

VINS

„Schade, dass man den Wein nicht streicheln kann.“

Kurt Tucholsky, deutscher Schriftsteller

In der Krone wollen wir unseren Gästen nur das Beste bieten. Das gilt selbstverständlich auch für den Wein. So finden Sie bei uns das weit und breit grösste und exklusivste Angebot an Bündner und Veltliner Weinen. Überhaupt ist Italien mit hervorragenden Tropfen in unserem Keller vertreten, und auch aus den Graubündner Weinbergen halten wir nur das Beste für Sie bereit.

Der Guide Michelin, die weltweite Nummer eins unter den Hotel- und Restaurantführern, verleiht der Weinkarte das begehrte Traubensymbol für ein besonders attraktive Angebot.

Im Veltlin, das fast drei Jahrhunderte lang (bis 1797) zu Graubünden gehörte, liegen Weinbau und Weinhandel zu einem grossen Teil in Schweizer Händen. Und der Qualitäts-schub, den das Veltlin in den vergangenen zwei Jahrzehnten erlebte, ist beispiellos: Dank neuen Reben, Handlese der Trauben, Eichenfasslagerung, schonendster Abfüllung und vorbildlicher Professionalität auf allen Ebenen wird heute ein absolutes Spitzenniveau erreicht. Für Weinpapst Robert Parker etwa zählen einige Veltliner Sorten zu den allerbesten Weinen Italiens.

Parkers Lob zum Trotz haben wir uns bei der Symbolauszeichnung unserer Veltliner Weine aber für den Gambero Rosso entschieden. Dies aus dem einfachen Grund, weil er mittlerweile der anerkannteste Führer für italienische Weine ist.

In der Vitrine beim Eingang zur Krone präsentieren wir Ihnen unsere Sorten und Produzenten auf einen Blick. Es sind zahlreiche Trouvaillen darunter. Die Veltliner und neu nun auch die Bündner Weine bieten wir Ihnen auch im Offenausschank an. Selbstverständlich können Sie eine angebrochene Flasche mit nach Hause nehmen. Und damit auch alles stimmt, halten wir eine exzellente Auswahl an Grappe von unseren Veltliner Produzenten bereit.

Viva!

WEINSPEZIFISCHE BEZEICHNUNGEN

- Weisswein
- Roséwein
- Rotwein

AOC	Appellation d'Origine Contrôlée
DOC	Denominazione di Origine Controllata
DOCG	Denominazione di Origine Controllata e Garantita
IGT	Indicazione Geografica Tipica

GAMBERO ROSSO – VINI D'ITALIA

Die „Bibel der Weinkenner“ bewertet 14'200 Weine von 1900 Erzeugern. Der Gambero Rosso bildet die Weinszene Italiens in einzigartiger Weise ab.

Mit  gekennzeichnete Weine bewertet der Gambero Rosso als Spitzenwein.

WEINGUT ZUR ALTEN POST, GEORG SCHLEGEL

● **Jeninser Schiller, AOC** **13.7 %** **13/14**

Rebsorte: Chardonnay und Pinot Noir

Weinausbau: Im Stahltank.

Ein alteingesessener Bündler – eine Laune der Zeit. Die Eigenschaften des Pinot Noir und des Chardonnays ergänzen sich hier hervorragend. Die Fülle ist für einen Rosé sicherlich aussergewöhnlich.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
17.—	25.50	42.50	51.—

● **Pinot Noir “Pradafant”, AOC** **13.8 %** **12/13**

Rebsorte: Pinot Noir

Weinausbau: Maischegärung in Bottichen. Etwa 12 Monate im Barrique.

Die Trauben stammen teilweise von alten Rebstöcken. So jugendlich und doch so reif präsentiert sich der Pradafant. Brombeere, Pflaume, dezente Vanille verführen den Gaumen. Ein Kraftbündel mit edler Struktur.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
18.80	27.20	47.—	56.—

● **Merlot, AOC** **13.5 %** **11/12**

Rebsorte: Merlot

Weinausbau: Maische Gärung in Bottichen. Ein Jahr im Barrique.

Sein Duft ist so herrlich fruchtig und unverkennbar Merlot. Die reifen dunklen Beeren verbinden sich mit den Aromen dunkler Erde. Sein cremiger, samtiger Charakter wirkt überaus raffiniert und verspielt. Ein scheinbar endloses Finale macht Lust auf mehr!

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
28.—	42.—	70.—	84.—

WEINGUT LAMPERT

● **Maienfelder Pinot Noir Sélection, AOC** **14 %** **12/13**

Rebsorte: Pinot Noir

Weinausbau: 75% im grossen Holz, 25 % im gebrauchtem französischen Barrique.

Die beerige Frucht schmeichelt der Nase. Ganz dezent ist ein Rauchduft und Marzipan zu erahnen. Gut eingebundene Tannine halten bis zum Finale. Ein sehr eleganter und doch kräftiger Wein.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
17.—	25.50	42.50	51.—

● **Zweigelt-St. Laurent, Maienfeld, AOC** **13 %** **11/12**

Rebsorte: Zweigelt und St. Laurent

Weinausbau: 12 Monate in französischem Barrique.

Die dichte Frucht erinnert an dunklen Kompott und blaue Beeren, die von einer leichten Würzigkeit begleitet werden. Die Frucht ist auch im Gaumen opulent aber keineswegs erschlagend. Leichte Mineralik zeigt sich im Kern dieses Cuvées.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
27.20	40.80	68.—	82.—

WEINGUT EICHHOLZ, IRENE GRÜNENFELDER

- **Jeninser Sauvignon Blanc, AOC** 12.5 % 2014
Rebsorte: Sauvignon Blanc
Weinausbau: Im Stahltank ausgebaut.
 Die würzige, von Stachelbeeren dominierte Aromatik wirkt belebend, dicht und anhaltend. Diese reifen Früchte schmeicheln mit edler Süsse bis zum erfrischenden leicht trockenen Finale im Gaumen.
- | | | | |
|-------|-------|------|--------|
| 2 dl | 3 dl | 5 dl | 7.5 dl |
| 27.20 | 40.80 | 68.— | 82.— |
- **Pinot Noir “Alte Reben”, AOC** 13.5 % 2013
Rebsorte: Pinot
Weinausbau: Ein Jahr Ausbau im Barrique (zweite dritte Füllung).
 Der Alte Reben überzeugt durch ein offenes und beeriges Bouquet mit feiner Würzaromatik und frischen Komponenten. Elegant und rotbeerig mit einer wunderschönen Struktur. Zimt- und Vanillearomen zeigen sich dezent im Hintergrund und die Tannine sind fein eingebunden.
- | | | | |
|-------|-------|-------|--------|
| 2 dl | 3 dl | 5 dl | 7.5 dl |
| 30.60 | 45.90 | 76.50 | 92.— |
- **Jeninser Pinot Noir Eichholz, AOC** 13.5 % 🍷🍷🍷 2013
Rebsorte: Pinot Noir
Weinausbau: Zwei Wochen Maischegärung. Ein Jahr im Barrique.
 Bereits die Nase verwöhnt der Eichholz mit warmer dichter Frucht. Eine wunderschöne Mineralität rundet den ersten Eindruck ab. Die Wärme spürt man auch geschmacklich, und die Aromen von Kirsche und Zimt begleiten bis zum langen Abgang.
- | | | | |
|------|------|------|--------|
| 2 dl | 3 dl | 5 dl | 7.5 dl |
| 34.— | 51.— | 85.— | 102.— |

SCHLOSS REICHNEAU, GIAN BATTISTA VON TSCHARNER

- **Maienfelder „Brisig“, AOC** 13.7 % 2014
Rebsorte: Chardonnay und Pinot Blanc
Weinausbau: Sehr dezent im Holzfass
 In der Nase kräftige Burgunderfrucht, die sich im Mund voll entfaltet und für einen kraftvollen und dennoch eleganten Abgang sorgt.
- | | | | |
|------|-------|-------|--------|
| 2 dl | 3 dl | 5 dl | 7.5 dl |
| 25.— | 37.50 | 62.50 | 75.— |
- **Jeninser “Anna”, AOC** 12.5 % 11/12
Rebsorte: Cabernet und Merlot
Weinausbau: 12 Monate im Eichenfass.
 Elegante Kreation vom „zarten Hünen“ aus Reichenau. Würzig zeigt sich der „Anna“ und am Gaumen intensiv mit weicher Frucht. Ein vorzüglicher Wein mit einer ausgeprägten und angenehmen Reife.
- | | | | |
|------|------|------|--------|
| 2 dl | 3 dl | 5 dl | 7.5 dl |
| 34.— | 51.— | 85.— | 102.— |

WEINGUT MÖHR-NIGGLI

● **Maienfelder Merlot Barrique, AOC** **14 %** **2013**

Rebsorte: Merlot

Weinausbau: Vier Wochen in offenen Holzbottichen vergoren.
Zu 30 % 12 Monate im neuen Barriques ausgebaut.

Die grünliche Würze gepaart mit schwarzer Frucht ist ein besonderes Merkmal dieses Merlots. Eine gute Dosis Röstaromen, das kräftige Tannin und dazu eine dezente Fruchtsüsse runden den mittleren bis grossen Körper ab.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
27.20	40.80	68.—	82.—

● **Maienfelder Pilgrim, AOC,**
Matthias und Sina Gubler-Möhr **13.5 %** **12/13**

Rebsorte: Pinot Noir

Weinausbau: Ein Jahr in neuen und gebrauchten Holzfässern.

Betörende Düfte von Waldbeere, Zimt und Nuancen von Marzipan. Ein butterweicher Auftakt wird gefolgt von kräftiger Struktur. Dunkle Beeren, Pfeffer und jugendliches Tannin begleiten den „Pilger“ bis zum edlen Finale.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
30.60	45.90	76.50	92.—

THOMAS MARUGG

○ **Fläscher Riesling Silvaner, AOC** **12 %** **14/15**

Rebsorte: Riesling Silvaner

Weinausbau: Zwei Wochen Kälterung, dann Ausbau im Stahltank.

In der Nase Muskat und Heublumen. Im Gaumen kräftig, würzig und gut ausbalanciert. Schöne Eleganz!

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
18.80	27.20	47.—	56.—

● **Pinot Noir “Kruog”, AOC, Fläsch** **13.5 %** **2012**

Rebsorte: Pinot Noir

Weinausbau: Ein Jahr in teilweise neuem französischem Barrique.

Dicht und kräftig mit Noten von Cassis und Kirsche in der Nase. Weich fließende mollige Tannine begleiten den Geschmack von reifen Früchten, ohne jedoch aufdringlich zu erscheinen.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
27.20	40.80	68.—	82.—

● **Cuvée “Brittis”, AOC, Fläsch** **13.8 %** **12/13**

Rebsorte: Pinot Noir und Diolinoir

Weinausbau: Ein Jahr in zur Hälfte neuem französischem Barrique.

Kräftige Fruchtaromen von schwarzen Früchten mischen sich mit pfefferwürzigen Noten. Ein Hauch von Vanille und vollmundiger Frucht begleiten diesen prallen Wein mit breiter Struktur bis zum enorm langen Finale.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
30.40	46.20	76.50	91.—


NINO NEGRI

- **Le Tense, Sassella, Superiore, DOCG** 13.5 % 10/11
Rebsorte: Nebbiolo
Weinausbau: Während 12 Monaten im Barrique ausgebaut.
 Als Erstes fällt einem bei diesem Sassella der hervorragende Gesamteindruck auf: eine samtig-geschmeidige Struktur und mit einem dichten Kleid runder Tannine versehen. Fruchtnoten und Anklänge von Mandel und Teer betören den Gaumen.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
18.—	27.—	45.—	54.00

- **Inferno Mazér, Valtellina Superiore, DOCG** 13.5 % 2011
Rebsorte: Nebbiolo
Weinausbau: 6 Monate traditionelles Eichenfass, 6 Monate französische Eiche (Barrique).
 Die Einzellige Inferno verleiht diesem Wein eine für Nebbiolo typische Struktur: Stoffige Robe mit viel Schmelz ohne Schwachstellen.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
18.80	27.20	47.—	56.—


- **5 Stelle, Sfursat, DOC** 16 %  2011
Rebsorte: Nebbiolo
Weinausbau: Während 12 Monaten im Barrique ausgebaut.
 Über der klaren und straffen Struktur des Nebbiolo-Weines entfaltet sich viel Schmelz. Überreife Früchte und perfekt eingebundene Ausbauaromen bezaubern die Nase und den Gaumen. Dieser profilierte Wein mit Ecken und Kanten tritt als würdiger Begleiter eines Festessens auf.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
36.—	54.—	90.—	108.—

RAINOLDI

- **Prugnolo, Valtellina Superiore, DOCG** 13 % 2011
Rebsorte: Nebbiolo
Weinausbau: Reift in kleinen Fässern aus Eichenholz.
 Pflaumen, Kirsche und ein wenig Haselnuss in der Nase, im Gaumen voll und samtig.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
18.80	27.20	47.—	56.—

- **Fruttaio Ca'Rizzieri, Sfursat Valtellina, DOCG, 15.5 %**  10/11
Rebsorte: Nebbiolo
Weinausbau: Gärung und Reifung während 15 Monaten im Barrique, 12 Monate Veredlung in der Flasche.
 Intensiv rot und würzig mit einer Note von Kaffee und Kakao. Harmonisch im Geschmack.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
34.—	51.—	85.—	102.—

STEFAN KELLER

● **Santa Perpetua, Terrazze Retiche di Sondrio, IGT** 13 % 12/13

Rebsorte: Syrah

Weinausbau: Dezentere Ausbau im Barrique.

Der Syrah ist ein vollmundiger, geschmeidiger Rotwein. Ein raffiniertes Spiel mit Frucht und Würzigkeit zeichnet ihn aus. Er ist kraftvoll und doch elegant.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
22.20	33.30	55.50	67.—

● **Sertola, Valtellina Superiore, DOCG** 13 % 11/12

Rebsorte: Nebbiolo

Weinausbau: 24 Monate Ausbau im mehrjährigen Barriques.

Der Duft von reifen Beeren und Früchten entfaltet sich zu einem dichten Bouquet. Der Körper ist von straffer Struktur, das Tannin gut eingebunden und die vielfältigen Aromen halten lange an. (Nur minimal filtriert.)

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
23.—	34.50	57.50	69.—

AZIENDA SANDRO FAY


● **Costa Bassa, Valtellina Superiore, DOCG** 13 % 11/12

Rebsorte: Nebbiolo

Weinausbau: 12 Monate im Barrique ausgebaut.

Der kleine Cru der Fays ist ein fruchtiger Wein mit leichter Würze. Der warme, weiche Geschmack rundet den eleganten Eindruck ab.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
17.—	25.50	42.50	51.—

● **Ronco del Picchio, Sforzato, DOCG** 15 %  10/11

Rebsorte: Nebbiolo

Weinausbau: Auf Darren zum Austrocknen gelegt, danach 24 Monate im Eichenfass.

Das Bouquet von Sauerkirschen und Balsamico Noten prägen diesen authentischen „Sforzato“. Mit seinem samtigen Geschmack und dem feinsinnreichen Finale überzeugte er auch die Bewerter des Gambero Rosso.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
30.40	46.20	76.50	91.—

AZIENDA AGRICOLA SESTERZIO

● **Gaudium, Terrazze Retiche di Sondrio, IGP** 13 % 2012

Rebsorte: Nebbiolo

Weinausbau: Einige Monate im Stahltank, dann dezente Reifung im Eichenholzfass.

Fruchtig, harmonisches Aroma mit Noten von Veilchen und Rose. Am Gaumen wirkt er durch seine Tannine und die saftige Säure elegant.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
17.20	25.80	43.—	52.—

● **Maroggia, Valtellina Superiore, DOCG** 13 % 2011

Rebsorte: Nebbiolo

Weinausbau: Einige Monate im Stahltank, dann für 12 Monate im Eichenholzfass.

Intensives Rubinrot. Feines Fruchtbouquet gepaart mit mineralischen Noten. Die saftigen Tannine umschmeicheln den Gaumen.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
23.—	34.50	57.50	69.—

ROMEDI WEINE

- **Il Fiore, Chardonnay di Valtellina** 12.5 % 12/14
Rebsorte: Chardonnay
Weinausbau: Im Barrique-Fass vergoren und 6 Monaten auf der Hefe ausgebaut.
 Das dezente Holzaroma verbindet sich mit der mineralischen Struktur des Weines. In der Nase besticht der Fiore mit Aprikosen- und Zitrusaromen.
- | | | | |
|------|------|------|--------|
| 2 dl | 3 dl | 5 dl | 7.5 dl |
| 16.— | 24.— | 40.— | 48.— |
- **Inferno, Valtellina Riserva, DOCG** 13 % 2009
Rebsorte: Nebbiolo
Weinausbau: Reift 12-15 Monate in Holzfässern, dann ein Jahr in der Flasche.
 Das Inferno, die Hölle des Veltlins, ist flächenmässig die kleinste Speziallage. In der glühenden Sonne reifen die Trauben zu einem kräftigen Wein.
- | | | | |
|------|------|------|--------|
| 2 dl | 3 dl | 5 dl | 7.5 dl |
| 16.— | 24.— | 40.— | 48.— |
- **Barba Grischa, Sforzato, DOC** 14.5 % 2009
Rebsorte: Nebbiolo
Weinausbau: Auf Holzgestellen ausgetrocknet, dann lange Holzfasslagerung.
 Das Geheimnisvolle dieses Barba Grischa ist seine Kraft und seine Fülle. Die Geschmeidigkeit und Eleganz sprechen für sich.
- | | | | |
|-------|-------|------|--------|
| 2 dl | 3 dl | 5 dl | 7.5 dl |
| 17.20 | 25.80 | 43.— | 52.— |

MAMETE PREVOSTINI

- **Santa Rita, Rosso di Valtellina, DOC** 13 % 12/13
Rebsorte: Nebbiolo
Weinausbau: Kalte Vorgärung, anschliessend Maischengärung im Edelstahltank
 Rubinrot strahlt dieser ehrliche Nebbiolo. In der Nase nimmt man Waldbeeren wahr. Der Santa Rita ist angenehm frisch mit wenig Säure.
- | | | | |
|------|------|------|--------|
| 2 dl | 3 dl | 5 dl | 7.5 dl |
| 16.— | 24.— | 40.— | 48.— |
- **Corte di Cama, Valtellina Superiore, DOCG** 15 % 11/12
Rebsorte: Nebbiolo
Weinausbau: Ein Teil der Trauben wird sofort gekeltert, ein zweiter Teil der Trauben zuerst zwei Monate getrocknet. Es folgen 15 Monate gemeinsamer Reifung im Eichen-Barrique.
 In der Nase duftet der Cama zuerst nach Waldbeeren und eingemachtem Obst. Im Gaumen dann warm, trocken und harmonisch. Ein lang anhaltender Abgang vollendet den Genuss.
- | | | | |
|-------|-------|------|--------|
| 2 dl | 3 dl | 5 dl | 7.5 dl |
| 24.40 | 36.60 | 61.— | 73.— |
- **Sforzato Albareda, Valtellina Superiore, DOCG** 15 % 2011
Rebsorte: Nebbiolo
Weinausbau: Trocknung der Trauben bis Ende Januar, 18 Tage alkoholische Gärung der Maische, 15 Monate Ausbau in neuen Eichen-Barriques und 12 Monate Reifung in der Flasche.
 Dunkles Granatrot. Ein vielfältiges Bouquet mit eleganten Würzaromen und dem Duft von getrockneten Früchten. Üppig und gehaltvoll im Gaumen mit Anklängen von Rosinen und eingelegtem Obst. Ein Spitzenwein!
- | | | | |
|-------|-------|-------|--------|
| 2 dl | 3 dl | 5 dl | 7.5 dl |
| 30.40 | 46.20 | 76.50 | 91.— |

CHAMPAGNER SCHAUMWEIN

- **Jacquart vereinigt authentische Champagner-Produktion mit den innovativen Ideen der beteiligten Winzer.**

Brut Mosaïque Die durch Chardonnay leicht dominierte Komposition verleiht dem Cuvée Frische und Finesse. Der Pinot Noir bringt Körper und der Meunier sorgt für die Frucht.

3.75 dl	7.5 dl
35.—	89.—

- **Mit diesem hochklassigen feinen Schaumwein aus italienischer Produktion vervollständigt Plozza Weine sein Angebot:**

Franciacorta, DOCG Strohgelb mit goldenen Reflexen. Feine anhaltende Perlage. Die charakteristische Note der 2 jährigen Flaschengärung macht den Franciacorta besonders erfrischend und harmonisch.

Traubensorte: Chardonnay und weisser und roter Pinot

1 dl	7.5 dl
11.—	69.—

PROSECCO

		1 dl	7.5 dl
Prosecco	Andreola, Verv, DOC Extra Dry, 11%	8.50	52.—

APEROCURUNA

Prosecco mit Bündner Röteli	9.50
Prosecco mit hausgemachtem Quittenmark	10.50

TRÖPFEL

DER SPRITZIGE APERO, DER AUCH OHNE ALKOHOL AUSKOMMT

Der Tröpfel ist die innovative Kreation von zwei Damen aus dem Thurgau. Sie waren es leid, die immer gleich langweilig bleibende Auswahl an nicht alkoholischen Getränken präsentiert zu bekommen. Es entstand der Tröpfel: Aus heimischen "Truube und Öpfel".

	1 dl	7.5 dl
Tröpfel	6.50	41.—

VIN ROSÉ · ROSEWEIN

SCHWEIZ

Graubünden

Zur Alten Post, Familie Georg Schlegel 13 % 13/14 51.—
Ein alteingesessener Bündler – eine Laune der Zeit. Die Eigenschaften des Pinot Noir und des Chardonnays ergänzen sich hier hervorragend. Die Fülle ist für einen Rosé sicherlich aussergewöhnlich.

VIN COTSCHEN · ROTWEINE

SCHWEIZ

Tessin

Merlot del Ticino, Vallombrosa, DOC 13 % 11/12/13 51.—
Intensives Rubinrot. In der Nase leicht würzig mit anhaltender Waldbeerenote. Im Gaumen intensiv und voll mit präsenten Gerbstoffen. Ein typischer Merlot, der ausschliesslich im Edelstahltank ausgebaut wurde.

Vindala VINATURA, DOC, Settemaggio 13.8 % 2012 81.—
(Rarität, limitiert)
Ein Wein von grosser Struktur: Rund, ausgewogen, körperreich. Die Merlot-Trauben werden zuerst am Rebstock und dann auf Gittern getrocknet. Dann reift der Vindala für 20 Monate im Barrique. Ein Genuss!

Wallis

Humagne Rouge, AOC, Joseph Gattlen 13 % 12/13 69.—
Reift mehrere Monate im französischen Barrique. Feine reife Aromen von Kirsche und Marzipan. Die samtige Tanninstruktur prägt diesen ausdrucksstarken aber weich gehaltenen Wein.

Syrah, AOC, Joseph Gattlen 13.5 % 10/12/13 73.—
Warme Düfte von Beeren, Pfeffer und Nelken. Leicht fließend im Auftakt und ein prächtiges Aroma von Himbeeren. Die rassige Syrah-Würze runden das Geschmackserlebnis ab.

VIN COTSCHEN · ROTWEINE

ITALIEN

Toscana

Campaccio, Terrabianca Guldener, IGT 13.5 % 10/11 81.—

Hier vereinen sich auf eindruckliche Weise Sangiovese- mit Cabernet Sauvignon-Trauben.

Brunello di Montalcino, Altesino, DOCG 14 % 2009 91.—

Feinfruchtig und würzig, kräftig in Geschmack und Abgang. Die Sangiovese-Traube reift während vier Jahren in Eiche.

Alto Adig, Südtirol

De Piano, Merlot Cabernet, DOC, St Michael Eppan 14 % 2011 55.—

Die beiden Traubensorten werden separat vinifiziert. Wie bei einem wohl klingenden Musikstück harmonieren die Fülle und die Kraft des Merlots mit den weichen Tanninen des Cabernets. In der Nase fruchtige Aromen von dunklen Beeren und im Im Gaumen eine harmonische Fülle.

Lagrein, Riserva, DOC 13.5 % 12/13 53.—

Die Traubensorte Lagrein hat sich aufgrund strenger Rebselektionen zur Komponente für einen Spitzenwein entwickelt. Die Trauben aus klassischer Einzellage um Bozen ergeben einen komplexen und kraftvollen Wein mit vielfältiger Aromatik.

Veneto

Solane, Santi, Valpolicella Classico Superiore, DOC 13.5 % 11/12 49.—

Warme, kräftige Aromen - typisch für den Ripasso - mit Pfeffer und Früchten im Gaumen. Langer anhaltender reichhaltiger Abgang. (Molinara, Rondinella und Corvina)

Amarone della Valpolicella, Santi, DOC 15.5 % 10/11 79.—

Majestätisch und würzig, ein Amarone der Spitzenklasse. (Molinara, Rondinella und Corvina)

Sizilien

Sedàra, Barrique, Tenuta Donnafugata, IGT 13.5 % 12/13 48.—

Gehaltvoll und nach Erde und Vulkan duftender Nero d'Avola.

Tancredi, Barrique, Tenuta Donnafugata, DOC 13.5 % 2011 72.—

In der Nase Vulkan, im Gaumen Fülle und Körper mit langem, duftenden Finale. (Nero d'Avola und Cabernet Sauvignon)

Mille e una notte, Contessa Entellina, DOC 13 % 08/09 104.—

Ein prächtiger Nero d'Avola mit grossem Charakter der seinem Namen alle Ehre macht.