Cru, Domaine Prin	2011	112.00
Beaune AOC, Louis Latour	2010	84.00
Clos de Vougeot Grand Cru, Louis Latour	2010	198.00
Pommard 1er Cru «les Fremiers», Domaine Jean-Marc Bouley	2009	121.00
Volnay AOC, Domaine Michel Lafarge	2004	92.00
Echezeaux, Grand Cru, Joseph Drouhin	2009	275.00

CÔTES DU RHÔNE

La Ponce, Rasteau, Domaine des Escaravailles Ferran et Fils (Grenache, Syrah)	2012	58.00
Roaix, Les Hautes Granges, Domaine des Escaravailles Ferran et Fils (Grenache, Syrah)	2012	73.00
Héritage 1924, Rasteau, Domaine des Escaravailles Ferran et Fils (Grenache, Syrah)	2012	82.00
Hermitage AC, La Chapelle, Paul Jaboulet Aîné	2005	280.00
Châteauneuf-du-Pape AOC, Domaine du Vieux Télégraphe (Grenache, Syrah, Mourvèdre)	2012	120.00
Châteauneuf-du-Pape AOC, La Bernardine, Chapoutier	2010	96.00
Cornas AOC, Domaine Clape	2007	142.00
Côte-Rotie, Brune et Blonde, E. Guigal	2009	126.00

LANGUEDOC - ROUSSILLON

Les Mourges, Domaine R.	2012	112.00
Les Millères, Domaine Gardiés (Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre)	2013	57.00
Tautavel Vieilles Vignes, Domaine Gardiés (Grenache Noir, Mourvèdre, 12 Monate Barrique)	2009	89.00

ROTWEIN

FRANKREICH

75 cl

BORDEAUX

Haut-Médoc

Château Cantemerle, Grand Cru Classé (92/100 P. Parker)	2010	98.00
Château Potensac, Cru Bourgeois (89/100 P. Parker)	2003	89.00

St. Estèphe

Die Weine von Saint-Estèphe werden allgemein als etwas kräftiger, säurehaltiger und strenger befunden als die anderen Weine von der Médoc-Halbinsel; schon winzige, kleinklimatische Verschiebungen weniger Kilometer lassen sich im Wein erschmecken. Viele Weingüter bringen darum auch mehr von der früher ausreifenden Merlot-Rebe in ihre Cuvées ein, was die Weine runder, süffiger und früher trinkreif macht.

Château Meyney, Cru Bourgeois	2010	89.00
Château de Pez AOC, Cru Bourgeois	2006	98.00
Château Phélan-Ségur AOC, Cru Bourgeois	2010	108.00

Pauillac

Die Weine aus Pauillac zeichnen sich aus durch ihren hohen Anteil der Rebsorte Cabernet Sauvignon, die die Weine sehr lang haltbar macht, allerdings auch einige Jahre der Reife erfordert: Es ist zu empfehlen, einen Pauillac-Wein nicht zu öffnen, bevor er fünf Jahre alt ist. Trinken kann man den Wein auch früher, aber erst danach verspricht der Wein höchsten Genuss.

Château Mouton-Rothschild, 1er Grand Cru Classé	1970	480.00
Château Mouton-Rothschild, 1er Grand Cru Classé	1983	450.00
Château Mouton-Rothschild, 1er Grand Cru Classé (19/20 P. Gabriel)	1990	490.00
Château Mouton-Rothschild, 1er Grand Cru Classé	1991	450.00
Château Lafite Rothschild, 1er Grand Cru Classé	1991	850.00
Château Pichon-Longueville Baron, 2ème Grand Cru Classé	1970	248.00
Château Pichon-Longueville Baron, 2ème Grand Cru Classé (19/20 P. Gabriel, 95/100 P. Parker)	2003	340.00
Château Pichon-Longueville Lalande, 2ème Grand Cru Classé (18/20 P. Gabriel, 92/100 P. Parker)	1978	275.00
Château Pichon-Longueville Lalande, 2ème Grand Cru Classé	2004	198.00
Château Pichon-Longueville Lalande, 2ème Grand Cru Classé	2006	240.00
Château Duhart-Milon-Rothschild, 4ème Grand Cru Classé (94/100 P. Parker)	1982	285.00
Château Lynch-Bages, 5ème Grand Cru Classé (18/20 p. Gabriel, 97/100 P. Parker)	1990	390.00
Château Lynch-Bages, 5ème Grand Cru Classé (18/20 P. Gabriel, 94/100 P. Parker)	1996	310.00
Echo de Lynch-Bages AC, 2ème Grand Cru Classé (86/100 P. Parker)	2011	94.00
Château Pontet-Canet, Grand Cru Classé (90/100 P. Parker)	2004	168.00

ROTWEIN

FRANKREICH

75 cl

BORDEAUX

St. Julien

Château Léoville-Las-Cases, 2ème Grand Cru Classé (86/100 P. Parker)	1979	215.00
Château Léoville-Las-Cases, 2ème Grand Cru Classé (19/20 P. Gabriel, 93/100 P.)	1985	370.00
Château Talbot, 4ème Grand Cru Classé	2000	189.00
Château Talbot, 4ème Grand Cru Classé	2010	175.00

Moulis

Château Poujeaux, Cru Bourgeois	2010	85.00
	2004	89.00

Margaux

Château Margaux, 1er Grand Cru Classé	1986	650.00
Château Margaux, 1er Grand Cru Classé	1988	520.00
Château Margaux, 1er Grand Cru Classé	1991	430.00
Château Kirwan, 3ème Grand Cru Classé	2006	118.00
Château Palmer, 3ème Grand Cru Classé	2006	450.00
Château Prieuré-Lichine, 4ème Grand Cru Classé sé (90/100 P. Parker)	2010	126.00
Ségla, 2ème vin du Château Rauzan-Ségla	2010	92.00
Château Paveil de Luze, Cru Bourgeois	2010	82.00
Château Giscours, Grand Cru Classé (91/100 P. Parker)	2004	139.00

Pomerol

Château La Conseillante, Grand Cru	1971	220.00
Vieux Château Certan, Grand Cru	1971	184.00
Château Gazin, Grand Cru	1971	168.00
Château Gazin, Grand Cru	2006	152.00
Château Nenin, Appellation Pomerol contrôlée (Domaine Delon de Léoville-Las-Cases)	2005	147.00

St. Emilion

Château Cheval blanc, 1er Grand Cru Classé A	1978	450.00
Château la Tour du Pin, Grand Cru Classé	2010	129.00
Château Peby Faugeres, Grand Cru Classé	2010	250.00
Château Corbin, Grand Cru Classé	2003	148.00

Cotes de Castillon

Château Montlandrie, Côtes de Castillon, AOC	2011	75.00
----------------------------------------------	------	-------

Pessac-Léognan

Le Haut de Smith, 2ème vin du Château Smith-Haut Lafitte	2011	89.00
----------------------------------------------------------	------	-------

Graves

Château Haut-Brion, 1er Grand Cru Classé (19/20 P. Gabriel, 91/100 P. Parker)	1988	480.00
----------------------------------------------------------------------------------	------	--------

ROTWEIN

ITALIEN

75 cl

SÜDTIROL

Cabernet Istrice DOC, Elena Walch	2012		79.00
Merlot Reserva "Kastelaz" DOC, Elena Walch	2009		94.00
Casón IGT, Casón Hirschprunn, Alois Lageder (Merlot, Cabernet Sauvignon)	2009		84.00

PIEMONTE

Barbera d'Asti DOC, Ai Cruss, Antiche Cantine Brema	2013		49.00
	2013	MAGNUM	105.00
Barbera d'Asti DOC, Quorum, Hastae	2005		127.00
Barbera d'Asti DOCG, Cascina Fontana	2013		65.00
Monferrato Rosso DOC, Conte, Barrique, Cascina Fontana (Barbera, Cabernet Sauvignon)	2011		78.00
Barbera d'Asti DOC, Passum, Cascina Castlèt	2009		84.00
	2011	MAGNUM	175.00
Barolo Monprivato DOCG, Mauro Mascarello, Castiglione Falletto	2011		215.00
	2008	MAGNUM	420.00
Barbaresco DOCG, Angelo Gaja	2004		285.00
Barolo DOCG, Dagromis, Angelo Gaja	2006		129.00
	2010	MAGNUM	218.00
Sperss, Nebbiolo, Langhe DOC, Angelo Gaja	2010		275.00
Sito Moresco DOC, Angelo Gaja (Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Merlot)	2013		88.00
Barolo Bussia Vigna Colonnello DOCG, Aldo Conterno	2008		185.00
Barolo Romirasco DOCG, Aldo Conterno	2006		195.00
Barolo Margheria DOCG, Azelia, Luigi Scavino	2010		136.00
Barolo DOCG, Fratelli Oddero, Cantine in La Morra	2008		88.00
Barolo DOCG, Pio Cesare	2010		98.00
Barolo DOCG Cannubi San Lorenzo, Ceretto (Mit insgesamt 24 Flaschen in der Schweiz limitiert.)	2003	MAGNUM	1500.00
Barolo, Prapo Bricco Rocche DOCG, Azienda Agricola Ceretto	2008		138.00
Monsordo Langhe Rosso DOC, Ceretto	2012		82.00

VENETO

Valpolicella Classico superiore DOC, "Ripasso", Luigi Righetti	2013		55.00
Amarone della Valpolicella Classico DOC, "De'Roari", Luigi Righetti	2011		79.00
Teroldego IGT, Marion	2009		86.00
Fratta, Veneto IGT, Azienda Agricola Maculan Breganze (Cabernet Sauvignon, Merlot)	2012		123.00
	2000	MAGNUM	330.00
Crosara, Veneto IGT, Azienda Agricola Maculan Breganze (Merlot)	2000		225.00
	2009		190.00
	2008	MAGNUM	395.00

ROTWEIN

ITALIEN

75 cl

LOMBARDEI

N° 1, Numero uno, Valtellina DOC, Plozza (Nebbiolo)	2010		115.00
	2007	MAGNUM	230.00
Carmenero VdT, Ca' del Bosco	2004		120.00

TOSCANA

Monteverdine IGT, Azienda Agricola Monteverdine (Sangiovese)	2011		89.00
Le Pergole Torte IGT, Azienda Agricola Monteverdine (Sangiovese)	2009		137.00
	2010		137.00
	2011		137.00
	2013		137.00
	2010	MAGNUM	380.00
Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Fontodi	2010		68.00
Soffocone di Vincigliata IGT, Testamatta, Bibi Graetz, Fiesole (Sangiovese, Colorino)	2011		89.00
	2012	MAGNUM	186.00
Testamatta IGT, Azienda Agricola Bibi Graetz	2003		172.00
Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Avignonesi	2011		69.00
Ornello Rosso IGT, Azienda Rocca di Frassinello	2012		65.00
Fidenzio IGT, Podere San Luigi	2005		128.00
Morellino di Scansano, Podere 414, Simone Castelli	2012	MAGNUM	148.00
Poggio Valente, Riserva DOCG, Fattoria Le Pupille	2010		89.00
Saffredi IGT, Fattoria Le Pupille	2013		118.00
Bolgheri Rosso DOC, Le Macchiole	2014		69.00
Paleo IGT, Le Macchiole	2010		129.00
Scriol IGT, Le Macchiole	2010		198.00
Brunello di Montalcino DOCG, Mastrojanni	2011		96.00
Brunello di Montalcino DOCG, Schiena d'Asino, Mastrojanni	2008		145.00
Brunello di Montalcino DOCG, Sugarille, Pieve St. Restituta, Gaja	2010		189.00
Brunello di Montalcino DOCG, Altesino	2009		98.00
Brunello di Montalcino Tenuta Nuova DOCG, Casanova di Neri	2010		224.00
La Gioia IGT, Fattoria di Riecine, Gaiole in Chianti (100% Sangiovese, Barrique)	2009		115.00
Villa Donoratico DOC, Tenuta Argentiera, Bolgheri (65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc)	2012		75.00
Ornellaia DOC, Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri (60% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 12% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot)	2011		265.00
Ca' Marcanda IGT, Gaja (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	2011		175.00
	2008	MAGNUM	399.00
Magari IGT, Ca' Marcanda, Gaja (50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc)	2012		89.00
	2013	MAGNUM	196.00
Promis IGT, Ca' Marcanda, Gaja (Merlot, Sangiovese, Syrah)	2012		86.00
Tignanello IGT, Antinori	2012		160.00
Sammarco Rosso di Toscana IGT, Castello di Rampolla	2009		145.00

ROTWEIN

SPANIEN

75 cl

RIOJA

Rioja Crianza, Finca la Emperatriz	2011	49.00
Rioja Reserva, Finca la Emperatriz	2010	62.00

RIBERA DEL DUERO

Aliòn, Bodegas Aliòn (Tempranillo)	2012	128.00
Carmelo Rodero Crianza DO (20% Tempranillo,80% Cabernet Sauvignon)	2011	79.00
Carmelo Rodero Riserva DO (20% Tempranillo,80% Cabernet Sauvignon)	2013	93.00
Pagos de Matanegra Crianza DO (Tempranillo)	2011	75.00
Hacienda Monasterio Crianza (Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot)	2013	92.00
Valbueno 5 ano, Bodegas Vega Sicilia (Tempranillo, Merlot, Malbec)	2006	247.00
Flor de Pingus, Dominio de Pingus, DO, Peter Sissek	2012	175.00
"Unico" Gran Reserva DO Bodegas Vega Sicilia (98 Punkte Parker, 85 % Tempranillo,15 % Cabernet Sauvignon) Wein der Weltklasse! Eine betörende Synthese aus Kraft und Grazie, Dichte und Eleganz, Charakter und Magie.	2004	490.00
Aalto, Bodegas y Viñedos (Tinto Fino)	2014	92.00

CASTILLA Y LEÓN

Selección Especial, Abadía Retuerta (75% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot)	2012	74.00
Pago Garduña, Abadía Retuerta (Syrah)	2011	146.00

TORO

Gago Crianza, Telmo Rodriguez (Tempranillo)	2012	67.00
San Roman, Bodegas Mauro (Tempranillo)	2011	86.00

PRIORATO

Les Terrasses, Alvaro Palacios (Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon)	2013	79.00
Finca Dofi, Alvaro Palacios (Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)	2012	148.00

MALLORCA

ÀN, Bodegas Àn Negra (100% Callet)	2012	98.00
ÀN / 2, Bodegas Àn Negra (65% Callet, 20% Manto Negro, Fogoneu, 15% Syrah)	2013	72.00
12 Volts, 4 Kilos, Vino Tinto (30% Merlot, 30% Syrah, 20% Callet-Fogoneu, 20% Cabernet Sauvignon)	2013	75.00

3/8 FLASCHEN

WEISS

37 cl

SCHWEIZ

Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC, Adrian Mathier Salgesch (Petite Arvine, Silvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris)	2013	32.00
Bianco Rovere, Merlot del Ticino Bianco DOC, Guido Brivio	2013	43.00

ITALIEN

Chardonnay Rossj-Bass, Langhe DOC, Angelo Gaja	2012	62.00
------------------------------------------------	------	-------

ROSE

SCHWEIZ

Oeil de Perdrix AOC, La Matze, Adrian Mathier Salgesch	2012	35.00
--------------------------------------------------------	------	-------

ROT

SCHWEIZ

Pinot Noir Lucifer AOC, Adrian Mathier Salgesch	2013	30.00
Roncaia, Merlot del Ticino, Vinattieri, Ligornetto	2012	32.00

ITALIEN

Barolo DOCG, Fratelli Oddero, Cantine in La Morra	2008	52.00
Sito Moresco DOC, Angelo Gaja (Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Merlot)	2013	50.00
Brunello di Montalcino DOCG, Pieve St. Restituta, Angelo Gaja	2010	62.00
Magari IGT, Ca' Marcanda, Angelo Gaja (50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc)	2012	65.00
Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Avignonesi	2011	36.00

FRANKREICH

Nuits-Saint-Georges AC, Domaine David Duband	2010	68.00
----------------------------------------------	------	-------

SPANIEN

Pago Negralada, Abadia Retuerta (Tempranillo)	2010	98.00
--------------------------------------------------	------	-------

SÜSSWEIN

SCHWEIZ

Marsanne Grain Noble Valais AOC, Marie-Thérèse Chappaz	2009	50 cl	94.00
--------------------------------------------------------	------	-------	-------

DEUTSCHLAND

Riesling Kabinett „Vom roten Schiefer“, Andreas Schmitges	2013	75 cl	56.00
Wintrich Grosser Herrgott, Riesling Trockenbeerenauslese M. Molitor	2005	37 cl 75 cl	180.00 345.00

ÖSTERREICH

Trockenbeerenauslese, Alois Kracher, Illmitz (Welschriesling, Chardonnay, Traminer)	NON VINTAGE	18.7 cl	53.00
Zweigelt Schwarz-Schwarz, Johann Schwarz, Andau (Rotwein) (Strohwein, eine echte Rarität)	2006	37 cl	128.00

FRANKREICH

Jurançon doux AOC, Cuvée Jean, Château Jolys	2000	37 cl	32.00
----------------------------------------------	------	-------	-------

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISS

SCHWEIZ

Chasselas, Domaine Château de Vaumarcus, Neuenburg, 2015 1 dl 7.00
 Ein Aperowein, der perfekt zu Fisch, Meeresfrüchten und Käse wie Fondue und Raclette passt.
 Einen frischen, feinen und fruchtigen Ausdruck mit einer blumigen Note.
 Die leichte Kohlensäure unterstützt das filigrane Blütenaroma.

Prà Bianco, Bianco del Ticino DOC, Guido Brivio, Tessin, 2014 1 dl 7.00
 (Pinot Grigio, Riesling, Sauvignon Blanc)
 Dezente fruchtige Aromen von Pfirsich und Kumquats mit einem Anflug von Flieder und Thymian im Bouquet.
 Am Gaumen entfaltet sich die kräuterwürzige Komponente und leitet über zu frischen Zitrusnoten im gut anhaltenden Abgang.
 Der perfekte Aperitifwein, passend auch zu leichten Gerichten von Fisch, zu Salaten oder zu einem Gemüsegratin.

SPANIEN

Blanco de Guarda, Abadía Retuerta, Sardon de Duero, 2014 1 dl 12.00
 (Sauvignon blanc, Verdejo) (Barrique)
 Intensive Fruchtaromen (Passionsfrucht, Steinfrüchte) sowie Honig: so lassen sich die ersten Eindrücke in der Nase umschreiben.
 Das Bouquet lässt auf den kurzen Ausbau im kleinen Eichenfass schliessen. Diese Aromen sind fein, elegant und gut integriert.
 Die Sinneseindrücke verstärken sich im Gaumen, wo sich eine dichte, gehaltvolle Textur mit einer sortentypischen Fruchtstruktur vereint.
 Es ist ein mächtiger Wein, der viele Aspekte zeigt und dessen Fruchtigkeit den langen Abgang begleitet und unterstützt.

ÖSTERREICH

A Lita Schwoaz Weiss, Johann Schwarz, Neusiedlersee, 2014 1 dl 6.90
 (Scheurebe, Sauvignon Blanc, Chardonnay)
 Helles Gelbgrün. Frische grüne Apfelfrucht vegetal unterlegt, feine Mineralik.
 Gute Komplexität, straff, feine blättrige Würze, auch am Gaumen apfelige Frucht, kraftvoller Stil, frisch

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

ROT

SCHWEIZ

Pinot Noir AOC, Domaine Château de Vaumarcus, Neuenburg, 2014 1 dl 9.00
 Glänzendes und klares rot. Intensiver und voller Geschmack nach Himbeeren, reifen Kirsch und Cassis.
 Typischer Pinot Geschmack, Harmonische und ausgewogene Struktur mit einem brillanten Abgang.

ÖSTERREICH

A Lita Schwoaz Rot, Johann Schwarz, Andau, 2014 1 dl 6.90
 (Zweigelt)
 Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarter Ockerrand. In der Nase feine Holzwürze, eines dunkelbeeriges Aroma, zart nach Nougat, etwas Vanilleschoten.
 Am Gaumen saftig, stoffig Kirschenfrucht, lebendig strukturiert, feiner Zitrustouch, wirkt bereits harmonisch Waldbeeren im Abgang.

SPANIEN

Rioja Reserva, Finca la Emperatriz, Rioja, 2011 1dl 9.00
 (Tempranillo)
 Das breite Aromenspektrum ist fruchtig und würzig, so schmeckt man rote Früchte wie Kirsche, Brombeere und schwarze Johannisbeere und auch Kräuter, Schokolade und Vanillenoten heraus.
 Durch den Ausbau im Barriquefass entsteht ein tiefgründiger, körperreicher Rotwein mit feinen eleganten Tanninen.

FRANKREICH

La Ponce, Rasteau, Domaine des Escaravailles, Côtes du Rhône, 2013 1 dl 8.50
 (Grenache, Syrah)
 Der Rasteau La Ponce ist eine Rotwein-Cuvée aus 80% Grenache und 20% Syrah. Die Reben wachsen auf Kalkmergelböden an Hängen der Cru-Lage Rasteau, ca. 15km nordöstlich von Châteauneuf-du-Pape, in einer Höhe von ca. 200m. Der Ausbau des Grenache-Anteils erfolgt im Betontank, der Syrahanteil wird 1 Jahr in Barriques ausgebaut. Eleganter und finessenreicher Rasteau Cru. Gilles Ferran ist ein innovativer Winzer, der ganz besondere Weine ins Glas zaubert. Das Mazerationprozess dauert 4 Wochen bei einem Ertrag von nur 38 hl/ha. Der La Ponce besitzt einen dichten und kraftvollen Körper ohne dabei an Eleganz und Finesse zu verlieren. Brombeeren und Schwarzkirschen prägen die Fruchtaromen. Dazu gesellt sich eine feine Kräuteraromatik. Harmonisches Mundgefühl endet in einem langen, eleganten Finish.

ITALIEN

Barbera d'Asti Ai Cruss DOC, Antiche Cantine Brema, Piemont, 2013 1 dl 7.00
 Aus ausgelesenen Trauben gewonnener Wein, der von den Weinbergen der CASCINA CROCE stammt, die auf den Hügeln zwischen Nizza Monferrato und Fontanile d'Asti liegt. Die Weinbereitung erfolgt mittels einer Entrapp- und Pressvorrichtung, die zuerst die Weintraube vorsichtig entrappt und dann nur die Beeren mittels Gummiwalzen sanft auspresst. Dieser für das Gebiet um Asti typische Wein reift in großen Eichenfässern ein Jahr lang in den Weinkellern. Nach dem Abfüllen auf Flaschen lässt man den Wein vor dem Vermarkten für weitere ca. 4-6 Monate ausbauen. Seine gute Struktur erlaubt ihm eine sehr lange Alterungszeit von 5 bis 7 Jahren. Er ist von kräftiger, klarer rubinroter Farbe. Der Barbera d'Asti Ai Cruss besitzt ein kräftiges Aroma mit Anklängen nach roten Früchten. Im Geschmack ist er trocken und ausgewogen.

SÜDWEINE

SHERRY BODEGAS TRADICIÓN

Diese im 19. Jahrhundert gegründete Bodega befindet sich im alten Stadtkern von Jerez. Mit ihren kleinen Fenstern, den dicken Mauern, den mit Sand bestreuten Steinböden, den hohen Decken und dem geringen einfallenden Tageslicht ist sie ein Paradebeispiel für die architektonische Tradition Ende des 18. und Anfang des 19. Jahrhunderts.

Fino V.O.S. 20 años 15° 4 cl 14.00

Ein Ausnahmesherry, der stolze 12 Jahre reifte. Farbe: leuchtendes Gold
Nase: florale und würzige Noten, Kräuter, Pfeffer und ganz leichte Noten einer beginnenden Oxidation.
Gaumen: angenehm sanft und doch mit der klassischen Fino-Frische ausgestattet.

Cream V.O.S. 20 años 18.5° 4 cl 14.00

Im Glas schön ölig. Vollmundig und elegant mit Noten von Pflaumen, Rosinen, Kakao und Noten von Schokolade im Abgang. Langen Nachgeschmack. Dieser Cream besteht ausschließlich aus 70% Oloroso (ca. 45 Jahre alt) & einem jungen Pedro Ximénez.

Pedro Ximénez V.O.S. 20 Años 15° 4 cl 19.00

Unverwechselbarer Farbe, dunkles Jod, Schimmer von Altgold. Köstliche Aromen nach Dörrfrüchten, Lakritz und Toastnoten. Eine üppige Süsse, die aufgrund der Komplexität und Säurestruktur nicht klebrig wirkt.

Amontillado V.O.R.S. 30 Anos 19.5° 4 cl 16.00

Der Amontillado von Bodegas Tradición ist ein Klassiker unter den Sherrys, der zuerst biologisch und danach oxidativ gereift ist. Diese Kombination der Reifung macht die Amontillados zu etwas ganz Besonderem, da obwohl sie jahrzehntelang durch Luftkontakt (oxidativ) reifen, der Charakter der biologischen Hefeschicht-Reifung (Flor) überwiegt. Er hat ein Durchschnittsalter von 43 Jahren und ist die beeindruckende Komposition exklusiver Soleras aus Jerez wie Puerto de Santa Maria und Sanlúcar de Barrameda.

Palo Cortado V.O.R.S. 30 Anos 19.5° 4 cl 18.00

Ein sehr seltener, eleganter und einzigartiger Sherry. Er vereint in unvergleichlicher Weise die frischen und eleganten Noten eines Amontillados mit der Komplexität und dem vollmundigen Körper eines Olorosos. Hier treffen wir definitiv auf einen charakteristischen Palo Cortado früherer Zeiten. Nach seiner biologischen Reife unter der Hefeschicht (Flor), beendet er die Reifung oxidativ (ständiger Sauerstoffkontakt). Es gibt nur 2500 Flaschen im Jahr. Bei einer aktuellen Blindverkostung wurde der Palo Cortado, bei fast 40 degustierten Sherrys, Sieger seiner Klasse.

Sherry Anada Oloroso Muy Viejo 1970 19.5° 4 cl 36.00
2 cl 18.00

Jahrgangsherries gibt es auf Grund des Solera-Systems eigentlich gar nicht, dennoch: Ganz selten entwickeln sich ein paar Fässer, oder gar nur ein einziges eines bestimmten Jahrganges so ungewöhnlich anders, dass man es nicht in die Solera einbringt, sondern separat reifen lässt.

Mit diesen Geschmacksikonen wird oftmals die letzte Stufe, die Solera, vor der Abfüllung verfeinert. Ganz selten einmal werden ein paar Flaschen davon als Jahrgangsherries abgefüllt.

PORTWEIN

Taylor's 10 Years old 20° 4 cl 12.00

Taylor's Single Harvest Port 1966 20° 4 cl 52.00

1966 darf als ausgezeichneter Douro-Jahrgang verbucht werden. Nach einem durchweg nassen, milden Winter wurde der Sommer schon früh heiß und trocken. Farbe: warmes Gold bis Mahagoni mit olivgrünem Schimmer. In der Nase sehr elegantes, vielschichtiges Bouquet, deutlich würzig, mit Aromen von Nüssen, getrockneten Früchten, braunem Zucker und den leicht gebrannten Noten von Karamell. Geschmacklich auch am Gaumen würzig, samtweich, sehr verführerisch, mit Noten von Honig, Mokka, Feigen und exotischen Früchten.

MADEIRA

Madeira, Boal 15 years old, Henriques and Henriques 20.5° 4 cl 17.00

Mit 15 Hektar Eigenbesitz ist Henriques & Henriques der grösste Weintraubenproduzent der Insel Madeira. Eine herrliche Balance zwischen Süsse und Säure mit Nuancen von Trockenfrüchten.

Madeira, Sercial 15 years old, Henriques and Henriques 20° 4 cl 18.00

Komplexe blumige Aromen. Trocken aber mit etwas Schmelz. Der Gaumen wird mit Nuancen von Nüssen und Orangenschale entwickelt. Der Wein hat eine gut ausgewogene Säure und ein sehr langer Abgang.

EINZELFLASCHEN

ROTWEIN

75 cl

SCHWEIZ

Irto, Vino da tavola, Cantina Kopp von der Crone (Petit Verdot, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	2008	104.00
Blauburgunder Nr. 1, Schlossgut Bachtobel	2012	62.00
Pinot Noir Barrique, Pur Sang, Caves de Chambleau, Colombier	2008	145.00
Pinot Noir Vieilles Vignes, Clos de Corbassières, Reynard & Varone	2007	89.00

FRANKREICH

Château Canon-la-Gaffelière, grand cru classé	2006	178.00
-----------------------------------------------	------	--------

CHAMPAGNER

WEISS		75 cl
Pommery Brut Apanage		95.00
Pommery Brut Cuvée Louise 1999		240.00
Laurent Perrier Brut		95.00
Louis Roederer Brut		95.00
Louis Roederer Cristal Brut Millésime 2005		340.00
Moët & Chandon, Millésime blanc 2000	MAGNUM	260.00
Dom Pérignon Millésime 2005		285.00
Bollinger, Spécial Cuvée		153.00
Charles Heidsieck, Brut Réserve		95.00

ROSE

Pommery Rosé Apanage		140.00
Laurent Perrier Rosè Brut		140.00

SCHAUMWEIN/PERLWEIN

Von Buhl, Riesling Brut, Reichsrat von Buhl, 2014		78.00
Moscato d'Asti, Sergio Degiorgis, 2010		52.00
Moscato d'Asti, DOCG, Mionchiero Carbone, 2012		56.00

WEISSWEIN

SCHWEIZ

75 cl

BIELERSEE

Chasselas Schernelz Village AOC, Charles Steiner	2015	44.00
Sauvignon Blanc Schernelz Village AOC, Sabine Steiner	2015	58.00
Chasselas, Weinkellerei Hasler, Twann	2015	48.00
Gewürztraminer, Weinkellerei Hasler, Twann	2015	59.00
Chardonnay AOC, Domaine Frôté, La Neuveville	2013	94.00

WAADT

Epesses AOC, Terre à boire, Louis Bovard	2014	55.00
Buxus, Sauvignon blanc AOC, Epesses Grand Cru, Louis Bovard	2014	86.00
Salix, Chenin blanc, Louis Bovard	2012	82.00
Ilex, Calamin Grand Cru, Louis Bovard (Chasselas, Barrique)	2014	69.00
Dézaley Medinette, Grand Cru, Louis Bovard	2014	79.00
Yvorne grand cru, Château Maison Blanche	2015	59.00
Petite Arvine, Bernard Cavé, Ollon	2009	84.00
Aigle Chapelle AOC, Bernard Cavé, Ollon	2013	52.00

WALLIS

Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC, Adrian Mathier Salgesch (Petite Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris)	2014	59.00
Petite Arvine AOC, Provins Sion	2014	68.00
Chenin Blanc AOC, Clos de Mangold, Domaine Cornulus	2014	69.00
Païen, Domaine Cornulus	2009	94.00
Ermitage AOC, Gérald Besse, Martigny	2009	79.00

GRAUBÜNDEN

Malanser Chardonnay Passion, Barrique, Donatsch	2012	84.00
Malanser Completer, Malanserrebe, Donatsch	2012	108.00
Chardonnay, Martha und Daniel Gantenbein	2011	185.00
Chardonnay, Weingut Eichholz, Irene Grünenfelder	2013	84.00

THURGAU

Müller-Thurgau, Schlossgut Bachtobel	2013	59.00
--------------------------------------	------	-------

TESSIN

Bianco Rovere, Merlot del Ticino Bianco DOC, Guido Brivio	2014	79.00
Prà Bianco, Bianco del Ticino DOC, Guido Brivio (Pinot Grigio, Riesling, Sauvignon Blanc)	2014	47.00
Castello Luigi, Bianco del Ticino DOC, Luigi Zanini (Chardonnay)	2008	190.00
Sauvignon Blanc, Adriano Kaufmann	2013	78.00

WEISSWEIN

DEUTSCHLAND

75 cl

MOSEL

Grauschiefer Riesling, Q.b.A. trocken, Andreas Schmitges	2013	55.00
Varidor Riesling, Q.b.A. trocken, Carl Löwen	2015	58.00

PFALZ

Laumersheimer Steinbuckel, Riesling trocken GG, Phillip Kuhn	2011	89.00
Sauvignon Blanc, Q.b.A. trocken, Reichsrat von Buhl	2015	52.00
Forster Jesuitengarten, Riesling trocken GG, Reichsrat von Buhl	2011	89.00
Forster Ungeheuer, Riesling trocken GG, Reichsrat von Buhl	2012	89.00

BADEN

Feuerberg, Grauer Burgunder trocken GG, Weingut Bercher	2011	84.00
---------------------------------------------------------	------	-------

ÖSTERREICH

WACHAU

Grüner Veltliner Loibenberg, Smaragd, Weingut Knoll	2010	96.00
Riesling Loibenberg, Smaragd, Weingut Knoll	2010	90.00

BURGENLAND

Chardonnay, Ried Pandkräften, Ernst Triebaumer	2011	73.00
Schwarz-Weiss, Johann Schwarz (Chardonnay, Grüner Veltliner)	2011	98.00
Hill 2, Weingut Leo Hillinger (Chardonnay, Sauvignon Blanc)	2008	88.00
Chardonnay Gloria, Weingut Kollwentz	2007	127.00

KAMPTAL

Grüner Veltliner Löss, Weingut Hiedler	2012	41.00
----------------------------------------	------	-------

WEISSWEIN

FRANKREICH

75 cl

LOIRE

Sancerre, Domaine Les Beaux Regards	2014	62.00
Pouilly Fumé AOC, Châtelain Prestige, Jean-Claude Châtelain	2012	85.00

BURGUND

Chablis 1er cru, Vau-Ligneau, Domaine de la Motte	2013	86.00
Meursault 1er cru, Château de Blagny, Louis Latour	2010	106.00
Meursault, Clos de la Barre, Domaine des Comtes Lafon	2011	125.00
Meursault-Charmes 1er cru, Domaine des Comtes Lafon	2011	215.00
Puligny-Montrachet 1er cru, Les Perrières, Domaine Louis Carillon	2008	138.00
Puligny-Montrachet, Domaine Jacques Carillon	2010	138.00
Puligny-Montrachet, 1er cru, Clos de la Garennet, Joseph Drouhin	2001	128.00
Puligny-Montrachet 1er cru, Clavoillon, Domaine Leflaive	2012	155.00
Puligny-Montrachet 1er cru, Les Pucelles, Domaine Leflaive	2011	254.00
Chassagne-Montrachet, 1er cru les Caillerets, Paul Pillot	2009	96.00
Pouilly Fuissé, Clos sur la Roche, Domaine Saumaize-Michelin	2012	82.00

BORDEAUX

Château Smith Haut-Lafitte, Cru Classé Graves	2009	225.00
-----------------------------------------------	------	--------

LANGUEDOC - ROUSSILLON

Les Plantiras, Domaine R	2011	89.00
--------------------------	------	-------

ITALIEN

PIEMONTE

Chardonnay Rossj-Bass, Langhe DOC, Angelo Gaja	2012	120.00
Roero Arneis DOC, Azienda Vinicola Rolfo	2015	53.00
Blangé Arneis, Langhe DOC, Ceretto	2014	65.00

FRIAUL

Sauvignon Blanc Gmajne DOC, Primosic	2012	64.00
--------------------------------------	------	-------

SÜDTIROL

Chardonnay Kreuth DOC, Cantina Terlano	2014	58.00
Sauvignon Blanc Winkl DOC, Cantina Terlano	2015	56.00
Contest IGT, Casón Hirschprunn, Alois Lageder (Pinot Grigio, Chardonnay)	2009	79.00

SPANIEN

Blanco de Guarda, Abadía Retuerta (Sauvignon blanc, Verdejo) (Barrique)	2014	79.00
----------------------------------------------------------------------------	------	-------

ROSEWEIN

SCHWEIZ

75 cl

BIELERSEE

Oeil de Perdrix AOC, Charles Steiner Schernelz 2014 41.00

NEUENBURG

Oeil de Perdrix AOC, Domaine de l'hôpital de Soleure 2011 41.00

WALLIS

Oeil de Perdrix AOC, La Matze, Adrian Mathier Salgesch 2014 54.00

ÖSTERREICH

BURGENLAND

Rosé vom St. Laurent, Weingut Juris 2012 42.00

DEUTSCHLAND

PFALZ

Rosé Saigner, Markus Schneider 2015 54.00

ROTWEIN

SCHWEIZ

75 cl

BIELERSEE

Schernelz Village Pinot Noir AOC, Charles Steiner	2015	54.00
Pinot Noir „Perpetuum Nobile“, Hasler, Twann	2014	74.00
Pinot Noir „Les Palins“, Hasler, Twann	2014	86.00

NEUENBURG

Pinot Noir Barrique, Pur Sang, Caves de Chambleau, Colombier	2010	145.00
Merlot, Domaine de Soleure, Cuvée Wengi, Rebhut der Bürgergemeinde Stadt Solothurn	2011	62.00

WAADT

Dézaley «Grande Cuvée» grand cru, Louis Bovard (Merlot, Syrah, Pinot Noir)	2013	86.00
Aigle rouge, Chapelle, Bernard Cavé, Ollon	2015	55.00
Gamaret, Bernard Cavé, Ollon	2009	71.00

GENÈVE

L'Esprit de Geneve AOC, Pierre und Jean Hutin (Gamaret, Gamay, Merlot)	2012	66.00
---------------------------------------------------------------------------	------	-------

WALLIS

Dôle de Salquenen AOC, Sang de l'enfer, Adrian Mathier, Salgesch	2014	51.00
Pinot Noir Lucifer AOC, Adrian Mathier, Salgesch	2013	56.00
Syrah du Valais AOC, Domaine Cornulus, Reynard & Varone	2012	86.00
Cabernet Franc AOC, Domaine Cornulus, Reynard & Varone	2006	81.00
Merlot AOC, André Roduit & Fils	2009	96.00
Syrah Osami AOC, Didier Joris, Chamoson	2013	98.00
Syrah AOC, Gérald Besse, Martigny	2010	83.00
Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC, Adrian Mathier Salgesch (Pinot Noir, Syrah, Humagne rouge, Cabernet Sauvignon)	2013	59.00

GRAUBÜNDEN

Pinot Noir, Martha und Daniel Gantenbein	2010	185.00
Jeninser Pinot Noir, Irene Grünenfelder	2013	84.00
Jeninser Pinot Noir „Eichholz“, Irene Grünenfelder	2012	122.00
Malanser Picado, barrique, Donatsch (Pinot Noir, Cabernet Sauvignon)	2012	87.00
„Unique“, Malanser Pinot Noir, Donatsch	2011	122.00

SCHAFFHAUSEN

Cabernet-Merlot AOC, Stamm, Schaffhausen (Cabernet Dorsa, Cabernet Cubin, Cabernet Sauvignon, Merlot)	2011	71.00
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	-------

THURGAU

Blauburgunder Nr. 1, Schlossgut Bachtobel	2014	62.00
Blauburgunder Nr. 3, Schlossgut Bachtobel	2011	86.00

ROTWEIN

SCHWEIZ

75 cl

TESSIN

Conte di Luna, Werner Stucky, Rivera (50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon)	2008		112.00
Il Rubino, Merlot, Adriano Kaufmann, Beride	2012		59.00
Pio della Rocca, Adriano Kaufmann, Beride (75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon)	2011		89.00
	2011	DOPPELMAGNUM	370.00
Jörg Slaschek kreierte den Wein aus 20 verschiedenen Barriquefässern !	2011	METHUSALEM (6 l)	750.00
Terraferma, Merlot, Christian Zündel, Beride	2006		88.00
Orizzonte, Christian Zündel, Beride (Merlot, Cabernet Sauvignon)	2012		94.00
Montagna Magica, Merlot del Malcantone, Daniel Huber	2011		103.00
Costera Riserva, Rosso di Monteggio, Daniel Huber	2011		86.00
Quattromani, Merlot	2012		112.00
Cuvée G. Brivio, A. Delea, F. Gialdi und C. Tamborini	2011	MAGNUM	224.00
Riflessi d'Epoca, Merlot del Ticino, Guido Brivio	2012		87.00
Platinum, Merlot del Ticino, Guido Brivio	2011		175.00
Roncaia, Merlot del Ticino, Vinattieri, Ligornetto	2012		59.00
Ligornetto, Merlot del Ticino, Vinattieri, Ligornetto	2012		87.00
Vinattieri, Merlot del Ticino, Vinattieri, Ligornetto	2008		145.00
	2009		149.00
	2009	MAGNUM	310.00
Castello Luigi, Merlot, Luigi Zanini, Besazio	2009		215.00
	2008	MAGNUM	395.00
Balin, Vino da tavola, Cantina Kopp von der Crone (95% Merlot, 5% Arinaroa)	2009		98.00
Sassi Grossi, Merlot, Feliciano Gialdi, Mendrisio	2012		96.00
Trentasei, Merlot, Feliciano Gialdi, Mendrisio	2010		176.00

DEUTSCHLAND

75 cl

AHR

Selektion „S“ QbA, Weingut Meyer-Näkel (Spätburgunder)	2013		98.00
-----------------------------------------------------------	------	--	-------

PFALZ

Laumersheimer Kirschgarten, Spätburgunder GG, Weingut Knipser	2008		94.00
Laumersheimer Steinbuckel, Spätburgunder GG, Phillip Kuhn	2012		110.00
Cuvée Alexander, Bernhard Koch	2012		74.00
Black Print, Markus Schneider	2014		69.00

BADEN

Blauer Spätburgunder Selektion SJ, Karl H. Johner	2005		110.00
Achkarrer Schlossberg, Spätburgunder, Weingut Dr. Heger	2007		118.00
Selektion „S“, QbA, Weingut Franz Keller (Merlot, Cabernet Sauvignon)	2009		95.00

ROTWEIN

ÖSTERREICH

NIEDERÖSTERREICH

Cuvée Lukas Reserve, Markowitsch, Göttlesbrunn (Zweigelt, Merlot)	2012		84.00
Merlot Schüttenberg, Markowitsch, Göttlesbrunn	2012		75.00
Rubin Carnuntum, Markowitsch, Göttlesbrunn (Zweigelt)	2012		57.00
Grosse Reserve, Weingut Spaetrot Gebeshuber, Gumpoldskirchen (St. Laurent, Pinot noir)	2011		79.00
St. Laurent, Reserve, Stift Klosterneuburg	2012		85.00

BURGENLAND

Zweigelt JURIS Selection, Axel und Herta Stiegelmar, Gols	2013		54.00
Wolfsjäger, Axel und Herta Stiegelmar, Gols (Blafränkisch, Zweigelt)	2011		70.00
St. Georg JURIS Reserve, Axel und Herta Stiegelmar, Gols (St. Laurent, Pinot Noir)	2012		85.00
Hill 1, Weingut Leo Hillinger, Jois (Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Merlot, Syrah)	2012		92.00
Ina'mera JURIS Reserve, Axel und Herta Stiegelmar, Gols (Blafränkisch, Cabernet Sauvignon)	2012		89.00
Heideboden, Robert Goldenits, Tadten (Zweigelt)	2013		52.00
Mephisto, Robert Goldenits, Tadten (Cabernet Sauvignon, Syrah)	2013		89.00
Tetuna Reserve, Robert Goldenits, Tadten (Blafränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt)	2013		69.00
Zweigelt Schwarz-Rot, Johann Schwarz, Andau	2011		146.00
Blafränkisch, Ried Mariental, Ernst Triebaumer, Rust	2007		135.00
Maulwurf, Ernst Triebaumer, Rust (Blafränkisch)	2009		87.00
Tridendron, Ernst Triebaumer, Rust (Merlot, Cabernet Sauvignon, Blafränkisch)	2007		76.00
Das Phantom, Kirnbauer, Deutschkreutz (Blafränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, 15 Monate Barrique)	2013		86.00
	2012	MAGNUM	175.00
Forever, Kirnbauer, Deutschkreutz (Merlot, Cabernet Sauvignon)	2006		198.00
	2005	MAGNUM	335.00
Blafränkisch Ried Hochberg, Weingut Iglar, Deutschkreutz	2012		59.00
Cabernet Sauvignon, Ried Kart, Weingut Iglar, Deutschkreutz	2003		82.00
Vulcano Cuvée Reserve, Weingut Iglar, Deutschkreutz (Blafränkisch, Cabernet Sauvignon)	2012		75.00
Ab Erico, Weingut Iglar, Deutschkreutz (Blafränkisch, Merlot, Zweigelt)	2011		89.00
Opus Eximium, Weingut Gesellmann, Deutschkreutz (Blafränkisch, St. Laurent, Zweigelt)	2013		87.00
	2012	MAGNUM	175.00
"G", Weingut Gesellmann, Deutschkreutz (Blafränkisch, St. Laurent)	2006		175.00
Arachon, T.FX.T, Vereinte Winzer, Horitschon	2011		92.00
Der gemeinsam von Manfred Tement, F. X. Pichler und dem inzwischen verstorbenen Tibor Szemes erstmals 1996 lancierte Arachon (Cuvée aus Blafränkisch, Cabernet, Zweigelt, Merlot) hat sich inzwischen als einer der Parade-Rotweine Österreichs etabliert.	2011	MAGNUM	188.00

ROTWEIN

FRANKREICH

75 cl

BURGUND

Chambolle-Musigny AOC, Ghislaine Barthod	2009	110.00
Gevrey-Chambertin AOC, Vieilles Vignes, Rossignol-Trapet	2013	94.00
Nuits-Saint-Georges AC, Domaine David Duband	2009	96.00
Nuits-Saint-Georges 1er Cru , Aux Thorey, Domaine David Duband	2009	118.00
Vosne-Romanée 1er Cru, Les Beaux Monts, Domaine Dujac	2011	181.00
Clos des Lambrays, Grand Cru, Domaine des Lambrays	2011	228.00
Chambolle-Musigny 1er Cru AC, Les Lavrottes, Olivier Bernstein	2011	258.00
Charmes-Chambertin AC, Grand Cru, Olivier Bernstein	2010	358.00
Ladoix, 1er Cru, Les Joyeuses, Domaine Prin	2011	87.00
Aloxe-Corton, 1er Cru, Domaine Prin	2011	112.00
Beaune AOC, Louis Latour	2010	84.00
Clos de Vougeot Grand Cru, Louis Latour	2010	198.00
Pommard 1er Cru «les Fremiers», Domaine Jean-Marc Bouley	2009	121.00
Volnay AOC, Domaine Michel Lafarge	2004	92.00
Echezeaux, Grand Cru, Joseph Drouhin	2009	275.00

CÔTES DU RHÔNE

La Ponce, Rasteau, Domaine des Escaravailles Ferran et Fils (Grenache, Syrah)	2012	58.00
Roaix, Les Hautes Granges, Domaine des Escaravailles Ferran et Fils (Grenache, Syrah)	2012	73.00
Héritage 1924, Rasteau, Domaine des Escaravailles Ferran et Fils (Grenache, Syrah)	2012	82.00
Hermitage AC, La Chapelle, Paul Jaboulet Aîné	2005	280.00
Châteauneuf-du-Pape AOC, Domaine du Vieux Télégraphe (Grenache, Syrah, Mourvèdre)	2012	120.00
Châteauneuf-du-Pape AOC, La Bernardine, Chapoutier	2010	96.00
Cornas AOC, Domaine Clape	2007	142.00
Côte-Rotie, Brune et Blonde, E. Guigal	2009	126.00

LANGUEDOC - ROUSSILLON

Les Mourges, Domaine R.	2012	112.00
Les Millères, Domaine Gardiés (Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre)	2013	57.00
Tautavel Vieilles Vignes, Domaine Gardiés (Grenache Noir, Mourvèdre, 12 Monate Barrique)	2009	89.00

ROTWEIN

FRANKREICH

75 cl

BORDEAUX

Haut-Médoc

Château Cantemerle, Grand Cru Classé (92/100 P. Parker)	2010	98.00
Château Potensac, Cru Bourgeois (89/100 P. Parker)	2003	89.00

St. Estèphe

Die Weine von Saint-Estèphe werden allgemein als etwas kräftiger, säurehaltiger und strenger befunden als die anderen Weine von der Médoc-Halbinsel; schon winzige, kleinklimatische Verschiebungen weniger Kilometer lassen sich im Wein erschmecken. Viele Weingüter bringen darum auch mehr von der früher ausreifenden Merlot-Rebe in ihre Cuvées ein, was die Weine runder, süffiger und früher trinkreif macht.

Château Meyney, Cru Bourgeois	2010	89.00
Château de Pez AOC, Cru Bourgeois	2006	98.00
Château Phélan-Ségur AOC, Cru Bourgeois	2010	108.00

Pauillac

Die Weine aus Pauillac zeichnen sich aus durch ihren hohen Anteil der Rebsorte Cabernet Sauvignon, die die Weine sehr lang haltbar macht, allerdings auch einige Jahre der Reife erfordert: Es ist zu empfehlen, einen Pauillac-Wein nicht zu öffnen, bevor er fünf Jahre alt ist. Trinken kann man den Wein auch früher, aber erst danach verspricht der Wein höchsten Genuss.

Château Mouton-Rothschild, 1er Grand Cru Classé	1970	480.00
Château Mouton-Rothschild, 1er Grand Cru Classé	1983	450.00
Château Mouton-Rothschild, 1er Grand Cru Classé (19/20 P. Gabriel)	1990	490.00
Château Mouton-Rothschild, 1er Grand Cru Classé	1991	450.00
Château Lafite Rothschild, 1er Grand Cru Classé	1991	850.00
Château Pichon-Longueville Baron, 2ème Grand Cru Classé	1970	248.00
Château Pichon-Longueville Baron, 2ème Grand Cru Classé (19/20 P. Gabriel, 95/100 P. Parker)	2003	340.00
Château Pichon-Longueville Lalande, 2ème Grand Cru Classé (18/20 P. Gabriel, 92/100 P. Parker)	1978	275.00
Château Pichon-Longueville Lalande, 2ème Grand Cru Classé	2004	198.00
Château Pichon-Longueville Lalande, 2ème Grand Cru Classé	2006	240.00
Château Duhart-Milon-Rothschild, 4ème Grand Cru Classé (94/100 P. Parker)	1982	285.00
Château Lynch-Bages, 5ème Grand Cru Classé (18/20 p. Gabriel, 97/100 P. Parker)	1990	390.00
Château Lynch-Bages, 5ème Grand Cru Classé (18/20 P. Gabriel, 94/100 P. Parker)	1996	310.00
Echo de Lynch-Bages AC, 2ème Grand Cru Classé (86/100 P. Parker)	2011	94.00
Château Pontet-Canet, Grand Cru Classé (90/100 P. Parker)	2004	168.00

ROTWEIN

FRANKREICH

75 cl

BORDEAUX

St. Julien

Château Léoville-Las-Cases, 2ème Grand Cru Classé (86/100 P. Parker)	1979	215.00
Château Léoville-Las-Cases, 2ème Grand Cru Classé (19/20 P. Gabriel, 93/100 P.)	1985	370.00
Château Talbot, 4ème Grand Cru Classé	2000	189.00
Château Talbot, 4ème Grand Cru Classé	2010	175.00

Moulis

Château Poujeaux, Cru Bourgeois	2010	85.00
	2004	89.00

Margaux

Château Margaux, 1er Grand Cru Classé	1986	650.00
Château Margaux, 1er Grand Cru Classé	1988	520.00
Château Margaux, 1er Grand Cru Classé	1991	430.00
Château Kirwan, 3ème Grand Cru Classé	2006	118.00
Château Palmer, 3ème Grand Cru Classé	2006	450.00
Château Prieuré-Lichine, 4ème Grand Cru Classé sé (90/100 P. Parker)	2010	126.00
Ségla, 2ème vin du Château Rauzan-Ségla	2010	92.00
Château Paveil de Luze, Cru Bourgeois	2010	82.00
Château Giscours, Grand Cru Classé (91/100 P. Parker)	2004	139.00

Pomerol

Château La Conseillante, Grand Cru	1971	220.00
Vieux Château Certan, Grand Cru	1971	184.00
Château Gazin, Grand Cru	1971	168.00
Château Gazin, Grand Cru	2006	152.00
Château Nenin, Appellation Pomerol contrôlée (Domaine Delon de Léoville-Las-Cases)	2005	147.00

St. Emilion

Château Cheval blanc, 1er Grand Cru Classé A	1978	450.00
Château la Tour du Pin, Grand Cru Classé	2010	129.00
Château Peby Faugeres, Grand Cru Classé	2010	250.00
Château Corbin, Grand Cru Classé	2003	148.00

Cotes de Castillon

Château Montlandrie, Côtes de Castillon, AOC	2011	75.00
----------------------------------------------	------	-------

Pessac-Léognan

Le Haut de Smith, 2ème vin du Château Smith-Haut Lafitte	2011	89.00
----------------------------------------------------------	------	-------

Graves

Château Haut-Brion, 1er Grand Cru Classé (19/20 P. Gabriel, 91/100 P. Parker)	1988	480.00
----------------------------------------------------------------------------------	------	--------

ROTWEIN

ITALIEN

75 cl

SÜDTIROL

Cabernet Istrice DOC, Elena Walch	2012		79.00
Merlot Reserva "Kastelaz" DOC, Elena Walch	2009		94.00
Casón IGT, Casón Hirschprunn, Alois Lageder (Merlot, Cabernet Sauvignon)	2009		84.00

PIEMONTE

Barbera d'Asti DOC, Ai Cruss, Antiche Cantine Brema	2013		49.00
	2013	MAGNUM	105.00
Barbera d'Asti DOC, Quorum, Hastae	2005		127.00
Barbera d'Asti DOCG, Cascina Fontana	2013		65.00
Monferrato Rosso DOC, Conte, Barrique, Cascina Fontana (Barbera, Cabernet Sauvignon)	2011		78.00
Barbera d'Asti DOC, Passum, Cascina Castlèt	2009		84.00
	2011	MAGNUM	175.00
Barolo Monprivato DOCG, Mauro Mascarello, Castiglione Falletto	2011		215.00
	2008	MAGNUM	420.00
Barbaresco DOCG, Angelo Gaja	2004		285.00
Barolo DOCG, Dagromis, Angelo Gaja	2006		129.00
	2010	MAGNUM	218.00
Sperss, Nebbiolo, Langhe DOC, Angelo Gaja	2010		275.00
Sito Moresco DOC, Angelo Gaja (Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Merlot)	2013		88.00
Barolo Bussia Vigna Colonnello DOCG, Aldo Conterno	2008		185.00
Barolo Romirasco DOCG, Aldo Conterno	2006		195.00
Barolo Margheria DOCG, Azelia, Luigi Scavino	2010		136.00
Barolo DOCG, Fratelli Oddero, Cantine in La Morra	2008		88.00
Barolo DOCG, Pio Cesare	2010		98.00
Barolo DOCG Cannubi San Lorenzo, Ceretto (Mit insgesamt 24 Flaschen in der Schweiz limitiert.)	2003	MAGNUM	1500.00
Barolo, Prapo Bricco Rocche DOCG, Azienda Agricola Ceretto	2008		138.00
Monsordo Langhe Rosso DOC, Ceretto	2012		82.00

VENETO

Valpolicella Classico superiore DOC, "Ripasso", Luigi Righetti	2013		55.00
Amarone della Valpolicella Classico DOC, "De'Roari", Luigi Righetti	2011		79.00
Teroldego IGT, Marion	2009		86.00
Fratta, Veneto IGT, Azienda Agricola Maculan Breganze (Cabernet Sauvignon, Merlot)	2012		123.00
	2000	MAGNUM	330.00
Crosara, Veneto IGT, Azienda Agricola Maculan Breganze (Merlot)	2000		225.00
	2009		190.00
	2008	MAGNUM	395.00

ROTWEIN

ITALIEN

75 cl

LOMBARDEI

N° 1, Numero uno, Valtellina DOC, Plozza (Nebbiolo)	2010		115.00
	2007	MAGNUM	230.00
Carmenero VdT, Ca' del Bosco	2004		120.00

TOSCANA

Monteverdine IGT, Azienda Agricola Monteverdine (Sangiovese)	2011		89.00
Le Pergole Torte IGT, Azienda Agricola Monteverdine (Sangiovese)	2009		137.00
	2010		137.00
	2011		137.00
	2013		137.00
	2010	MAGNUM	380.00
Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Fontodi	2010		68.00
Soffocone di Vincigliata IGT, Testamatta, Bibi Graetz, Fiesole (Sangiovese, Colorino)	2011		89.00
	2012	MAGNUM	186.00
Testamatta IGT, Azienda Agricola Bibi Graetz	2003		172.00
Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Avignonesi	2011		69.00
Ornello Rosso IGT, Azienda Rocca di Frassinello	2012		65.00
Fidenzio IGT, Podere San Luigi	2005		128.00
Morellino di Scansano, Podere 414, Simone Castelli	2012	MAGNUM	148.00
Poggio Valente, Riserva DOCG, Fattoria Le Pupille	2010		89.00
Saffredi IGT, Fattoria Le Pupille	2013		118.00
Bolgheri Rosso DOC, Le Macchiole	2014		69.00
Paleo IGT, Le Macchiole	2010		129.00
Scriol IGT, Le Macchiole	2010		198.00
Brunello di Montalcino DOCG, Mastrojanni	2011		96.00
Brunello di Montalcino DOCG, Schiena d'Asino, Mastrojanni	2008		145.00
Brunello di Montalcino DOCG, Sugarille, Pieve St. Restituta, Gaja	2010		189.00
Brunello di Montalcino DOCG, Altesino	2009		98.00
Brunello di Montalcino Tenuta Nuova DOCG, Casanova di Neri	2010		224.00
La Gioia IGT, Fattoria di Riecine, Gaiole in Chianti (100% Sangiovese, Barrique)	2009		115.00
Villa Donoratico DOC, Tenuta Argentiera, Bolgheri (65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc)	2012		75.00
Ornellaia DOC, Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri (60% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 12% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot)	2011		265.00
Ca' Marcanda IGT, Gaja (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	2011		175.00
	2008	MAGNUM	399.00
Magari IGT, Ca' Marcanda, Gaja (50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc)	2012		89.00
	2013	MAGNUM	196.00
Promis IGT, Ca' Marcanda, Gaja (Merlot, Sangiovese, Syrah)	2012		86.00
Tignanello IGT, Antinori	2012		160.00
Sammarco Rosso di Toscana IGT, Castello di Rampolla	2009		145.00

ROTWEIN

SPANIEN

75 cl

RIOJA

Rioja Crianza, Finca la Emperatriz	2011	49.00
Rioja Reserva, Finca la Emperatriz	2010	62.00

RIBERA DEL DUERO

Aliòn, Bodegas Aliòn (Tempranillo)	2012	128.00
Carmelo Rodero Crianza DO (20% Tempranillo,80% Cabernet Sauvignon)	2011	79.00
Carmelo Rodero Riserva DO (20% Tempranillo,80% Cabernet Sauvignon)	2013	93.00
Pagos de Matanegra Crianza DO (Tempranillo)	2011	75.00
Hacienda Monasterio Crianza (Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot)	2013	92.00
Valbuena 5 ano, Bodegas Vega Sicilia (Tempranillo, Merlot, Malbec)	2006	247.00
Flor de Pingus, Dominio de Pingus, DO, Peter Sissek	2012	175.00
"Unico" Gran Reserva DO Bodegas Vega Sicilia (98 Punkte Parker, 85 % Tempranillo,15 % Cabernet Sauvignon) Wein der Weltklasse! Eine betörende Synthese aus Kraft und Grazie, Dichte und Eleganz, Charakter und Magie.	2004	490.00
Aalto, Bodegas y Viñedos (Tinto Fino)	2014	92.00

CASTILLA Y LEÓN

Selección Especial, Abadía Retuerta (75% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot)	2012	74.00
Pago Garduña, Abadía Retuerta (Syrah)	2011	146.00

TORO

Gago Crianza, Telmo Rodriguez (Tempranillo)	2012	67.00
San Roman, Bodegas Mauro (Tempranillo)	2011	86.00

PRIORATO

Les Terrasses, Alvaro Palacios (Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon)	2013	79.00
Finca Dofi, Alvaro Palacios (Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)	2012	148.00

MALLORCA

ÀN, Bodegas Àn Negra (100% Callet)	2012	98.00
ÀN / 2, Bodegas Àn Negra (65% Callet, 20% Manto Negro, Fogoneu, 15% Syrah)	2013	72.00
12 Volts, 4 Kilos, Vino Tinto (30% Merlot, 30% Syrah, 20% Callet-Fogoneu, 20% Cabernet Sauvignon)	2013	75.00

3/8 FLASCHEN

WEISS

37 cl

SCHWEIZ

Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC, Adrian Mathier Salgesch (Petite Arvine, Silvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris)	2013	32.00
Bianco Rovere, Merlot del Ticino Bianco DOC, Guido Brivio	2013	43.00

ITALIEN

Chardonnay Rossj-Bass, Langhe DOC, Angelo Gaja	2012	62.00
------------------------------------------------	------	-------

ROSE

SCHWEIZ

Oeil de Perdrix AOC, La Matze, Adrian Mathier Salgesch	2012	35.00
--------------------------------------------------------	------	-------

ROT

SCHWEIZ

Pinot Noir Lucifer AOC, Adrian Mathier Salgesch	2013	30.00
Roncaia, Merlot del Ticino, Vinattieri, Ligornetto	2012	32.00

ITALIEN

Barolo DOCG, Fratelli Oddero, Cantine in La Morra	2008	52.00
Sito Moresco DOC, Angelo Gaja (Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Merlot)	2013	50.00
Brunello di Montalcino DOCG, Pieve St. Restituta, Angelo Gaja	2010	62.00
Magari IGT, Ca' Marcanda, Angelo Gaja (50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc)	2012	65.00
Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Avignonesi	2011	36.00

FRANKREICH

Nuits-Saint-Georges AC, Domaine David Duband	2010	68.00
----------------------------------------------	------	-------

SPANIEN

Pago Negralada, Abadia Retuerta (Tempranillo)	2010	98.00
--------------------------------------------------	------	-------

SÜSSWEIN

SCHWEIZ

Marsanne Grain Noble Valais AOC, Marie-Thérèse Chappaz	2009	50 cl	94.00
--------------------------------------------------------	------	-------	-------

DEUTSCHLAND

Riesling Kabinett „Vom roten Schiefer“, Andreas Schmitges	2013	75 cl	56.00
Wintrich Grosser Herrgott, Riesling Trockenbeerenauslese	2005	37 cl	180.00
M. Molitor		75 cl	345.00

ÖSTERREICH

Trockenbeerenauslese, Alois Kracher, Illmitz (Welschriesling, Chardonnay, Traminer)	NON VINTAGE	18.7 cl	53.00
Zweigelt Schwarz-Schwarz, Johann Schwarz, Andau (Rotwein) (Strohwein, eine echte Rarität)	2006	37 cl	128.00

FRANKREICH

Jurançon doux AOC, Cuvée Jean, Château Jolys	2000	37 cl	32.00
----------------------------------------------	------	-------	-------

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISS

SCHWEIZ

Chasselas, Domaine Château de Vaumarcus, Neuenburg, 2015 1 dl 7.00
 Ein Aperowein, der perfekt zu Fisch, Meeresfrüchten und Käse wie Fondue und Raclette passt.
 Einen frischen, feinen und fruchtigen Ausdruck mit einer blumigen Note.
 Die leichte Kohlensäure unterstützt das filigrane Blütenaroma.

Prà Bianco, Bianco del Ticino DOC, Guido Brivio, Tessin, 2014 1 dl 7.00
 (Pinot Grigio, Riesling, Sauvignon Blanc)
 Dezent fruchtige Aromen von Pfirsich und Kumquats mit einem Anflug von Flieder und Thymian im Bouquet.
 Am Gaumen entfaltet sich die kräuterwürzige Komponente und leitet über zu frischen Zitrusnoten im gut anhaltenden Abgang.
 Der perfekte Aperitifwein, passend auch zu leichten Gerichten von Fisch, zu Salaten oder zu einem Gemüsegratin.

SPANIEN

Blanco de Guarda, Abadía Retuerta, Sardon de Duero, 2014 1 dl 12.00
 (Sauvignon blanc, Verdejo) (Barrique)
 Intensive Fruchtaromen (Passionsfrucht, Steinfrüchte) sowie Honig: so lassen sich die ersten Eindrücke in der Nase umschreiben.
 Das Bouquet lässt auf den kurzen Ausbau im kleinen Eichenfass schliessen. Diese Aromen sind fein, elegant und gut integriert.
 Die Sinneseindrücke verstärken sich im Gaumen, wo sich eine dichte, gehaltvolle Textur mit einer sortentypischen Fruchtstruktur vereint.
 Es ist ein mächtiger Wein, der viele Aspekte zeigt und dessen Fruchtigkeit den langen Abgang begleitet und unterstützt.

ÖSTERREICH

A Lita Schwoaz Weiss, Johann Schwarz, Neusiedlersee, 2014 1 dl 6.90
 (Scheurebe, Sauvignon Blanc, Chardonnay)
 Helles Gelbgrün. Frische grüne Apfelfrucht vegetal unterlegt, feine Mineralik.
 Gute Komplexität, straff, feine blättrige Würze, auch am Gaumen apfelige Frucht, kraftvoller Stil, frisch

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

ROT

SCHWEIZ

Pinot Noir AOC, Domaine Château de Vaumarcus, Neuenburg, 2014 1 dl 9.00
 Glänzendes und klares rot. Intensiver und voller Geschmack nach Himbeeren, reifen Kirsch und Cassis.
 Typischer Pinot Geschmack, Harmonische und ausgewogene Struktur mit einem brillanten Abgang.

ÖSTERREICH

A Lita Schwoaz Rot, Johann Schwarz, Andau, 2014 1 dl 6.90
 (Zweigelt)
 Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarter Ockerrand. In der Nase feine Holzwürze, eines dunkelbeeriges Aroma, zart nach Nougat, etwas Vanilleschoten.
 Am Gaumen saftig, stoffig Kirschenfrucht, lebendig strukturiert, feiner Zitrustouch, wirkt bereits harmonisch Waldbeeren im Abgang.

SPANIEN

Rioja Reserva, Finca la Emperatriz, Rioja, 2011 1dl 9.00
 (Tempranillo)
 Das breite Aromenspektrum ist fruchtig und würzig, so schmeckt man rote Früchte wie Kirsche, Brombeere und schwarze Johannisbeere und auch Kräuter, Schokolade und Vanillenoten heraus.
 Durch den Ausbau im Barriquefass entsteht ein tiefgründiger, körperreicher Rotwein mit feinen eleganten Tanninen.

FRANKREICH

La Ponce, Rasteau, Domaine des Escaravailles, Côtes du Rhône, 2013 1 dl 8.50
 (Grenache, Syrah)
 Der Rasteau La Ponce ist eine Rotwein-Cuvée aus 80% Grenache und 20% Syrah. Die Reben wachsen auf Kalkmergelböden an Hängen der Cru-Lage Rasteau, ca. 15km nordöstlich von Châteauneuf-du-Pape, in einer Höhe von ca. 200m. Der Ausbau des Grenache-Anteils erfolgt im Betontank, der Syrahanteil wird 1 Jahr in Barriques ausgebaut. Eleganter und finessenreicher Rasteau Cru. Gilles Ferran ist ein innovativer Winzer, der ganz besondere Weine ins Glas zaubert. Das Mazerationprozess dauert 4 Wochen bei einem Ertrag von nur 38 hl/ha. Der La Ponce besitzt einen dichten und kraftvollen Körper ohne dabei an Eleganz und Finesse zu verlieren. Brombeeren und Schwarzkirschen prägen die Fruchtaromen. Dazu gesellt sich eine feine Kräuteraromatik. Harmonisches Mundgefühl endet in einem langen, eleganten Finish.

ITALIEN

Barbera d'Asti Ai Cruss DOC, Antiche Cantine Brema, Piemont, 2013 1 dl 7.00
 Aus ausgelesenen Trauben gewonnener Wein, der von den Weinbergen der CASCINA CROCE stammt, die auf den Hügeln zwischen Nizza Monferrato und Fontanile d'Asti liegt. Die Weinbereitung erfolgt mittels einer Entrapp- und Pressvorrichtung, die zuerst die Weintraube vorsichtig entrappt und dann nur die Beeren mittels Gummiwalzen sanft auspresst. Dieser für das Gebiet um Asti typische Wein reift in großen Eichenfässern ein Jahr lang in den Weinkellern. Nach dem Abfüllen auf Flaschen lässt man den Wein vor dem Vermarkten für weitere ca. 4-6 Monate ausbauen. Seine gute Struktur erlaubt ihm eine sehr lange Alterungszeit von 5 bis 7 Jahren. Er ist von kräftiger, klarer rubinroter Farbe. Der Barbera d'Asti Ai Cruss besitzt ein kräftiges Aroma mit Anklängen nach roten Früchten. Im Geschmack ist er trocken und ausgewogen.

SÜDWEINE

SHERRY BODEGAS TRADICIÓN

Diese im 19. Jahrhundert gegründete Bodega befindet sich im alten Stadtkern von Jerez. Mit ihren kleinen Fenstern, den dicken Mauern, den mit Sand bestreuten Steinböden, den hohen Decken und dem geringen einfallenden Tageslicht ist sie ein Paradebeispiel für die architektonische Tradition Ende des 18. und Anfang des 19. Jahrhunderts.

Fino V.O.S. 20 años 15° 4 cl 14.00

Ein Ausnahmesherry, der stolze 12 Jahre reifte. Farbe: leuchtendes Gold
Nase: florale und würzige Noten, Kräuter, Pfeffer und ganz leichte Noten einer beginnenden Oxidation.
Gaumen: angenehm sanft und doch mit der klassischen Fino-Frische ausgestattet.

Cream V.O.S. 20 años 18.5° 4 cl 14.00

Im Glas schön ölig. Vollmundig und elegant mit Noten von Pflaumen, Rosinen, Kakao und Noten von Schokolade im Abgang.
Langen Nachgeschmack. Dieser Cream besteht ausschließlich aus 70% Oloroso (ca. 45 Jahre alt) & einem jungen Pedro Ximénez.

Pedro Ximénez V.O.S. 20 Años 15° 4 cl 19.00

Unverwechselbarer Farbe, dunkles Jod, Schimmer von Altgold. Köstliche Aromen nach Dörrfrüchten, Lakritz und Toastnoten.
Eine üppige Süsse, die aufgrund der Komplexität und Säurestruktur nicht klebrig wirkt.

Amontillado V.O.R.S. 30 Anos 19.5° 4 cl 16.00

Der Amontillado von Bodegas Tradición ist ein Klassiker unter den Sherrys, der zuerst biologisch und danach oxidativ gereift ist.
Diese Kombination der Reifung macht die Amontillados zu etwas ganz Besonderem, da obwohl sie jahrzehntelang durch Luftkontakt (oxidativ) reifen, der Charakter der biologischen Hefeschicht-Reifung (Flor) überwiegt.
Er hat ein Durchschnittsalter von 43 Jahren und ist die beeindruckende Komposition exklusiver Soleras aus Jerez wie Puerto de Santa Maria und Sanlúcar de Barrameda.

Palo Cortado V.O.R.S. 30 Anos 19.5° 4 cl 18.00

Ein sehr seltener, eleganter und einzigartiger Sherry. Er vereint in unvergleichlicher Weise die frischen und eleganten Noten eines Amontillados mit der Komplexität und dem vollmundigen Körper eines Olorosos.
Hier treffen wir definitiv auf einen charakteristischen Palo Cortado früherer Zeiten.
Nach seiner biologischen Reife unter der Hefeschicht (Flor), beendet er die Reifung oxidativ (ständiger Sauerstoffkontakt).
Es gibt nur 2500 Flaschen im Jahr. Bei einer aktuellen Blindverkostung wurde der Palo Cortado, bei fast 40 degustierten Sherrys, Sieger seiner Klasse.

Sherry Anada Oloroso Muy Viejo 1970 19.5° 4 cl 36.00
2 cl 18.00

Jahrgangsherries gibt es auf Grund des Solera-Systems eigentlich gar nicht, dennoch: Ganz selten entwickeln sich ein paar Fässer, oder gar nur ein einziges eines bestimmten Jahrganges so ungewöhnlich anders, dass man es nicht in die Solera einbringt, sondern separat reifen lässt.

Mit diesen Geschmacksikonen wird oftmals die letzte Stufe, die Solera, vor der Abfüllung verfeinert.
Ganz selten einmal werden ein paar Flaschen davon als Jahrgangsherries abgefüllt.

PORTWEIN

Taylor's 10 Years old 20° 4 cl 12.00

Taylor's Single Harvest Port 1966 20° 4 cl 52.00

1966 darf als ausgezeichneter Douro-Jahrgang verbucht werden. Nach einem durchweg nassen, milden Winter wurde der Sommer schon früh heiß und trocken. Farbe: warmes Gold bis Mahagoni mit olivgrünem Schimmer.
In der Nase sehr elegantes, vielschichtiges Bouquet, deutlich würzig, mit Aromen von Nüssen, getrockneten Früchten, braunem Zucker und den leicht gebrannten Noten von Karamell. Geschmacklich auch am Gaumen würzig, samtweich, sehr verführerisch, mit Noten von Honig, Mokka, Feigen und exotischen Früchten.

MADEIRA

Madeira, Boal 15 years old, Henriques and Henriques 20.5° 4 cl 17.00

Mit 15 Hektar Eigenbesitz ist Henriques & Henriques der grösste Weintraubenproduzent der Insel Madeira.
Eine herrliche Balance zwischen Süsse und Säure mit Nuancen von Trockenfrüchten.

Madeira, Sercial 15 years old, Henriques and Henriques 20° 4 cl 18.00

Komplexe blumige Aromen. Trocken aber mit etwas Schmelz.
Der Gaumen wird mit Nuancen von Nüssen und Orangenschale entwickelt.
Der Wein hat eine gut ausgewogene Säure und ein sehr langer Abgang.

EINZELFLASCHEN

ROTWEIN

75 cl

SCHWEIZ

Irto, Vino da tavola, Cantina Kopp von der Crone (Petit Verdot, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	2008	104.00
Blauburgunder Nr. 1, Schlossgut Bachtobel	2012	62.00
Pinot Noir Barrique, Pur Sang, Caves de Chambleau, Colombier	2008	145.00
Pinot Noir Vieilles Vignes, Clos de Corbassières, Reynard & Varone	2007	89.00

FRANKREICH

Château Canon-la-Gaffelière, grand cru classé	2006	178.00
-----------------------------------------------	------	--------

CHAMPAGNER

WEISS		75 cl
Pommery Brut Apanage		95.00
Pommery Brut Cuvée Louise 1999		240.00
Laurent Perrier Brut		95.00
Louis Roederer Brut		95.00
Louis Roederer Cristal Brut Millésime 2005		340.00
Moët & Chandon, Millésime blanc 2000	MAGNUM	260.00
Dom Pérignon Millésime 2005		285.00
Bollinger, Spécial Cuvée		153.00
Charles Heidsieck, Brut Réserve		95.00

ROSE

Pommery Rosé Apanage		140.00
Laurent Perrier Rosè Brut		140.00

SCHAUMWEIN/PERLWEIN

Von Buhl, Riesling Brut, Reichsrat von Buhl, 2014		78.00
Moscato d'Asti, Sergio Degiorgis, 2010		52.00
Moscato d'Asti, DOCG, Mionchiero Carbone, 2012		56.00

WEISSWEIN

SCHWEIZ

75 cl

BIELERSEE

Chasselas Schernelz Village AOC, Charles Steiner	2015	44.00
Sauvignon Blanc Schernelz Village AOC, Sabine Steiner	2015	58.00
Chasselas, Weinkellerei Hasler, Twann	2015	48.00
Gewürztraminer, Weinkellerei Hasler, Twann	2015	59.00
Chardonnay AOC, Domaine Frôté, La Neuveville	2013	94.00

WAADT

Epesses AOC, Terre à boire, Louis Bovard	2014	55.00
Buxus, Sauvignon blanc AOC, Epesses Grand Cru, Louis Bovard	2014	86.00
Salix, Chenin blanc, Louis Bovard	2012	82.00
Ilex, Calamin Grand Cru, Louis Bovard (Chasselas, Barrique)	2014	69.00
Dézaley Medinette, Grand Cru, Louis Bovard	2014	79.00
Yvorne grand cru, Château Maison Blanche	2015	59.00
Petite Arvine, Bernard Cavé, Ollon	2009	84.00
Aigle Chapelle AOC, Bernard Cavé, Ollon	2013	52.00

WALLIS

Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC, Adrian Mathier Salgesch (Petite Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris)	2014	59.00
Petite Arvine AOC, Provins Sion	2014	68.00
Chenin Blanc AOC, Clos de Mangold, Domaine Cornulus	2014	69.00
Païen, Domaine Cornulus	2009	94.00
Ermitage AOC, Gérald Besse, Martigny	2009	79.00

GRAUBÜNDEN

Malanser Chardonnay Passion, Barrique, Donatsch	2012	84.00
Malanser Completer, Malanserrebe, Donatsch	2012	108.00
Chardonnay, Martha und Daniel Gantenbein	2011	185.00
Chardonnay, Weingut Eichholz, Irene Grünenfelder	2013	84.00

THURGAU

Müller-Thurgau, Schlossgut Bachtobel	2013	59.00
--------------------------------------	------	-------

TESSIN

Bianco Rovere, Merlot del Ticino Bianco DOC, Guido Brivio	2014	79.00
Prà Bianco, Bianco del Ticino DOC, Guido Brivio (Pinot Grigio, Riesling, Sauvignon Blanc)	2014	47.00
Castello Luigi, Bianco del Ticino DOC, Luigi Zanini (Chardonnay)	2008	190.00
Sauvignon Blanc, Adriano Kaufmann	2013	78.00

WEISSWEIN

DEUTSCHLAND

75 cl

MOSEL

Grauschiefer Riesling, Q.b.A. trocken, Andreas Schmitges	2013	55.00
Varidor Riesling, Q.b.A. trocken, Carl Löwen	2015	58.00

PFALZ

Laumersheimer Steinbuckel, Riesling trocken GG, Phillip Kuhn	2011	89.00
Sauvignon Blanc, Q.b.A. trocken, Reichsrat von Buhl	2015	52.00
Forster Jesuitengarten, Riesling trocken GG, Reichsrat von Buhl	2011	89.00
Forster Ungeheuer, Riesling trocken GG, Reichsrat von Buhl	2012	89.00

BADEN

Feuerberg, Grauer Burgunder trocken GG, Weingut Bercher	2011	84.00
---------------------------------------------------------	------	-------

ÖSTERREICH

WACHAU

Grüner Veltliner Loibenberg, Smaragd, Weingut Knoll	2010	96.00
Riesling Loibenberg, Smaragd, Weingut Knoll	2010	90.00

BURGENLAND

Chardonnay, Ried Pandkräften, Ernst Triebaumer	2011	73.00
Schwarz-Weiss, Johann Schwarz (Chardonnay, Grüner Veltliner)	2011	98.00
Hill 2, Weingut Leo Hillinger (Chardonnay, Sauvignon Blanc)	2008	88.00
Chardonnay Gloria, Weingut Kollwentz	2007	127.00

KAMPTAL

Grüner Veltliner Löss, Weingut Hiedler	2012	41.00
----------------------------------------	------	-------

WEISSWEIN

FRANKREICH

75 cl

LOIRE

Sancerre, Domaine Les Beaux Regards	2014	62.00
Pouilly Fumé AOC, Châtelain Prestige, Jean-Claude Châtelain	2012	85.00

BURGUND

Chablis 1er cru, Vau-Ligneau, Domaine de la Motte	2013	86.00
Meursault 1er cru, Château de Blagny, Louis Latour	2010	106.00
Meursault, Clos de la Barre, Domaine des Comtes Lafon	2011	125.00
Meursault-Charmes 1er cru, Domaine des Comtes Lafon	2011	215.00
Puligny-Montrachet 1er cru, Les Perrières, Domaine Louis Carillon	2008	138.00
Puligny-Montrachet, Domaine Jacques Carillon	2010	138.00
Puligny-Montrachet, 1er cru, Clos de la Garennet, Joseph Drouhin	2001	128.00
Puligny-Montrachet 1er cru, Clavoillon, Domaine Leflaive	2012	155.00
Puligny-Montrachet 1er cru, Les Pucelles, Domaine Leflaive	2011	254.00
Chassagne-Montrachet, 1er cru les Caillerets, Paul Pillot	2009	96.00
Pouilly Fuissé, Clos sur la Roche, Domaine Saumaize-Michelin	2012	82.00

BORDEAUX

Château Smith Haut-Lafitte, Cru Classé Graves	2009	225.00
-----------------------------------------------	------	--------

LANGUEDOC - ROUSSILLON

Les Plantiras, Domaine R	2011	89.00
--------------------------	------	-------

ITALIEN

PIEMONTE

Chardonnay Rossj-Bass, Langhe DOC, Angelo Gaja	2012	120.00
Roero Arneis DOC, Azienda Vinicola Rolfo	2015	53.00
Blangé Arneis, Langhe DOC, Ceretto	2014	65.00

FRIAUL

Sauvignon Blanc Gmajne DOC, Primosic	2012	64.00
--------------------------------------	------	-------

SÜDTIROL

Chardonnay Kreuth DOC, Cantina Terlano	2014	58.00
Sauvignon Blanc Winkl DOC, Cantina Terlano	2015	56.00
Contest IGT, Casón Hirschprunn, Alois Lageder (Pinot Grigio, Chardonnay)	2009	79.00

SPANIEN

Blanco de Guarda, Abadía Retuerta (Sauvignon blanc, Verdejo) (Barrique)	2014	79.00
----------------------------------------------------------------------------	------	-------

ROSEWEIN

SCHWEIZ

75 cl

BIELERSEE

Oeil de Perdrix AOC, Charles Steiner Schernelz 2014 41.00

NEUENBURG

Oeil de Perdrix AOC, Domaine de l'hôpital de Soleure 2011 41.00

WALLIS

Oeil de Perdrix AOC, La Matze, Adrian Mathier Salgesch 2014 54.00

ÖSTERREICH

BURGENLAND

Rosé vom St. Laurent, Weingut Juris 2012 42.00

DEUTSCHLAND

PFALZ

Rosé Saigner, Markus Schneider 2015 54.00

ROTWEIN

SCHWEIZ

75 cl

BIELERSEE

Schernelz Village Pinot Noir AOC, Charles Steiner	2015	54.00
Pinot Noir „Perpetuum Nobile“, Hasler, Twann	2014	74.00
Pinot Noir „Les Palins“, Hasler, Twann	2014	86.00

NEUENBURG

Pinot Noir Barrique, Pur Sang, Caves de Chambleau, Colombier	2010	145.00
Merlot, Domaine de Soleure, Cuvée Wengi, Rebhut der Bürgergemeinde Stadt Solothurn	2011	62.00

WAADT

Dézaley «Grande Cuvée» grand cru, Louis Bovard (Merlot, Syrah, Pinot Noir)	2013	86.00
Aigle rouge, Chapelle, Bernard Cavé, Ollon	2015	55.00
Gamaret, Bernard Cavé, Ollon	2009	71.00

GENÈVE

L'Esprit de Geneve AOC, Pierre und Jean Hutin (Gamaret, Gamay, Merlot)	2012	66.00
---------------------------------------------------------------------------	------	-------

WALLIS

Dôle de Salquenen AOC, Sang de l'enfer, Adrian Mathier, Salgesch	2014	51.00
Pinot Noir Lucifer AOC, Adrian Mathier, Salgesch	2013	56.00
Syrah du Valais AOC, Domaine Cornulus, Reynard & Varone	2012	86.00
Cabernet Franc AOC, Domaine Cornulus, Reynard & Varone	2006	81.00
Merlot AOC, André Roduit & Fils	2009	96.00
Syrah Osami AOC, Didier Joris, Chamoson	2013	98.00
Syrah AOC, Gérald Besse, Martigny	2010	83.00
Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC, Adrian Mathier Salgesch (Pinot Noir, Syrah, Humagne rouge, Cabernet Sauvignon)	2013	59.00

GRAUBÜNDEN

Pinot Noir, Martha und Daniel Gantenbein	2010	185.00
Jeninser Pinot Noir, Irene Grünenfelder	2013	84.00
Jeninser Pinot Noir „Eichholz“, Irene Grünenfelder	2012	122.00
Malanser Picado, barrique, Donatsch (Pinot Noir, Cabernet Sauvignon)	2012	87.00
„Unique“, Malanser Pinot Noir, Donatsch	2011	122.00

SCHAFFHAUSEN

Cabernet-Merlot AOC, Stamm, Schaffhausen (Cabernet Dorsa, Cabernet Cubin, Cabernet Sauvignon, Merlot)	2011	71.00
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	-------

THURGAU

Blauburgunder Nr. 1, Schlossgut Bachtobel	2014	62.00
Blauburgunder Nr. 3, Schlossgut Bachtobel	2011	86.00

ROTWEIN

SCHWEIZ

75 cl

TESSIN

Conte di Luna, Werner Stucky, Rivera (50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon)	2008		112.00
Il Rubino, Merlot, Adriano Kaufmann, Beride	2012		59.00
Pio della Rocca, Adriano Kaufmann, Beride (75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon)	2011		89.00
	2011	DOPPELMAGNUM	370.00
Jörg Slaschek kreierte den Wein aus 20 verschiedenen Barriquefässern !	2011	METHUSALEM (6 l)	750.00
Terraferma, Merlot, Christian Zündel, Beride	2006		88.00
Orizzonte, Christian Zündel, Beride (Merlot, Cabernet Sauvignon)	2012		94.00
Montagna Magica, Merlot del Malcantone, Daniel Huber	2011		103.00
Costera Riserva, Rosso di Monteggio, Daniel Huber	2011		86.00
Quattromani, Merlot	2012		112.00
Cuvée G. Brivio, A. Delea, F. Gialdi und C. Tamborini	2011	MAGNUM	224.00
Riflessi d'Epoca, Merlot del Ticino, Guido Brivio	2012		87.00
Platinum, Merlot del Ticino, Guido Brivio	2011		175.00
Roncaia, Merlot del Ticino, Vinattieri, Ligornetto	2012		59.00
Ligornetto, Merlot del Ticino, Vinattieri, Ligornetto	2012		87.00
Vinattieri, Merlot del Ticino, Vinattieri, Ligornetto	2008		145.00
	2009		149.00
	2009	MAGNUM	310.00
Castello Luigi, Merlot, Luigi Zanini, Besazio	2009		215.00
	2008	MAGNUM	395.00
Balin, Vino da tavola, Cantina Kopp von der Crone (95% Merlot, 5% Arinaroa)	2009		98.00
Sassi Grossi, Merlot, Feliciano Gialdi, Mendrisio	2012		96.00
Trentasei, Merlot, Feliciano Gialdi, Mendrisio	2010		176.00

DEUTSCHLAND

75 cl

AHR

Selektion „S“ QbA, Weingut Meyer-Näkel (Spätburgunder)	2013		98.00
-----------------------------------------------------------	------	--	-------

PFALZ

Laumersheimer Kirschgarten, Spätburgunder GG, Weingut Knipser	2008		94.00
Laumersheimer Steinbuckel, Spätburgunder GG, Phillip Kuhn	2012		110.00
Cuvée Alexander, Bernhard Koch	2012		74.00
Black Print, Markus Schneider	2014		69.00

BADEN

Blauer Spätburgunder Selektion SJ, Karl H. Johner	2005		110.00
Achkarrer Schlossberg, Spätburgunder, Weingut Dr. Heger	2007		118.00
Selektion „S“, QbA, Weingut Franz Keller (Merlot, Cabernet Sauvignon)	2009		95.00

ROTWEIN

ÖSTERREICH

NIEDERÖSTERREICH

Cuvée Lukas Reserve, Markowitsch, Göttlesbrunn (Zweigelt, Merlot)	2012		84.00
Merlot Schüttenberg, Markowitsch, Göttlesbrunn	2012		75.00
Rubin Carnuntum, Markowitsch, Göttlesbrunn (Zweigelt)	2012		57.00
Grosse Reserve, Weingut Spaetrot Gebeshuber, Gumpoldskirchen (St. Laurent, Pinot noir)	2011		79.00
St. Laurent, Reserve, Stift Klosterneuburg	2012		85.00

BURGENLAND

Zweigelt JURIS Selection, Axel und Herta Stiegelmar, Gols	2013		54.00
Wolfsjäger, Axel und Herta Stiegelmar, Gols (Blafränkisch, Zweigelt)	2011		70.00
St. Georg JURIS Reserve, Axel und Herta Stiegelmar, Gols (St. Laurent, Pinot Noir)	2012		85.00
Hill 1, Weingut Leo Hillinger, Jois (Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Merlot, Syrah)	2012		92.00
Ina'mera JURIS Reserve, Axel und Herta Stiegelmar, Gols (Blafränkisch, Cabernet Sauvignon)	2012		89.00
Heideboden, Robert Goldenits, Tadten (Zweigelt)	2013		52.00
Mephisto, Robert Goldenits, Tadten (Cabernet Sauvignon, Syrah)	2013		89.00
Tetuna Reserve, Robert Goldenits, Tadten (Blafränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt)	2013		69.00
Zweigelt Schwarz-Rot, Johann Schwarz, Andau	2011		146.00
Blafränkisch, Ried Mariental, Ernst Triebaumer, Rust	2007		135.00
Maulwurf, Ernst Triebaumer, Rust (Blafränkisch)	2009		87.00
Tridendron, Ernst Triebaumer, Rust (Merlot, Cabernet Sauvignon, Blafränkisch)	2007		76.00
Das Phantom, Kirnbauer, Deutschkreutz (Blafränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, 15 Monate Barrique)	2013		86.00
	2012	MAGNUM	175.00
Forever, Kirnbauer, Deutschkreutz (Merlot, Cabernet Sauvignon)	2006		198.00
	2005	MAGNUM	335.00
Blafränkisch Ried Hochberg, Weingut Iglar, Deutschkreutz	2012		59.00
Cabernet Sauvignon, Ried Kart, Weingut Iglar, Deutschkreutz	2003		82.00
Vulcano Cuvée Reserve, Weingut Iglar, Deutschkreutz (Blafränkisch, Cabernet Sauvignon)	2012		75.00
Ab Erico, Weingut Iglar, Deutschkreutz (Blafränkisch, Merlot, Zweigelt)	2011		89.00
Opus Eximium, Weingut Gesellmann, Deutschkreutz (Blafränkisch, St. Laurent, Zweigelt)	2013		87.00
	2012	MAGNUM	175.00
"G", Weingut Gesellmann, Deutschkreutz (Blafränkisch, St. Laurent)	2006		175.00
Arachon, T.FX.T, Vereinte Winzer, Horitschon	2011		92.00
Der gemeinsam von Manfred Tement, F. X. Pichler und dem inzwischen verstorbenen Tibor Szemes erstmals 1996 lancierte Arachon (Cuvée aus Blafränkisch, Cabernet, Zweigelt, Merlot) hat sich inzwischen als einer der Parade-Rotweine Österreichs etabliert.	2011	MAGNUM	188.00

ROTWEIN

FRANKREICH

75 cl

BURGUND

Chambolle-Musigny AOC, Ghislaine Barthod	2009	110.00
Gevrey-Chambertin AOC, Vieilles Vignes, Rossignol-Trapet	2013	94.00
Nuits-Saint-Georges AC, Domaine David Duband	2009	96.00
Nuits-Saint-Georges 1er Cru , Aux Thorey, Domaine David Duband	2009	118.00
Vosne-Romanée 1er Cru, Les Beaux Monts, Domaine Dujac	2011	181.00
Clos des Lambrays, Grand Cru, Domaine des Lambrays	2011	228.00
Chambolle-Musigny 1er Cru AC, Les Lavrottes, Olivier Bernstein	2011	258.00
Charmes-Chambertin AC, Grand Cru, Olivier Bernstein	2010	358.00
Ladoix, 1er Cru, Les Joyeuses, Domaine Prin	2011	87.00
Aloxe-Corton, 1er Cru, Domaine Prin	2011	112.00
Beaune AOC, Louis Latour	2010	84.00
Clos de Vougeot Grand Cru, Louis Latour	2010	198.00
Pommard 1er Cru «les Fremiers», Domaine Jean-Marc Bouley	2009	121.00
Volnay AOC, Domaine Michel Lafarge	2004	92.00
Echezeaux, Grand Cru, Joseph Drouhin	2009	275.00

CÔTES DU RHÔNE

La Ponce, Rasteau, Domaine des Escaravailles Ferran et Fils (Grenache, Syrah)	2012	58.00
Roaix, Les Hautes Granges, Domaine des Escaravailles Ferran et Fils (Grenache, Syrah)	2012	73.00
Héritage 1924, Rasteau, Domaine des Escaravailles Ferran et Fils (Grenache, Syrah)	2012	82.00
Hermitage AC, La Chapelle, Paul Jaboulet Aîné	2005	280.00
Châteauneuf-du-Pape AOC, Domaine du Vieux Télégraphe (Grenache, Syrah, Mourvèdre)	2012	120.00
Châteauneuf-du-Pape AOC, La Bernardine, Chapoutier	2010	96.00
Cornas AOC, Domaine Clape	2007	142.00
Côte-Rotie, Brune et Blonde, E. Guigal	2009	126.00

LANGUEDOC - ROUSSILLON

Les Mourges, Domaine R.	2012	112.00
Les Millères, Domaine Gardiés (Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre)	2013	57.00
Tautavel Vieilles Vignes, Domaine Gardiés (Grenache Noir, Mourvèdre, 12 Monate Barrique)	2009	89.00

ROTWEIN

FRANKREICH

75 cl

BORDEAUX

Haut-Médoc

Château Cantemerle, Grand Cru Classé (92/100 P. Parker)	2010	98.00
Château Potensac, Cru Bourgeois (89/100 P. Parker)	2003	89.00

St. Estèphe

Die Weine von Saint-Estèphe werden allgemein als etwas kräftiger, säurehaltiger und strenger befunden als die anderen Weine von der Médoc-Halbinsel; schon winzige, kleinklimatische Verschiebungen weniger Kilometer lassen sich im Wein erschmecken. Viele Weingüter bringen darum auch mehr von der früher ausreifenden Merlot-Rebe in ihre Cuvées ein, was die Weine runder, süffiger und früher trinkreif macht.

Château Meyney, Cru Bourgeois	2010	89.00
Château de Pez AOC, Cru Bourgeois	2006	98.00
Château Phélan-Ségur AOC, Cru Bourgeois	2010	108.00

Pauillac

Die Weine aus Pauillac zeichnen sich aus durch ihren hohen Anteil der Rebsorte Cabernet Sauvignon, die die Weine sehr lang haltbar macht, allerdings auch einige Jahre der Reife erfordert: Es ist zu empfehlen, einen Pauillac-Wein nicht zu öffnen, bevor er fünf Jahre alt ist. Trinken kann man den Wein auch früher, aber erst danach verspricht der Wein höchsten Genuss.

Château Mouton-Rothschild, 1er Grand Cru Classé	1970	480.00
Château Mouton-Rothschild, 1er Grand Cru Classé	1983	450.00
Château Mouton-Rothschild, 1er Grand Cru Classé (19/20 P. Gabriel)	1990	490.00
Château Mouton-Rothschild, 1er Grand Cru Classé	1991	450.00
Château Lafite Rothschild, 1er Grand Cru Classé	1991	850.00
Château Pichon-Longueville Baron, 2ème Grand Cru Classé	1970	248.00
Château Pichon-Longueville Baron, 2ème Grand Cru Classé (19/20 P. Gabriel, 95/100 P. Parker)	2003	340.00
Château Pichon-Longueville Lalande, 2ème Grand Cru Classé (18/20 P. Gabriel, 92/100 P. Parker)	1978	275.00
Château Pichon-Longueville Lalande, 2ème Grand Cru Classé	2004	198.00
Château Pichon-Longueville Lalande, 2ème Grand Cru Classé	2006	240.00
Château Duhart-Milon-Rothschild, 4ème Grand Cru Classé (94/100 P. Parker)	1982	285.00
Château Lynch-Bages, 5ème Grand Cru Classé (18/20 p. Gabriel, 97/100 P. Parker)	1990	390.00
Château Lynch-Bages, 5ème Grand Cru Classé (18/20 P. Gabriel, 94/100 P. Parker)	1996	310.00
Echo de Lynch-Bages AC, 2ème Grand Cru Classé (86/100 P. Parker)	2011	94.00
Château Pontet-Canet, Grand Cru Classé (90/100 P. Parker)	2004	168.00

ROTWEIN

FRANKREICH

75 cl

BORDEAUX

St. Julien

Château Léoville-Las-Cases, 2ème Grand Cru Classé (86/100 P. Parker)	1979	215.00
Château Léoville-Las-Cases, 2ème Grand Cru Classé (19/20 P. Gabriel, 93/100 P.)	1985	370.00
Château Talbot, 4ème Grand Cru Classé	2000	189.00
Château Talbot, 4ème Grand Cru Classé	2010	175.00

Moulis

Château Poujeaux, Cru Bourgeois	2010	85.00
	2004	89.00

Margaux

Château Margaux, 1er Grand Cru Classé	1986	650.00
Château Margaux, 1er Grand Cru Classé	1988	520.00
Château Margaux, 1er Grand Cru Classé	1991	430.00
Château Kirwan, 3ème Grand Cru Classé	2006	118.00
Château Palmer, 3ème Grand Cru Classé	2006	450.00
Château Prieuré-Lichine, 4ème Grand Cru Classé sé (90/100 P. Parker)	2010	126.00
Ségla, 2ème vin du Château Rauzan-Ségla	2010	92.00
Château Paveil de Luze, Cru Bourgeois	2010	82.00
Château Giscours, Grand Cru Classé (91/100 P. Parker)	2004	139.00

Pomerol

Château La Conseillante, Grand Cru	1971	220.00
Vieux Château Certan, Grand Cru	1971	184.00
Château Gazin, Grand Cru	1971	168.00
Château Gazin, Grand Cru	2006	152.00
Château Nenin, Appellation Pomerol contrôlée (Domaine Delon de Léoville-Las-Cases)	2005	147.00

St. Emilion

Château Cheval blanc, 1er Grand Cru Classé A	1978	450.00
Château la Tour du Pin, Grand Cru Classé	2010	129.00
Château Peby Faugeres, Grand Cru Classé	2010	250.00
Château Corbin, Grand Cru Classé	2003	148.00

Cotes de Castillon

Château Montlandrie, Côtes de Castillon, AOC	2011	75.00
----------------------------------------------	------	-------

Pessac-Léognan

Le Haut de Smith, 2ème vin du Château Smith-Haut Lafitte	2011	89.00
----------------------------------------------------------	------	-------

Graves

Château Haut-Brion, 1er Grand Cru Classé (19/20 P. Gabriel, 91/100 P. Parker)	1988	480.00
----------------------------------------------------------------------------------	------	--------

ROTWEIN

ITALIEN

75 cl

SÜDTIROL

Cabernet Istrice DOC, Elena Walch	2012		79.00
Merlot Reserva "Kastelaz" DOC, Elena Walch	2009		94.00
Casón IGT, Casón Hirschprunn, Alois Lageder (Merlot, Cabernet Sauvignon)	2009		84.00

PIEMONTE

Barbera d'Asti DOC, Ai Cruss, Antiche Cantine Brema	2013		49.00
	2013	MAGNUM	105.00
Barbera d'Asti DOC, Quorum, Hastae	2005		127.00
Barbera d'Asti DOCG, Cascina Fontana	2013		65.00
Monferrato Rosso DOC, Conte, Barrique, Cascina Fontana (Barbera, Cabernet Sauvignon)	2011		78.00
Barbera d'Asti DOC, Passum, Cascina Castlèt	2009		84.00
	2011	MAGNUM	175.00
Barolo Monprivato DOCG, Mauro Mascarello, Castiglione Falletto	2011		215.00
	2008	MAGNUM	420.00
Barbaresco DOCG, Angelo Gaja	2004		285.00
Barolo DOCG, Dagromis, Angelo Gaja	2006		129.00
	2010	MAGNUM	218.00
Sperss, Nebbiolo, Langhe DOC, Angelo Gaja	2010		275.00
Sito Moresco DOC, Angelo Gaja (Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Merlot)	2013		88.00
Barolo Bussia Vigna Colonnello DOCG, Aldo Conterno	2008		185.00
Barolo Romirasco DOCG, Aldo Conterno	2006		195.00
Barolo Margheria DOCG, Azelia, Luigi Scavino	2010		136.00
Barolo DOCG, Fratelli Oddero, Cantine in La Morra	2008		88.00
Barolo DOCG, Pio Cesare	2010		98.00
Barolo DOCG Cannubi San Lorenzo, Ceretto (Mit insgesamt 24 Flaschen in der Schweiz limitiert.)	2003	MAGNUM	1500.00
Barolo, Prapo Bricco Rocche DOCG, Azienda Agricola Ceretto	2008		138.00
Monsordo Langhe Rosso DOC, Ceretto	2012		82.00

VENETO

Valpolicella Classico superiore DOC, "Ripasso", Luigi Righetti	2013		55.00
Amarone della Valpolicella Classico DOC, "De'Roari", Luigi Righetti	2011		79.00
Teroldego IGT, Marion	2009		86.00
Fratta, Veneto IGT, Azienda Agricola Maculan Breganze (Cabernet Sauvignon, Merlot)	2012		123.00
	2000	MAGNUM	330.00
Crosara, Veneto IGT, Azienda Agricola Maculan Breganze (Merlot)	2000		225.00
	2009		190.00
	2008	MAGNUM	395.00

ROTWEIN

ITALIEN

75 cl

LOMBARDEI

N° 1, Numero uno, Valtellina DOC, Plozza (Nebbiolo)	2010		115.00
	2007	MAGNUM	230.00
Carmenero VdT, Ca' del Bosco	2004		120.00

TOSCANA

Monteverdine IGT, Azienda Agricola Monteverdine (Sangiovese)	2011		89.00
Le Pergole Torte IGT, Azienda Agricola Monteverdine (Sangiovese)	2009		137.00
	2010		137.00
	2011		137.00
	2013		137.00
	2010	MAGNUM	380.00
Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Fontodi	2010		68.00
Soffocone di Vincigliata IGT, Testamatta, Bibi Graetz, Fiesole (Sangiovese, Colorino)	2011		89.00
	2012	MAGNUM	186.00
Testamatta IGT, Azienda Agricola Bibi Graetz	2003		172.00
Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Avignonesi	2011		69.00
Ornello Rosso IGT, Azienda Rocca di Frassinello	2012		65.00
Fidenzio IGT, Podere San Luigi	2005		128.00
Morellino di Scansano, Podere 414, Simone Castelli	2012	MAGNUM	148.00
Poggio Valente, Riserva DOCG, Fattoria Le Pupille	2010		89.00
Saffredi IGT, Fattoria Le Pupille	2013		118.00
Bolgheri Rosso DOC, Le Macchiole	2014		69.00
Paleo IGT, Le Macchiole	2010		129.00
Scriol IGT, Le Macchiole	2010		198.00
Brunello di Montalcino DOCG, Mastrojanni	2011		96.00
Brunello di Montalcino DOCG, Schiena d'Asino, Mastrojanni	2008		145.00
Brunello di Montalcino DOCG, Sugarille, Pieve St. Restituta, Gaja	2010		189.00
Brunello di Montalcino DOCG, Altesino	2009		98.00
Brunello di Montalcino Tenuta Nuova DOCG, Casanova di Neri	2010		224.00
La Gioia IGT, Fattoria di Riecine, Gaiole in Chianti (100% Sangiovese, Barrique)	2009		115.00
Villa Donoratico DOC, Tenuta Argentiera, Bolgheri (65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc)	2012		75.00
Ornellaia DOC, Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri (60% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 12% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot)	2011		265.00
Ca'Marcanda IGT, Gaja (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	2011		175.00
	2008	MAGNUM	399.00
Magari IGT, Ca' Marcanda, Gaja (50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc)	2012		89.00
	2013	MAGNUM	196.00
Promis IGT, Ca' Marcanda, Gaja (Merlot, Sangiovese, Syrah)	2012		86.00
Tignanello IGT, Antinori	2012		160.00
Sammarco Rosso di Toscana IGT, Castello di Rampolla	2009		145.00

ROTWEIN

SPANIEN

75 cl

RIOJA

Rioja Crianza, Finca la Emperatriz	2011	49.00
Rioja Reserva, Finca la Emperatriz	2010	62.00

RIBERA DEL DUERO

Aliòn, Bodegas Aliòn (Tempranillo)	2012	128.00
Carmelo Rodero Crianza DO (20% Tempranillo,80% Cabernet Sauvignon)	2011	79.00
Carmelo Rodero Riserva DO (20% Tempranillo,80% Cabernet Sauvignon)	2013	93.00
Pagos de Matanegra Crianza DO (Tempranillo)	2011	75.00
Hacienda Monasterio Crianza (Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot)	2013	92.00
Valbueno 5 ano, Bodegas Vega Sicilia (Tempranillo, Merlot, Malbec)	2006	247.00
Flor de Pingus, Dominio de Pingus, DO, Peter Sissek	2012	175.00
"Unico" Gran Reserva DO Bodegas Vega Sicilia (98 Punkte Parker, 85 % Tempranillo,15 % Cabernet Sauvignon) Wein der Weltklasse! Eine betörende Synthese aus Kraft und Grazie, Dichte und Eleganz, Charakter und Magie.	2004	490.00
Aalto, Bodegas y Viñedos (Tinto Fino)	2014	92.00

CASTILLA Y LEÓN

Selección Especial, Abadía Retuerta (75% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot)	2012	74.00
Pago Garduña, Abadía Retuerta (Syrah)	2011	146.00

TORO

Gago Crianza, Telmo Rodriguez (Tempranillo)	2012	67.00
San Roman, Bodegas Mauro (Tempranillo)	2011	86.00

PRIORATO

Les Terrasses, Alvaro Palacios (Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon)	2013	79.00
Finca Dofi, Alvaro Palacios (Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)	2012	148.00

MALLORCA

ÀN, Bodegas Àn Negra (100% Callet)	2012	98.00
ÀN / 2, Bodegas Àn Negra (65% Callet, 20% Manto Negro, Fogoneu, 15% Syrah)	2013	72.00
12 Volts, 4 Kilos, Vino Tinto (30% Merlot, 30% Syrah, 20% Callet-Fogoneu, 20% Cabernet Sauvignon)	2013	75.00

3/8 FLASCHEN

WEISS

37 cl

SCHWEIZ

Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC, Adrian Mathier Salgesch (Petite Arvine, Silvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris)	2013	32.00
Bianco Rovere, Merlot del Ticino Bianco DOC, Guido Brivio	2013	43.00

ITALIEN

Chardonnay Rossj-Bass, Langhe DOC, Angelo Gaja	2012	62.00
------------------------------------------------	------	-------

ROSE

SCHWEIZ

Oeil de Perdrix AOC, La Matze, Adrian Mathier Salgesch	2012	35.00
--------------------------------------------------------	------	-------

ROT

SCHWEIZ

Pinot Noir Lucifer AOC, Adrian Mathier Salgesch	2013	30.00
Roncaia, Merlot del Ticino, Vinattieri, Ligornetto	2012	32.00

ITALIEN

Barolo DOCG, Fratelli Oddero, Cantine in La Morra	2008	52.00
Sito Moresco DOC, Angelo Gaja (Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Merlot)	2013	50.00
Brunello di Montalcino DOCG, Pieve St. Restituta, Angelo Gaja	2010	62.00
Magari IGT, Ca' Marcanda, Angelo Gaja (50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc)	2012	65.00
Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Avignonesi	2011	36.00

FRANKREICH

Nuits-Saint-Georges AC, Domaine David Duband	2010	68.00
----------------------------------------------	------	-------

SPANIEN

Pago Negralada, Abadia Retuerta (Tempranillo)	2010	98.00
--------------------------------------------------	------	-------

SÜSSWEIN

SCHWEIZ

Marsanne Grain Noble Valais AOC, Marie-Thérèse Chappaz	2009	50 cl	94.00
--------------------------------------------------------	------	-------	-------

DEUTSCHLAND

Riesling Kabinett „Vom roten Schiefer“, Andreas Schmitges	2013	75 cl	56.00
Wintrich Grosser Herrgott, Riesling Trockenbeerenauslese M. Molitor	2005	37 cl 75 cl	180.00 345.00

ÖSTERREICH

Trockenbeerenauslese, Alois Kracher, Illmitz (Welschriesling, Chardonnay, Traminer)	NON VINTAGE	18.7 cl	53.00
Zweigelt Schwarz-Schwarz, Johann Schwarz, Andau (Rotwein) (Strohwein, eine echte Rarität)	2006	37 cl	128.00

FRANKREICH

Jurançon doux AOC, Cuvée Jean, Château Jolys	2000	37 cl	32.00
----------------------------------------------	------	-------	-------

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISS

SCHWEIZ

Chasselas, Domaine Château de Vaumarcus, Neuenburg, 2015 1 dl 7.00
 Ein Aperowein, der perfekt zu Fisch, Meeresfrüchten und Käse wie Fondue und Raclette passt.
 Einen frischen, feinen und fruchtigen Ausdruck mit einer blumigen Note.
 Die leichte Kohlensäure unterstützt das filigrane Blütenaroma.

Prà Bianco, Bianco del Ticino DOC, Guido Brivio, Tessin, 2014 1 dl 7.00
 (Pinot Grigio, Riesling, Sauvignon Blanc)
 Dezente fruchtige Aromen von Pfirsich und Kumquats mit einem Anflug von Flieder und Thymian im Bouquet.
 Am Gaumen entfaltet sich die kräuterwürzige Komponente und leitet über zu frischen Zitrusnoten im gut anhaltenden Abgang.
 Der perfekte Aperitifwein, passend auch zu leichten Gerichten von Fisch, zu Salaten oder zu einem Gemüsegratin.

SPANIEN

Blanco de Guarda, Abadía Retuerta, Sardon de Duero, 2014 1 dl 12.00
 (Sauvignon blanc, Verdejo) (Barrique)
 Intensive Fruchtaromen (Passionsfrucht, Steinfrüchte) sowie Honig: so lassen sich die ersten Eindrücke in der Nase umschreiben.
 Das Bouquet lässt auf den kurzen Ausbau im kleinen Eichenfass schliessen. Diese Aromen sind fein, elegant und gut integriert.
 Die Sinneseindrücke verstärken sich im Gaumen, wo sich eine dichte, gehaltvolle Textur mit einer sortentypischen Fruchtstruktur vereint.
 Es ist ein mächtiger Wein, der viele Aspekte zeigt und dessen Fruchtigkeit den langen Abgang begleitet und unterstützt.

ÖSTERREICH

A Lita Schwoaz Weiss, Johann Schwarz, Neusiedlersee, 2014 1 dl 6.90
 (Scheurebe, Sauvignon Blanc, Chardonnay)
 Helles Gelbgrün. Frische grüne Apfelfrucht vegetal unterlegt, feine Mineralik.
 Gute Komplexität, straff, feine blättrige Würze, auch am Gaumen apfelige Frucht, kraftvoller Stil, frisch

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

ROT

SCHWEIZ

Pinot Noir AOC, Domaine Château de Vaumarcus, Neuenburg, 2014 1 dl 9.00
 Glänzendes und klares rot. Intensiver und voller Geschmack nach Himbeeren, reifen Kirsch und Cassis.
 Typischer Pinot Geschmack, Harmonische und ausgewogene Struktur mit einem brillanten Abgang.

ÖSTERREICH

A Lita Schwoaz Rot, Johann Schwarz, Andau, 2014 1 dl 6.90
 (Zweigelt)
 Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarter Ockerrand. In der Nase feine Holzwürze, eines dunkelbeeriges Aroma, zart nach Nougat, etwas Vanilleschoten.
 Am Gaumen saftig, stoffig Kirschenfrucht, lebendig strukturiert, feiner Zitrustouch, wirkt bereits harmonisch Waldbeeren im Abgang.

SPANIEN

Rioja Reserva, Finca la Emperatriz, Rioja, 2011 1dl 9.00
 (Tempranillo)
 Das breite Aromenspektrum ist fruchtig und würzig, so schmeckt man rote Früchte wie Kirsche, Brombeere und schwarze Johannisbeere und auch Kräuter, Schokolade und Vanillenoten heraus.
 Durch den Ausbau im Barriquefass entsteht ein tiefgründiger, körperreicher Rotwein mit feinen eleganten Tanninen.

FRANKREICH

La Ponce, Rasteau, Domaine des Escaravailles, Côtes du Rhône, 2013 1 dl 8.50
 (Grenache, Syrah)
 Der Rasteau La Ponce ist eine Rotwein-Cuvée aus 80% Grenache und 20% Syrah. Die Reben wachsen auf Kalkmergelböden an Hängen der Cru-Lage Rasteau, ca. 15km nordöstlich von Châteauneuf-du-Pape, in einer Höhe von ca. 200m. Der Ausbau des Grenache-Anteils erfolgt im Betontank, der Syrahanteil wird 1 Jahr in Barriques ausgebaut. Eleganter und finessenreicher Rasteau Cru. Gilles Ferran ist ein innovativer Winzer, der ganz besondere Weine ins Glas zaubert. Das Mazerationprozess dauert 4 Wochen bei einem Ertrag von nur 38 hl/ha. Der La Ponce besitzt einen dichten und kraftvollen Körper ohne dabei an Eleganz und Finesse zu verlieren. Brombeeren und Schwarzkirschen prägen die Fruchtaromen. Dazu gesellt sich eine feine Kräuteraromatik. Harmonisches Mundgefühl endet in einem langen, eleganten Finish.

ITALIEN

Barbera d'Asti Ai Cruss DOC, Antiche Cantine Brema, Piemont, 2013 1 dl 7.00
 Aus ausgelesenen Trauben gewonnener Wein, der von den Weinbergen der CASCINA CROCE stammt, die auf den Hügeln zwischen Nizza Monferrato und Fontanile d'Asti liegt. Die Weinbereitung erfolgt mittels einer Entrapp- und Pressvorrichtung, die zuerst die Weintraube vorsichtig entrappt und dann nur die Beeren mittels Gummiwalzen sanft auspresst. Dieser für das Gebiet um Asti typische Wein reift in großen Eichenfässern ein Jahr lang in den Weinkellern. Nach dem Abfüllen auf Flaschen lässt man den Wein vor dem Vermarkten für weitere ca. 4-6 Monate ausbauen. Seine gute Struktur erlaubt ihm eine sehr lange Alterungszeit von 5 bis 7 Jahren. Er ist von kräftiger, klarer rubinroter Farbe. Der Barbera d'Asti Ai Cruss besitzt ein kräftiges Aroma mit Anklängen nach roten Früchten. Im Geschmack ist er trocken und ausgewogen.

SÜDWEINE

SHERRY BODEGAS TRADICIÓN

Diese im 19. Jahrhundert gegründete Bodega befindet sich im alten Stadtkern von Jerez. Mit ihren kleinen Fenstern, den dicken Mauern, den mit Sand bestreuten Steinböden, den hohen Decken und dem geringen einfallenden Tageslicht ist sie ein Paradebeispiel für die architektonische Tradition Ende des 18. und Anfang des 19. Jahrhunderts.

Fino V.O.S. 20 años 15° 4 cl 14.00

Ein Ausnahmesherry, der stolze 12 Jahre reifte. Farbe: leuchtendes Gold
Nase: florale und würzige Noten, Kräuter, Pfeffer und ganz leichte Noten einer beginnenden Oxidation.
Gaumen: angenehm sanft und doch mit der klassischen Fino-Frische ausgestattet.

Cream V.O.S. 20 años 18.5° 4 cl 14.00

Im Glas schön ölig. Vollmundig und elegant mit Noten von Pflaumen, Rosinen, Kakao und Noten von Schokolade im Abgang.
Langen Nachgeschmack. Dieser Cream besteht ausschließlich aus 70% Oloroso (ca. 45 Jahre alt) & einem jungen Pedro Ximénez.

Pedro Ximénez V.O.S. 20 Años 15° 4 cl 19.00

Unverwechselbarer Farbe, dunkles Jod, Schimmer von Altgold. Köstliche Aromen nach Dörrfrüchten, Lakritz und Toastnoten.
Eine üppige Süsse, die aufgrund der Komplexität und Säurestruktur nicht klebrig wirkt.

Amontillado V.O.R.S. 30 Anos 19.5° 4 cl 16.00

Der Amontillado von Bodegas Tradición ist ein Klassiker unter den Sherrys, der zuerst biologisch und danach oxidativ gereift ist.
Diese Kombination der Reifung macht die Amontillados zu etwas ganz Besonderem, da obwohl sie jahrzehntelang durch Luftkontakt (oxidativ) reifen, der Charakter der biologischen Hefeschicht-Reifung (Flor) überwiegt.
Er hat ein Durchschnittsalter von 43 Jahren und ist die beeindruckende Komposition exklusiver Soleras aus Jerez wie Puerto de Santa Maria und Sanlúcar de Barrameda.

Palo Cortado V.O.R.S. 30 Anos 19.5° 4 cl 18.00

Ein sehr seltener, eleganter und einzigartiger Sherry. Er vereint in unvergleichlicher Weise die frischen und eleganten Noten eines Amontillados mit der Komplexität und dem vollmundigen Körper eines Olorosos.
Hier treffen wir definitiv auf einen charakteristischen Palo Cortado früherer Zeiten.
Nach seiner biologischen Reife unter der Hefeschicht (Flor), beendet er die Reifung oxidativ (ständiger Sauerstoffkontakt).
Es gibt nur 2500 Flaschen im Jahr. Bei einer aktuellen Blindverkostung wurde der Palo Cortado, bei fast 40 degustierten Sherrys, Sieger seiner Klasse.

Sherry Anada Oloroso Muy Viejo 1970 19.5° 4 cl 36.00
2 cl 18.00

Jahrgangsherries gibt es auf Grund des Solera-Systems eigentlich gar nicht, dennoch: Ganz selten entwickeln sich ein paar Fässer, oder gar nur ein einziges eines bestimmten Jahrganges so ungewöhnlich anders, dass man es nicht in die Solera einbringt, sondern separat reifen lässt.
Mit diesen Geschmacksikonen wird oftmals die letzte Stufe, die Solera, vor der Abfüllung verfeinert.
Ganz selten einmal werden ein paar Flaschen davon als Jahrgangsherries abgefüllt.

PORTWEIN

Taylor's 10 Years old 20° 4 cl 12.00

Taylor's Single Harvest Port 1966 20° 4 cl 52.00

1966 darf als ausgezeichneter Douro-Jahrgang verbucht werden. Nach einem durchweg nassen, milden Winter wurde der Sommer schon früh heiß und trocken. Farbe: warmes Gold bis Mahagoni mit olivgrünem Schimmer.
In der Nase sehr elegantes, vielschichtiges Bouquet, deutlich würzig, mit Aromen von Nüssen, getrockneten Früchten, braunem Zucker und den leicht gebrannten Noten von Karamell. Geschmacklich auch am Gaumen würzig, samtweich, sehr verführerisch, mit Noten von Honig, Mokka, Feigen und exotischen Früchten.

MADEIRA

Madeira, Boal 15 years old, Henriques and Henriques 20.5° 4 cl 17.00

Mit 15 Hektar Eigenbesitz ist Henriques & Henriques der grösste Weintraubenproduzent der Insel Madeira.
Eine herrliche Balance zwischen Süsse und Säure mit Nuancen von Trockenfrüchten.

Madeira, Sercial 15 years old, Henriques and Henriques 20° 4 cl 18.00

Komplexe blumige Aromen. Trocken aber mit etwas Schmelz.
Der Gaumen wird mit Nuancen von Nüssen und Orangenschale entwickelt.
Der Wein hat eine gut ausgewogene Säure und ein sehr langer Abgang.