
INHALTSVERZEICHNIS

Für Sie kurz zusammengefasst:

Seite 2 bis 3	Rotweine aus Österreich
Seite 4	Rotweine aus der Schweiz
Seite 4	Rotweine aus Deutschland
Seite 5	Rotweine aus Spanien
Seite 6 bis 7	Rotweine aus Italien
Seite 8 bis 11	Rotweine aus Frankreich
Seite 12	Natural Wines
Seite 13	Kleine Flaschen 0,375l
Seite 14 bis 15	Magnum 1,5l, Doppelmagnum 3l, Imperiale 6l, Salmanazar 9l
Seite 16 bis 18	Raritäten und Einzelflaschen

Blaufränkisch

Weingut Muhr van der Niepoort, Rohrau, Carnuntum

2011 Blaufränkisch "Spitzerberg"

Kräftige Farbe, am Gaumen dunkle Beeren, getrocknete Zwetschken, erdige Würze, am Gaumen straffes Tannin – füllig, kraftvoller Körper, stoffig und lang. Klarer und sehr sortentypischer Blaufränkisch; 13,5% Vol.

Euro 69,00

Weingut Heribert Bayer, Neckenmarkt, Mittelburgenland

2009 Blaufränkisch "In signo Sagittarii"

Dunkle Beerenfrucht, Kräuterwürze, Holzaromen, balsamische Nuancen, nach Orangenesten, Schokolade, tabakiger Touch. Saftige Kirschenfrucht, elegante Textur, feine Tannine, Mandarinen, bleibt gut haften, ausgewogen, rotbeerige Nuancen, mineralischer Rückgeschmack, Barrique; 13,5% Vol.

Euro 62,00

Weingut Ernst Triebaumer, Rust, Neusiedlersee-Hügelland

2011 Blaufränkisch "Mariental"

Brombeerfrucht, etwas Waldbeerkonfit, Orangenesten, Schokolade, ätherische Würze. Saftig und elegant, frische süße Beerenfrucht, Herzkirschen, mineralisch, zitronige Nuancen, mittlere Textur, zarter Nougat im Nachhall, sehr finessenreiche Stilistik, Barrique; 14% Vol.

Euro 81,00

Weingut Kollwentz, Großhöflein, Neusiedlersee-Hügelland

2012 Blaufränkisch "Point"

Dunkle Waldbeeren, Lakritze, Cassis, feine Kräuterwürze im Hintergrund, saftig, gute Komplexität, präsenste Tannine, etwas Nougat und Karamell im Abgang, Barrique; 14% Vol.

Euro 87,00

2011 Blaufränkisch "Setz"

Röstaromen, tabakig, karamellig unterlegte Brombeerfrucht, Kräuterwürze, intensives Aroma, stoffig, schwarze Beeren, präsenste Tannine, dunkle Mineralik im Abgang, feiner schokoladiger Nachhall, Barrique; 14% Vol.

Euro 82,00

Weingut Moric, Großhöflein, Neusiedlersee

2011 Blaufränkisch "Lutzmannsburg" Alte Reben

Für 8 Monate im 500 l Fass ausgebaut. Danach erster Rohverschnitt der Lagen, weitere 12 Monate im 500 l Fass. 49- bis über 90-jährige Reben, 2.700 l Hektarertrag (!), 20 bis 22 Tage Maischestandzeit, spontane Vergärung in offenen Holzbottichen, keine Schönung, keine Filtration; 13,5% Vol.

Euro 116,00

Weingut Krutzler, Deutsch – Schützen, Südburgenland

2011 Blaufränkisch "Perwolff"

Ätherische Nuancen, zarte Minze, dunkle Beeren, Grapefruit, Tabak. Am Gaumen kraftvoll, schwarze Beeren, komplex, feine Extraktsüße, rassige Struktur, schwarze Johannisbeeren. Kräuterwürze im Nachhall; 14% Vol.

Euro 79,00

St. Laurent

Weingut Rosi und Hannes Schuster, St.Margarethen, Neusiedlersee

2012 St. Laurent "Zagersdorf"

Der Wein präsentiert sich in der Nase mit kräftigen Aromen nach Brombeeren, Pflaumen und ein Hauch von reifen Kirschen, sowie zarte Anklänge nach dunkler Schokolade und Nougat. Am Gaumen setzen sich die Fruchtaromen deutlich fort; 13% Vol.

Euro 77,00

ROTWEINCUVÉES AUS ÖSTERREICH

Weingut Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum

2012 Bärreiser Reserve, Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt

Wird nur in den allerbesten Jahren in Mikrovinifikation gänzlich ohne Technik, Zusätze, Filtration und anderem Firlefanz vinifiziert. Sehr intensive Frucht nach dunklen Früchten, enorme Extraktstärke, bleibt lange haften, im Abgang Portweinaromen, straffe Tannine, 15% Vol.

Euro 93,00

Weingut Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland

2008 G, Blaufränkisch, St.Laurent

Kräuterwürze, Zwetschken und Orangenzesten, Brombeeren, Nougat, kraftvoll, komplex, extraktsüße Textur, perfekt eingebundene Tannine, feine Holzaromen, salzig-mineralisch im Abgang, Lakritze und Cassis, Barrique; 14% Vol.

Euro 99,00

Weingut Gernot und Heike Heinrich, Gols, Neusiedlersee

2013 Salzberg, Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch

Gewürzanklänge, schwarze Beeren, Edelholz, schokoladig, perfekt eingebundene Tannine, kraftvoll, komplex, mineralischer Nachhall; Holzgärständer/Barrique; 14% Vol.

Euro 150,00

Weingut Anita und Hans Nittnaus, Gols, Neusiedlersee

2011 Comondor, Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch

Edelholznoten, Waldbeeren, Lakritze. Am Gaumen Kirschfrucht, lebendig strukturiert, angenehme Extraktstärke, Herzkirsche im Abgang; 13% Vol.

Euro 77,00

Weingut Kollwentz, Großhöflein, Neusiedlersee-Hügelland

2011 Steinzeiler, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt

Gewürzanklänge, Herzkirschen, facettenreiches Bouquet, zart nach Schokolade. Am Gaumen saftig, stoffig, nach Brombeerkonfit, etwas Zwetschkenröster, feiner Säurebogen. Kräftig und delikate zugleich. Barrique; 14% Vol.

Euro 93,00

ROTWEINE AUS DER SCHWEIZ

Weingut Markus Ruch, Hallau bei Schaffhausen, Klettgau

2011 Hallau AOC Chölle, Pinot Noir

Die über 60-jährigen Rebstöcke, wurzeln tief in einem schweren kalkhaltigen Leimboden und produzieren nur noch geringe Erträge. Die Trauben vergären mit ihren Wildhefen ca. einen Monat in Holzständen. Der Wein reift in 228l Burgunder-Piecen und wird unfiltriert abgefüllt; 13% Vol.

Euro 62,00

2011 Hallau AOC Haalde, Pinot Noir

Ganztraubenvergärung aus der steilsten Lage in Hallau, der Haalde. Die Reben wurzeln in einem kargen Kalkmergelboden. Die ganzen Trauben vergären mit ihren Wildhefen über einen Monat in Holzständen. Der Wein reift 15 Monate in 228l Burgunder-Piecen und wird unfiltriert abgefüllt; 12,5% Vol.

Euro 71,00

ROTWEINE AUS DEUTSCHLAND

Baden

Weingut Schmidt am Bodensee, Wasserburg

2014 Spätburgunder

Rubinrot mit schönen Reflexen am Rande des Glases. Mit zarten Röstnoten in der Nase, saftig, feinwürzig nach Kirschen und zart adstringenten Aromen am Gaumen. Der profitiert von der warmen Lage am Bodensee und dem Klima in Baden; 13,5% Vol.

Euro 64,00

ROTWEINE AUS SPANIEN

Priorat

Bodegas Vall Llach

- 2015 **Embruix, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Carinena, Syrah, Merlot**
Gerösteter Kaffee und Schokolade, mineralisch, schwarze Beeren, rund, komplex, mit sehr langem Abgang; 15% Vol. Euro 59,00
- 2014 **Idus, Garinena, Merlot, Syrah, Garnacha, Cabernet Sauvignon**
Ein moderner, eleganter Wein, er überrascht mit ausgeprägten mineralischen Noten, gut ausbalanciert und strukturiert in der Vermählung von Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon. Tiefe Komplexität und vielschichtige Aromen die am Gaumen angenehm lange nachwirken; 15,5% Vol. Euro 73,00

Rioja

Bodegas Sierra Cantabria

- 2012 **San Vicente, 100% Tempranillo**
Kraftvolles Bouquet, Herzkirschen, Pflaumen, Trüffel, Schokolade. Am Gaumen Waldbeeren, Backpflaumen, eingelegte Rosinen, vielschichtig, große Finesse, perfekt integrierte Tanninstruktur, konzentriert, tief, lang und elegant; 14,5% Vol. Euro 71,00

Bierzo

Bodega Descendientes de J.Palacios

- 2010 **Villa de Corullón DO, 100% Mencia**
Dunkle Farbe, in der Nase leicht rauchige Noten, mineralisch, Lavendel, schwarze Kirsche, Brombeeren. Am Gaumen schön integrierte Tannine, viel Frucht und Beeren. Ein langes, intensives Finish; 14,5% Vol. Euro 65,00

Ribera del Duero

Bodegas y Vinedos del Jaro S.L

- 2015 **Sembro, 100% Tempranillo (Tinto Fino)**
Aromatisch, fruchtig mit leichter Barriquenote. Dieser Wein spiegelt die typischen Noten des Tempranillo im Ribera del Duero. Die Frucht steht im Vordergrund, Boden und Holz bilden lediglich das Gerüst. Rein, fruchtig, mittlerer Körper, mittlerer Abgang; 13,4% Vol. Euro 40,00

ROTWEINE AUS ITALIEN

Toscana

Weingut San Giusto a Rentennano, Gaiole in Chianti

2012 Chianti Classico Riserva "Le Baròncole" DOCG, Sangiovese, Canaiolo

Blumige Düfte, frisch und feingliedrig, herrliche Aromen, Rosinen, Schokolade, Lebkuchen, Kirschkonfitüre. Weicher Schmelz, elegant, tiefgründig, schön verteilte Tannine; 14% Vol.

Euro 63,00

2012 La Ricolma Toscana Rosso IGT, 100% Merlot

Die Trauben werden von Hand zu einem späteren Zeitpunkt als in der Gegend üblich gelesen. Der biologische Säureabbau erfolgt spontan. 20-22 Monate in französischen Barriques, keine Filtrierung. Der Wein ist sehr fein, puristisch, elegant, viel Terroir, sehr mineralisch; 14,5% Vol.

Euro 87,00

Weingut Petra, Maremma

2014 Quercegobbe IGT, 100% Merlot

Leichte Hanglage, direkte Ausrichtung aufs Meer, auf Lehm Böden, wie im Pomerol, hier reift dieser eindruckliche Merlot: dicht, dick, fleischig, Beerenmarmelade, warme, typische Maremma Würze. Der Wein reift teilweise in 600-Liter Fässern aus neuer Eiche, teils in gebrauchten Barriques; 14,5% Vol.

Euro 76,00

Weingut Vecchi Terre di Montefili, Panzano

2012 Anfiteatro IGT, 100% Sangiovese

Große Konzentration, warm, sehr elegante Aromatik, runde, tiefe Tannine, florale Noten, schwarze Beeren, sehr ausgewogen und rund; 13,5% Vol.

Euro 97,00

Weingut Avignonesi, Montepulciano

2012 Desiderio Cortona DOC, Merlot, Cabernet Sauvignon

Rubinrot, delikates und anhaltendes Bouquet nach Früchten, voller Körper, harmonisch, fleischige Noten, außergewöhnlich nuancenreich, ein herrlich strukturierter Rotwein; 14,5% Vol.

Euro 85,00

Weingut Poggio Antico, Montalcino

2011 Brunello di Montalcino DOCG, 100% Sangiovese grosso

Höhenlage und niedrige Erträge sorgen für einen Brunello von besonderem Feinheitsreichtum. Er reift in großen Eichenfässern, um die floralen und beerigen Noten hervorzuheben, im Gegensatz zur Riserva, die in kleineren Gebinden zur Reife gelangt; 14% Vol.

Euro 78,00

Weingut Mauro Vannucci, Firenze

2014 Il Sasso DOCG, 70% Sangiovese, 20% Cabernet, 10% Merlot

Reiche, intensive Düfte nach Weichseln und Brombeeren mit Röstnoten und viel Sonne im Glas. Am Gaumen von guter Struktur mit süßlichen Tanninen, sehr harmonisch und gehaltvoll mit einem exzellenten Abgang; 14,5% Vol.

Euro 51,00

Weingut La Spinetta, Castiglione Lanze-Langhe

- 2009 Barbaresco "La Gallina", 100 % Nebbiolo (30-jährige Rebstöcke)**
Konzentriert, reife rote Früchte, Pfeffer, Schwarzkirsche, Schokolade, intensiv, femininer und voller Körper, herrliches Säuregerüst, unfiltriert und ungeklärt, Rotationsfermentation, 16-18 Monate in neuem französischem Barrique, medium getoastet; 14,5% Vol. Euro 116,00
- 2008 Barbaresco "Valleirano", 100 % Nebbiolo (35-45-jährige Rebstöcke)**
Kleinste Cru-Lage von La Spinetta, komplex, sanft würzig, feine Tannine, weißer Trüffel, gut strukturiert, im Abgang Minze und Thymian, unfiltriert und ungeklärt, Rotationsfermentation, 20-22 Monate in neuem französischem Barrique, medium getoastet; 14,5% Vol. Euro 116,00
- 2008 Barolo „Campè“, 100 % Nebbiolo (35–45-jährige Rebstöcke)**
Schwarze Früchte, Gewürze, sehr gut balanciert, kraftvoll, komplex, ausgewogene Säure, sehr lang, dicht, tolles Fruchtfinale, unfiltriert und ungeklärt, Rotationsfermentation, 24 Monate in neuem französischem Barrique, medium getoastet, 12 Monate Flaschenreife, Flagship-Wein von La Spinetta; 14,5% Vol. Euro 132,00

Weingut Vajra, La Morra

- 2011 Barolo Bricco delle Viole, 100 % Nebbiolo**
Spontanvergärung, 30-tägige Maischestandszeit, 42 Monate im großen Holz ausgebaut. Die Trauben stammen von sehr alten Rebstöcken, die ältesten davon wurden 1949 gepflanzt. Ein klassischer Barolo, mineralisch und mit feinem Tanninen ausgestattet; 14,5% Vol. Euro 83,00

Weingut Conterno Fantino, Monforte d'Alba

- 2011 Barolo Sori Ginestra 100 % Nebbiolo**
Der Weinberg besteht aus Lehm und Kalkstein mit ein bisschen Tuffstein und etwas Eiseneinlagerungen. Im Mund sehr fein, tolles Spiel von konzentrierten Aromen, feine salzige, steinige Mineralität darunter, große Harmonie ausstrahlend, sehr gekonnt verwoben; 15% Vol. Euro 98,00

G.D. Vajra

- 2014 Langhe Freisa DOC "Kyè"**
Seit 2004 weiß man, dass Freisa mit der französischen Sorte 'Viognier' verwandt ist. 30 von 32 Indikatoren sind bei Freisa und Viognier identisch. Noch spannender: Nebbiolo, die Basis für die berühmten Barbaresco und Barolo Weine, stammt nicht nur von Freisa ab, sondern Freisa ist zu 60 % geschmacksbestimmend für Nebbiolo! In der Nase Kräuter, Minze, Lakritze, aber auch exotische Anklänge, Bazzokakaugummi, sehr dicht, voll und komplex. Im großen Holz ausgebaut. 14% Vol.. Euro 74,00

ROTWEINE AUS FRANKREICH

Côte de Nuits

Domaine Sylvie Esmonin, Gevrey-Chambertin

2011 Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes A.C.

Den Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes kann man mit guten Premiere Crus vergleichen. Der Wein steht weit über seiner jeweiligen Klasse. Wurde durch Ganztraubenvergärung hergestellt und wird zu 90% in neuem Holz ausgebaut. 13% Vol.

Euro 86,00

2014 Côtes de Nuit Villages, A.C.,

Die Dorfage von Sylvia Esmonin. Pinot Noir mit einem sehr guten Preis-Leistungsverhältnis; 12,5% Vol.

Euro 61,00

Domaine Lucien Le Moin, Beaune

2010 Chambolle Musigny "Les Amoureuses" 1er Cru; 13,5% Vol.

Reife Himbeere, Orangenschalen, Gewürze und Süßholz. Unterlegt mit moschusartigen Bodentönen, sehr edle Nase. Dieser sehr tiefe, wohlschmeckende Wein hat viel Erde und viel Frucht; 13,5% Vol.

Euro 185,00

2009 Chambolle Musigny "Les Charmes" 1er Cru

Tiefrot mit karminroten Höhepunkten. Dunkle Beeren, Vogelkirsche, Rauch und Mineralien in der Nase. Stellen Sie sich eine Kreuzung zwischen Chambolle und Clos de Vougeot vor; 13,5% Vol.

Euro 129,00

2009 Clos Saint Denis Grand Cru

Explosive, Aromen von Himbeeren, braune, getrocknete Gewürze, wunderbar reizvoll am Gaumen, seidig beschaffen. Samartiger Reichtum, der an 2005 erinnert. Explosivstoff im Abgang wie auch in der Nase, glatt, reich und taktil hergestellt, dennoch ziemlich fest; 13,5% Vol.

Euro 159,00

Bordeaux

St. Julien

2010 Château Gloria A. C., Cru Bourgeois, Domain Martin

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Gut zugänglich enttäuscht der Gloria den Liebhaber dieses Chateaus auch im Jahr 2008 nicht; 13,5% Vol.

Euro 96,00

2009 Château Beychevelle

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Geröstete Kräuter, schwarze Kirschen, dunkle Früchte, mittlerer Körper, süße Tannine, würzig, erdig, klar und lang im Abgang, elegant; 50% Ausbau im neuen Barrique; 13,5% Vol.

Euro 137,00

2005 Château Leoville Las Cases 2ème Cru Classé

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Mittlere Farbdichte, rot- bis blaubeeriges Bouquet, Karamellnote, Kokos und Sandelholz. Am Gaumen sehr elegant, eine gewisse Süße, die von den reifen Tanninen kommt, dominikanischer Tabak; 13% Vol. Euro 330,00

2006 Château Ducru Beaucaillou
Cabernet Sauvignon, Merlot
Aromen nach Creme de Cassis, Frühlingsblumen, Likör und Straßenteer.
Dieser klare, mittelgewichtige Wein beinhaltet tolle Tannine, superbe Konzentration, gute Süße und wenig Säure; 13% Vol. Euro 164,00

Pomerol

2001 Château L'Évangile
Merlot, Cabernet Franc
Würziges, nach gerösteten Nüssen und Schokolade duftendes Bouquet, klare Cabernet Franc Note, getrocknete Pflaumen, delikater Gaumen, samtige Textur, Lakritze und Schwarzer Holunder im langen Finale; 13,5% Vol. Euro 225,00

Saint Emilion

1996 Château Belair
Merlot, Cabernet Franc
Perfektes Merlot- und Rauchbouquet, Maulbeeren, Holunder, Cassis. Saftige Gerbstoffe, vanillige Tannine, viel Eleganz, gesunde Adstringenz; 12,5% Vol. Euro 88,00

2006 Château Beau-Sejour Becot
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Druckvolles, pfeffriges Bouquet, Lebkuchengewürze, Lakritze, Cassis, satter, stoffiger Gaumen, blaubeerig, im Finale Heidelbeertouch; 14% Vol. Euro 89,00

2005 Château Angelus
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Sehr fruchtiger Ausdruck, kleine Waldbeeren, heller Tabak. Seine Kraft ist überwältigend! Am Gaumen Lakritze, Süßkirsche und Pflaumen, viel Frucht, intensive Tannine, Schokolade- und Gewürznoten unterstützen seine unglaubliche Länge; 14,5% Vol. Euro 426,00

2009 Château Angelus
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Sehr fruchtiger Ausdruck, kleine Waldbeeren, heller Tabak. Seine Kraft ist überwältigend! Am Gaumen Lakritze, Süßkirsche und Pflaumen, viel Frucht, intensive Tannine, Schokolade- und Gewürznoten unterstützen seine unglaubliche Länge; 14,5% Vol. Euro 351,00

2004 Château Péby Faugetes
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Der Péby Faugetes 2004 ist die „Cuvée Prestige“ des Weinguts und wird aus den Trauben 45 Jahre alter Rebstöcke auf den am günstigsten ausgerichteten Hängen erzeugt (100 % Merlot). Ein hervorragender Wein für diesen Jahrgang von satter rubin violetter Farbe und Aromen von Graphit und schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Kirschlikör, gerösteter Eiche und Lakritz. Dicht, körperreich und kräftig mit ausgeprägten Tanninen und allem, was an extravaganter Frucht nötig ist, um ausgewogen zu bleiben. Trinkbereit in zwei bis drei Jahren mit einem Lagerpotenzial von rund zwanzig Jahren 14% Vol. Euro 249,00

St. Estèphe

1993 Château Montrose

65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon
Tiefes Violett-Purpur. Würzige Tabaknase, Havanna, Terroir, Zedern, Palisander, defensive Süsse.
Fleischiger Gaumen, griffiger Gerbstoff, starke Adstringenz, intensive Aromatik, Heidelbeeren,
Brombeeren, gutes Potential. Vor allem beeindruckte immer wieder die grossartige Tiefe dieses
Weines; 12,5% Vol.

Euro 229,00

Languedoc-Roussillon

Domain Gauby, Côtes du Roussillon Villages

2008 La Muntada, Syrah, Grenache, Carinena, Mourvedre

Es ist die Finesse die Gaubys Weine bestimmt. Der Muntada verpackt seine
unterschwellige Kraft in zarte Seidigkeit. Ein Wein von blendender Strahlkraft,
man versteht, wieso er und sein Macher so magnetisch wirken; 13,5% Vol.

Euro 117,00

Domaine de l'Horizon, Calce, Côtes du Roussillon

2011 Domaine de l'Horizon Rouge, 30 % Grenache Noir, 70 % Carinena Noir

Die Reben sind 60 bis 100 Jahren alt. In der Nase Aromen von saftigen
Waldfrüchten, Kräutern, Rosen, Veilchen, Zedernholz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer. Am Gaumen anregende Säure und feinkörnige Tannin-
struktur in schönem Kontrast zu der süßlichen Frucht in der Nase; 13,5% Vol

Euro 62,00

Domain du Pégau, Chateauneuf-du-Pape

2010 Châteauneuf-du-Pape AOC Cuvée Réserve

Grenache, Syrah, Mourvedre

Sehr mineralisch, schwarze Frucht mit Teer und Schokolade, besonders kraftvoll, Kirschlikör, süße Tannine; die Vergärung erfolgt als Ganztraubenvergärung nach kurzer Mazerationszeit, alles wird traditionell verarbeitet, eine Grundlage für den erdigen, natürlichen Touch der Weine; 14% Vol.

Euro 99,00

Chateau du Beaucastel, Chateauneuf du Pape

2013 Coudoulet de Beaucastel

Grenache 30%, Mourvèdre 30%, Syrah 20%, Cinsault 20%.

30 % Mourvedre gibt dem Cuvée das Tannin-Rückgrat und die hohe Beständigkeit gegen Oxidation, sowie die Aromen von Leder, Tabak und Gewürzen.

Grenache gibt dem Wein die abgerundete Fülle und intensive Frucht. Syrah und Cinsault bringen Tannine und aromatische Komplexität; 14% Vol.

Euro 56,00

Château Saint Cosme, Gigondas

2009 Côte Rôtie, Syrah

Schwarze Oliven, Himbeeren und schwarze Johannisbeeren, Früchte, mit einem Hauch von weihnachtlichem Obstkuchen. Weihrauch, und eine fast exotisch-asiatische Gewürznote; 13% Vol.

Euro 79,00

2011 Gigondas "Valbelle", Grenache, Syrah

Fokussierte und knackige Frucht. Eine Kombination von Erdbeeren, Johannisbeeren und Graphite. Tiefe Beerenfrucht, Süßholz, Kampfer, weiße Schokolade. Rauchig mineralisch, saftig und präzise, sehr gute Tiefe; 14,5% Vol.

Euro 75,00

2005 St. Joseph, Syrah

Zarte, komplexe Nase, Pfeffer, erdig, Gewürze und dunkle Früchte. Der Wein ist sehr gut balanciert, mit wenig Säure. Der Körper ist auf der leichteren Seite. Erhebliche Tannine, ein sehr typischer Rhonewein; 13% Vol.

Euro 52,00

NATURAL WINES

Der Begriff „Natural Wines, oder auch „Raw Wines“ oder „Naked Wines“, wird als Sammelbegriff für Weine verwendet, die einige oder alle der folgenden Gemeinsamkeiten aufweisen:

- spontane Gärung, also keine Verwendung von Reinzuchthefen; langer Ausbau auf der Hefe
- keine Schönong der Weine, keine Filtration, keinen oder nur minimalen Zusatz von Schwefel
- keine Beigaben jedweder Art (Zucker, Hefen, Hefenährstoffe, etc.); keine Anpassung der Säure
- keine Zusätze für Farbe und Textur des Weines (Mouthfeel, Mineralität, etc.)
- keine Zusätze für Geschmack, auch nicht durch neue Barriquefässer, Eichendauben, Holzchips, Tanninpulver, oder flüssigem Extrakt
- keine physikalische Manipulation des Saftes (Temperaturkontrolle, Umkehrosmose, Spinning Cone Columne zur Weinfractionierung, Kryoextraktion)
- meist sehr niedere Erträge, händische Lese, oft in alternativen Gebinden ausgebaut
- keine Weingartenbewässerung

Wenn Ihnen dies nun zu technisch erscheint, dann kann man es auf einen einfachen gemeinsamen Nenner bringen: Das Ziel ist, Wein fast ohne menschliches Eingreifen, so natürlich wie möglich herzustellen. Den Wein sich selbst überlassen, bedeutet zusammengefasst: Minimale technische Interventionen durch den Winzer, weitgehender Verzicht auf chemische Behandlungen und physikalische Verfahren und der Anbau beruht fast immer auf bio(dynamischen) bzw. bio-organischen Grundsätzen.

Untergruppen der „Natural Wines“ sind die „Orange Wines“ und die „Amphorenweine“. „Orange Wine“ bedeutet, dass Weißwein auf die gleiche Art wie Rotwein ausgebaut wird, also eine gewisse Zeit lang auf den Schalen marzeriert und damit Tannine auslaugt und meist dadurch auch eine tiefdunkle orange Farbe dabei annimmt.

Den Amphorenweinen wiederum dienen Amphoren aus verschiedenen Materialien, meist aus Ton, nach dem Vorbild der uralten georgischen Weinbereitung, als Ausbauegefäße. Oft sind Amphorenweine gleichzeitig auch „Orange Weine“, da in diesem Fall die Beeren oder gar die ganzen Trauben in den Amphoren reduktiv, also unter Luftauschluss, durch Versiegelung, ausgebaut werden.

Italien

Weingut Elisabetta Foradori, Trentino

2012 Sgarzon Vigneti delle Dolomiti IGT, 100 % Teroldego

Dieser Wein wurde acht Monate lang in 400 Liter-Amphoren ausgebaut. Die Amphoren wurden mit 350 kg leicht angequetschen Trauben gefüllt. Während der Spontangärung wurden sie lediglich mit Tüchern abgedeckt und täglich von Hand untergetaucht. Nach der Gärung bleibt der Wein 8 Monate in den Amphoren. Der Wein wirkt sehr geschmeidig, charaktervoll und ausgesprochen elegant; 12,5% Vol.

Euro 75,00

Azienda Agricola Cos, Vittoria, Sizilien

2013 Pithos Rosso, 60 % Nero d'Avola, 40 % Frapato di Vittoria

In einer vergrabenen Ton-Amphore vergoren. Quasi die Steigerung der Zementvergärung mit zusätzlichem Erdkontakt, ein echtes Plus für Biodynamiker. Dunkles, sattes rot. Extrem duftig feine, ja fast zarte Nase nach schwarzer Frucht und heller roter Frucht, sehr frisch. Im Mund sehr satt, Brombeere und zarte roten Kirschen; 12% Vol.

Euro 47,00

0,375 | DEMI-FLASCHEN AUS DEM IN- UND AUSLAND

Österreich

2012 Cuvée Classic

Weingut Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion; 13,5% Vol.

Euro 22,00

2013 Blaufränkisch "Hochberg"

Weingut Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgenland; 13,5% Vol.

Euro 21,00

1,5 l MAGNUMFLASCHEN

Österreich

Weingut Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum

2011 Zweigelt Dornenvogel; 13,5% Vol. Euro 81,00

Weingut Strehn, Deutschkreutz, Burgenland

Kult NO* 11 ME/CS Euro 89,00

Italien

Weingut Vajra, La Morra, Piemont

2011 Barolo Bricco delle Viole, 100 % Nebbiolo; 14,5% Vol. Euro 171,00

Weingut Conterno Fantino, Monforte d'Alba, Piemont

2012 Monpra, Cabernet Sauvignon, Nebbiolo, Barbera; 14,5% Vol. Euro 128,00

Frankreich

2005 Château Soudras, Haut Médoc, Bordeaux; 13,5% Vol. Euro 127,00

GROSSFLASCHEN

Österreich

Weingut Gernot und Heike Heinrich, Gols, Neusiedlersee

2009 Salzberg, Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch; 14% Vol. 6 l Euro 1.480,00

Weingut Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland

2004 "G", Blaufränkisch, St.Laurent; 14,5% Vol. 3 l Euro 610,00

2002 "G", Blaufränkisch, St.Laurent; 14,5% Vol. 9 l Euro 1.598,00

Frankreich

Château Mouton Rothschild, Pauillac, Bordeaux

1991 Château Mouton Rothschild 1er Cru Classé; 12,5% Vol. 3 l Euro 1.248,00

Château Duhart-Milon Rothschild, Pauillac, Bordeaux

1990 Château Duhart-Milon Rothschild 4ème Cru Classé; 12,5% Vol. 6 l Euro 2.399,00

Château Poujeaux, Moulis, Bordeaux

1997 Château Poujeaux Cru Bourgeois; 12,5% Vol. 6 l Euro 540,00

RARITÄTEN UND EINZELFLASCHEN

Österreich

Weingut Christian Fischer, Sooss, Thermenregion

2004 Merlot Premium; 14,5% Vol. Euro 57,00

Weingut Böheim, Arbesthal, Carnuntum,

2007 CU "Stuhlwerker"; 14% Vol. Euro 43,00

Weingut Silvia Heinrich, Mittelburgenland

2009 Cupido "ange de l'amour"; 14% Vol. Euro 97,00

Club Batonnage, Neusiedlersee

2011 Cuvée Batonnage, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot; 15% Vol. Euro 146,00

Deutschland

Weingut Bernhard Huber, Malterdingen, Baden

2010 Spätburgunder "Sommerhalde" Großes Gewächs; 13,5 % Vol. Euro 98,00

Italien

Tenuta San Guido, Marchesi Incisa della Rocchetta, Bolgheri, Toskana

2004 Sassicaia DOC, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc; 13,5% Vol. Euro 199,00

Tenuta dell' Ornellaia, Bolgheri, Toskana

2005 Ornellaia 60% Cab. Sauvignon, 22% Merlot,
14% Cab. Franc, 4% Petit Verdot; 14,5% Vol. Euro 210,00

Weingut San Giusto a Rentennano, Gaiole in Chianti, Toskana

2006 La Ricolma, Toskana Rosso IGT; 14,5% Vol. Euro 99,00

Capanelle, James B. Sherwood, Gaiole, Chianti, Toskana

2000 50 & 50 IGT, 50% Sangiovese, 50% Merlot; 13,5% Vol. Euro 180,00

Weingut Le Macchiole, Maremma – Bolgheri, Toskana

2002 Messorio; 14% Vol. Euro 158,00

2003 Messorio; 14% Vol. Euro 185,00

2007 Messorio; 14,5% Vol. Euro 185,00

2008 Messorio; 14,5% Vol. Euro 158,00

Weingut Casa Basse, Toskana

2003 Brunello di Montalcino, Sangiovese grosso; 13,5% Vol. Euro 208,00

Weingut La Spinetta, Castiglione Lanze, Langhe, Piemont

2005 Barbaresco Staderi, 35-45-jährige Rebstöcke; 14,5% Vol. Euro 118,00

2006 Barbaresco Staderi, 35-45-jährige Rebstöcke; 14,5% Vol. Euro 118,00

2007 Barbaresco Staderi, 35-45-jährige Rebstöcke; 14,5% Vol. Euro 118,00

2008 Barbaresco Staderi, 35-45-jährige Rebstöcke; 14,5% Vol. Euro 118,00

2005 Barbaresco La Gallina, 30-jährige Rebstöcke; 14,5% Vol. Euro 165,00

2006 Barbaresco La Gallina, 30-jährige Rebstöcke; 14,5% Vol. Euro 143,00

2007 Barbaresco La Gallina, 30-jährige Rebstöcke; 14% Vol. Euro 165,00

2005 Barbaresco Valleirano, 35-45-jährige Rebstöcke; 14,5% Vol. Euro 165,00

2006 Barbaresco Valleirano, 35-45-jährige Rebstöcke; 14,5% Vol. Euro 165,00

2004 Barolo Campè, 35-45-jährige Rebstöcke; 14,5% Vol. Euro 175,00

Frankreich

Domaine Gauby, Calce, Roussillon

2002 La Muntada Côtes du Roussillon Villages A.C. Syrah, Grenache, Carinena, Mourvedre; 13,5% Vol.	Euro	120,00
2003 La Muntada Côtes du Roussillon Villages A.C. Syrah, Grenache, Carinena, Mourvedre; 13,5% Vol.	Euro	133,00
2004 La Muntada Côtes du Roussillon Villages A.C. Syrah, Grenache, Carinena, Mourvedre; 12,% Vol.	Euro	120,00

Joseph Voillot, Pommard, Cote de Beaune

2009 Volnay Vieilles Vignes; 13% Vol.	Euro	76,00
2008 Bourgogne Rouge; 13% Vol.	Euro	38,00
2009 Bourgogne Rouge; 13% Vol.	Euro	58,00

Domaine Sylvie Esmonin, Gevrey Chambertin, Côte de Nuits

2009 Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes; 13% Vol.	Euro	98,00
2008 Côte de Nuits; 12,5% Vol.	Euro	54,00

Francois Feuillet, Chevannes, Burgund

2006 Gevrey-Chambertin "Les Combottes" 1er Cru; 13% Vol.	Euro	150,00
--	------	--------

Lucien Le Moine, Beaune, Burgund

2010 Vosne Romanée "Les Suchots" 1er Cru; 13,5% Vol.	Euro	135,00
--	------	--------