

Weissweine

Waadt

Dézaley, L'Arbalette		2008	Fr.	50.-
<i>Testuz, Treytorrens</i>	3/8	2008	Fr.	27.-
Epesses, Rocanel		2008	Fr.	42.-
<i>Obrist SA, Vevey</i>				
St. Saphorin, Charmigny		2008	Fr.	42.-
<i>Héni Badoux, Aigle</i>				
Yvorne, Clos du Rocher		2008	Fr.	50.-
<i>Obrist SA, Vevey</i>	3/8	2008	Fr.	27.-
Aigle, Les Murailles		2008	Fr.	46.-
<i>Héni Badoux, Aigle</i>				

Wallis

Molignon		2008	Fr.	42.-
<i>Adrian Mathier, Salgesch</i>				
Cuvée Madame Rosmarie		2007	Fr.	50.-
<i>Adrian Mathier, Salgesch</i>				
<i>Trauben: Petit Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner, Pinot Gris</i>				

Graubünden

Pinot Gris, Gonzen, Sargans		2008	Fr.	49.-
<i>Weingut des Eisenbergwerkes Gonzen</i>				
<i>Trauben: Pinot gris</i>				

Tessin

Bianco Rovere		2008	Fr.	59.-
<i>Guido Brivio, Mendrisio</i>	3/8	2008	Fr.	30.-
<i>Trauben: Merlot</i>				
<i>Herstellung: Ein exklusiver Wein, 5 Monate in Barriques ausgebaut.</i>				

*Ein Spitzenprodukt
aus dem Tessin*

Italien

Pinot Grigio, Benefizium Porrer 2007 Fr. 56.-
Südtirol, Alois Lageder
Traube Pinot Grigio

Spitzen - Moscato
Der macht Spass

Moscato d'Asti, Vigna Senza Nome 2007 Fr. 48.-
Piemont, Braida di Giacomo Bologna
Traube Moscato

Prosecco di Valdobbiadene Fr. 46.-
Contarini
Trauben: Prosecco

Frankreich

Spitzen Preis
Leistung

Château Tour de Mirambeau 2008 Fr. 44.-
Vignobles Despaigne, Bordeaux
Trauben: Sémillon, Sauvignon, Muscadelle

Château Lange, Sauternes 2006 Fr. 59.-
Dessertwein, Daniel Picot, 3/8 2006 Fr. 30.-
Trauben: Sémillon, Sauvignon

Champagne, Laurent-Perrier brut Fr. 70.-
Tour-sur-Marne, Champagne
Trauben: 45% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier,

Spanien

Chardonnay, Terrasola 2007 Fr. 46.-
Catalunya, Jean Leon
Trauben: Chardonnay, wenig Xarel.lo

Roseweine

Neuenburg

Oeil-de-Perdrix	2005	Fr.	50.-
<i>Domaine des Roches, J.P. Mürset</i>			
<i>Trauben: Pinot noir</i>			

Rotweine

Graubünden

Maienfelder, Bündnerbanner	2007	Fr.	46.-
<i>Rutishauser</i>			
<i>Trauben: Pinot noir</i>			

*Leichter, weicher
Pinot Barrique*

Gonzen, Sargans, Pinot Noir, Barrique	2007	Fr.	56.-
<i>Weingut des Eisenbergwerkes Gonzen</i>			
<i>Trauben: Pinot noir</i>			

Tessin

Merlot, Selezione d'Ottobre	2007	Fr.	43.-
<i>Fratelli Matasci, Tenero</i>			
<i>Trauben: Merlot</i>			

Vigna d'Antan,	2007	Fr.	64.-
<i>Guido Brivio, Mendrisio</i>			
<i>Trauben: Merlot, Cabernet Sauvignon</i>			
<i>Herstellung: In neuen Barriques ausgebaut.</i>			

*Spitzenprodukte
aus dem Tessin*

Riflessi d'Epoca	2006	Fr.	75.-
<i>Guido Brivio, Mendrisio</i>			
<i>Trauben: Merlot,</i>			
<i>Herstellung: In neuen Barriques ausgebaut.</i>			

Waadt

Aigle rouge, Monseigneur 2007 Fr. 50.-
Héni Badoux, Aigle
Trauben: Pinot noir

*leicht und
bekömmlich*

Yvorne, Pinot Noir, Barrique 2007 Fr. 58.-
Héni Badoux, Aigle
Trauben: Pinot noir
Herstellung: Im Barrique ausgebaut.

Wallis

Pinot-Noir, Vin des Chevaliers 2007 Fr. 45.-
Mathier-Kuchler, Salgesch
Trauben: Pinot noir

Cuvée Madame Rosmarie 2007 Fr. 52.-
Adrian Mathier, Salgesch
Trauben: Cabernet, Humagne, Syrah und Pinot noir

*leicht und ohne
Holz ausgebaut*

Humagne rouge 2008 Fr. 49.-
Les Fils Maye, Riddes
Trauben: Humagne rouge

*Superstar aus dem
Wallis*

Syrah 2007 Fr. 62.-
Adrian Mathier, Salgesch
Trauben: Syrah
Dieser Wein wurde unter die drei besten Syrah der Welt gewählt und dies mit dem besten Preis-Leistungsverhältnis unter den 10 Bestplatzierten.

Bordeaux

Château Lafon-Rochet 1999 Fr. 72.-
St-Estèphe, 4^e Cru Classé **Parker 86**
Trauben: 55% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 40% Merlot

La Dame de Montrose 2005 Fr. 75.-
St-Estèphe
Trauben: 65% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc, 25% Merlot, 2% Petit Verdot

Cos d'Estournel 2000 Fr. 180.-
St-Estèphe, 2^e Cru Classé **Parker 90+**
Trauben: 60% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc, 38% Merlot

Château Gruaud Larose 2000 Fr. 160.-
St-Julien, 2^e Cru Classé
Trauben: 55% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 31% Merlot, 2% Malbec, 2% Petit Verdot

*Der Star aus
der Bourgeoise*

Château Sociando - Mallet 1999 Fr. 85.-
Haute-Médoc, Cru Bourgeoise
Spezielles: Ein Star unter den Crus Bourgeoise, stellt machen Cru Classé in den Schatten

Château Carbonnieux 1998 Fr. 70.-
Graves, Cru Classé **Parker 87**
Trauben: 60% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 30% Merlot, 2% Malbec, 1% Petit Verdot

*Der Aufsteiger
im St. Emilion*

Château Sansonnet 2003 Fr. 85.-
Saint-Emilion, Grand Cru **WS 90**
Trauben: 85% Merlot, 15% Cabernet Franc,

*Star Winger
Stephan de Neipperg*

Château d'Auguilhe 2006 Fr. 68.-
Côtes de Castillon, Stephan de Neipperg
Trauben: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Spezielles: 15 km östlich von St.-Emilion, 12 bis 18 Monate in Barriquen

*Silbermedaille
Paris*

Château Villars 2000 Fr. 68.-
Fronsac
Trauben: 73% Merlot, 20% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon

Beaujolais

Fleurie Marcel Brédon <i>Trauben: Gamay</i>	2006	Fr.	40.-
---	------	-----	------

Burgund, Côte d'Or

Gevrey-Chambertin Domaine Trapet Père & Fils <i>Trauben: Pinot noir</i>	2003	Fr.	78.-
---	------	-----	------

Nuits St. Georges 1 ^{er} Cru, Les Pruliers Domaine Taupenot-Merme <i>Trauben: Pinot noir</i>	2002	Fr.	72.-
---	------	-----	------

Beaune 1 ^{er} Cru, Champs Pimont Domaine Jacques Prieur <i>Trauben: Pinot noir</i>	2003	Fr.	80.-
---	------	-----	------

Savigny-les-Beaune AOC 3/8 Henri de Villamont <i>Trauben: Pinot noir</i>	2004	Fr.	27.-
--	------	-----	------

Pommard 1 ^{er} Cru, Les Fremiers Domaine de Courcel <i>Trauben: Pinot noir</i>	2004	Fr.	89.-
---	------	-----	------

Madiran

*Der Star aus
dem Südwesten*

Château Montus Cuvée Prestige Alain Brumont <i>Trauben: 100% Tannat In neuen Barrique ausgebaut</i>	1997	Fr.	78 .-
---	------	-----	-------

Italien

<i>Spitzen Preis-Leistung</i>	Bricco della Bigotta, Barbera d'Asti DOC	2005	Fr.	80.-	
	Piemont, Braida di Giacomo Bologna; <i>Traube Barbera</i> ; 17 Monate in Barriques ausgebaut				
	Amarone della Valpolicella, Costasera	2005	Fr.	75.-	
	Veneto, Masi; <i>Trauben 60% Corvina, 30% Rondinella, 10% Molinara</i>				
	Amarone, Costasera, Riserva	2004	Fr.	98.-	
	Veneto, Masi; <i>Trauben 60% Corvina, 30% Rondinella, 10% Molinara</i>				
	Amarone, Vaio Armaron	2004	Fr.	95.-	
	Veneto, Serego Alighieri				
	Lagrein, Lindenburg	2005	Fr.	68.-	
	Südtirol, Alois Lageder, <i>Traube Lagrein</i>				
<i>Spitzen Preis-Leistung</i>	Marchese Antinori, Chianti Classico, Riserva	2004	Fr.	59.-	
	Toscana, Antinori, San Casciano	Mag	2004	Fr.	120.-
	<i>Traube 90% Sangiovese, 10% C.-Sauvignon</i>	3/8	2004	Fr.	31.-
	Brunello di Montalcino, Castello Banfi	2004	Fr.	75.-	
	Toscana, Banfi, Montalcino; <i>Traube Brunello di Montalcino</i>				
	Summus, Castello Banfi	2004	Fr.	82.-	
	Toscana, Banfi, Montalcino; <i>Trauben Sangiovese, C.-Sauvignon, Syrah</i>				
	Tignanello, Antinori	2005	Fr.	110.-	
	Toscana, Antinori; <i>Trauben 85% Sangiovese, 10% C.-Sauvignon, 5% C.-franc</i>				
	Sassicaia, Bolgheri Sassicaia Doc	2003	Fr.	170.-	
	Toscana, Marchese Nicolo Incisa della Rocchetta; <i>Trauben 85% C.-Sauvignon, 15% C.-franc</i>				
	Ornellaia, Bolgheri Doc	2003	Fr.	170.-	
	Toscana, Tenuta dell'Ornellaia; <i>Trauben C.-Sauvignon, Merlot, C.-franc</i>				
	Masseto, Bolgheri	2002	Fr.	240.-	
	Toscana, Tenuta dell'Ornellaia; <i>Trauben, Merlot,</i>				
<i>tre bicchieri Gambero Rosso</i>	Montiano IGT	2000	Fr.	85.-	
	Lazio, Falesco; <i>Traube Merlot</i> ; 12 Monate französische Barriques				
<i>tre bicchieri „Hammerwein“</i>	Torcicoda IGT	2006	Fr.	56.-	
	Puglia, Tormaresca; <i>100% Primitivo</i> ausgebaut in französischen und ungarischen Barriques				
	Marchese di Villamarina DOC	2003	Fr.	76.-	
	Sardegna, Sella & Mosca; <i>Traube Cabernet-Sauvignon, Spätlese</i> , 18 Monate Barriques (Tronçais)				

Spanien

*Essenz des
Ribera del Duero*

Figüero Crianza, Ribera del Duero 2004 Fr. 62.-

Bodegas y Viñedos Garcia Figüero, Trauben: *Tinto del Pais*

Einst Lieferant der Bodegas Vega Sicilia ist dieses Familienweingut zu einem wahrhaftigen Juwel herangewachsen und widerspiegelt das kompromisslose Qualitätsbestreben.

*Modernes
Rioja*

La Montesa, Rioja 2005 Fr. 56.-

Alvaro Palacios, Herencia Remondo

Trauben: *Tempranillo, Mazuelo, Graciano*

Alvaro Palacios gehört seit Jahren zu Spaniens Starwinzern.

*Grosse
Komplexität*

Venus, Montsant 2005 Fr. 80.-

Finca Universal del Vi, Trauben: *Cariñena, Syrah*

In der Nase kräftig mit süsslicher Aromatik die an Portwein, Lakritze und Tabak erinnert.

Am Gaumen gut strukturiert mit harmonischen Gerbstoffen, elegant und mineralisch im Finish.

*Priorat vom
Feinsten*

Clos Martinet, Priorat 2005 Fr. 105.-

Celles Mas Martinet, Jose Luis Pérez

Trauben: *Granacha, Cabernet-Sauvignon, Carinena, Merlot, Syrah, extrem alte Rebstöcke*

Jose Luis Pérez gehört zu den Pionieren welche vor rund 20 Jahren das grosse Potential des Priorats erkannten und die Qualitäts-Revolution begründeten. Gerade mal 40% des gesamten Leseguts gelangen in den grossen Wein Clos Martinet der für rund 18 Monate in neuen Barriquen zu einem kraftvollen Wein von Komplexität und Finesse heranreift.

*Absolute
Weltklasse*

Cims de Porrera, Priorat 2000/4 Fr. 120.-

Celles Mas Martinet, Jose Luis Pérez

Trauben: *90% Cariñena 10% Garnacha*

*Modernes
Spanien*

Adar, Ribera del Júcar 2007 Fr. 62.-

Elviwines (J.L. Pérez, Moisés Cohen)

Trauben: *Bobal, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot*

Für diesen Wein wurde ein neues geschlossenes Vinifikationssystem entwickelt das eine besonders gute Extraktion von Aromen, Farbstoffen und weichen Tanninen ermöglicht.

Neue Welt, Kalifornien, Chile, Argentinien

98 Wine Spectator
91 Wine Enthusiast
17 Vinum

Cordillera 2005 Fr. 56.-
Chile, Miguel Torres, Curicó
Trauben: 60% Cariñena (sehr alte Reben), 25% Syrah, 15% Merlot, 9 Monate in Barriques aus Never

Spitzen
Preis-Leistung

Broquel, Malbec 2006 Fr. 53.-
Argentinien, Bodegas Trapiche, Mendoza
Trauben: Malbec in Barriques ausgebaut

Offene Weine

Weissweine	1 dl	5 dl
Ollon, Badoux	4.40	22.-
Roséweine		
Rosé de Gamay Romand, Badoux		19.-
Rotweine		
Dôle, Les Files de Maye	3.80	19.-

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.