

DAS GUTE GEFÜHL, GEMEINSAM ZU GENIESSEN

Wir möchten dir ein besonderes Weinerlebnis bieten und arbeiten mit Partner:innen, die unsere Philosophie teilen. Zahlreiche Weine stammen von weiblichen Produzentinnen. Wir achten auf Nachhaltigkeit, Provenienz (Regionalität) und Trends. Biologische und biodynamische Tropfen führen wir ebenso wie vegane oder demeter-zertifizierte.

Lass dich von der Vielfalt überraschen.
Wir beraten dich gerne persönlich.

enja

DER ALKOHOLFREIE

DEUTSCHLAND

10 cl

75 cl

Berlin

Prickelnd Rosé, Edition Wasem



7

49

Kolonne Null, Berlin

☞ Portugieser, Silvaner

↳ Eine breite Palette von Frucht- und Blumenaromen

☞ Mineralischer Touch mit schöner Fruchtnote

✂ Apéritif und Vorspeisen, leichte Gerichte, Salat

Riesling, Weisswein



6

43

Kolonne Null, Berlin

☞ Riesling

↳ Dichte Aromen von grünem Apfel und saftigem Steinobst

☞ Ausbalancierte Säure, charmant, feine Fruchtaromen

✂ Apéritif, Gemüse und Pasta, Sommersalate, fruchtige Desserts

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Vegan



Naturwein



Bio



Biodynamisch



Demeter

DER SCHAUMWEIN / CHAMPAGNER

SCHWEIZ

Zürich	Crémant Blanc Turmgut brut AOC Zürichsee <i>Barbara + Markus Weber, Turmgut Weine, Meilen</i> ☞ Calardis Blanc ↳ Intensive Frucht- und Zitrusaromen ☞ Ausgeprägte Perlage, harmonisch und bekömmlich ✂ Apéritif, Apéro-Plättli, Vorspeise	♡ 🍷	12.5	85
--------	---	-----	------	----

FRANKREICH

Epernay	Champagne Perrier et Jouët Grand brut AOC <i>Maison Perrier et Jouët, Epernay</i> ☞ Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay ↳ Frische Aromatik, erinnert an Zitrus und exotische Früchte ☞ Ausgewogen, schöne Perlage ✂ Apéritif, Vorspeise, geeignet auch als Menübegleiter		17	96
---------	--	--	----	----

ITALIEN

Conegliano Valdobbiadene	SO Sparkling Prosecco Il Colle brut DOC <i>Sara Ceschin, Azienda Il Colle, Valdobbiadene</i> ☞ Glera ↳ Fruchtige, frische Nase ☞ Angenehme Perlage, Aromen von grünen Äpfeln ✂ Apéritif, Vorspeise	♡	9.5	66
	Prosecco Il Colle Rosé Extra Dry DOC <i>Sara Ceschin, Azienda Il Colle, Valdobbiadene</i> ☞ Glera, Pinot Noir ↳ Fruchtige Aromen von Himbeeren ☞ Frisch und fruchtig mit einem prickelnden Abgang ✂ Apéritif, Apéro-Plättli, weisses Fleisch	♡	10.5	75

OFFENE FLASCHEN WEINE

DER WEISSWEIN

SCHWEIZ

10 cl

Zürich

Chardonnay - Räuschling "Fume" AOC



11.5

Zürcher Weingut Besson - Strasser

☞ Chardonnay, Räuschling

↳ Apfel und Nussnoten auch Kräuter

⇌ Mild, nobel, elegant, sehr langanhaltend und ausgewogen

✂ Apéritif, vegetarische Küche, Geflügel, Spargel, Gemüseterrinen

Graubünden

SO White Cuvée



8.5

Schloss Salenegg, Maienfeld

☞ Chardonnay, Chasselas, Pinot Blanc

↳ Fruchtig und facettenreich

⇌ Knackige Säure, im Gaumen frisch und lebendig

✂ Apéritif, vegetarischen Gerichten und Geflügel

ITALIEN

Toscana

Il Bianco IGT



9

Barbara Widmer, Radda in Chianti

☞ Sauvignon Blanc, Viognier

↳ Raffiniertes, feinaromatisches Bouquet, Stachelbeeren, Limetten

⇌ Frisch und knackig

✂ Apéritif, Geflügel, Fisch vom Grill

SPANIEN

Castillo y Leon

Menade VdT



9

Bodegas Menade, Rueda

☞ Sauvignon Blanc

↳ Charmantes Fruchtbouquet von Litschi, Cassis und Limetten

⇌ Schmelziger Auftakt, frisch, knackig mit druckvoller Textur

✂ Antipasti, Apéritif, Weichkäse, Seefisch

FRANKREICH

Cuvée V blanc

9.5

Saint Guilhem le Désert

☞ Colombar, Grenache Blanc, Roussanne, Vermentino

↳ Verführerisches Bouquet von Zitrusfrüchten

⇌ Frische und Lebhaftigkeit im Abgang

✂ Apéritif, Sommerküche

DER ROSEWEIN

SCHWEIZ

10 cl

Zürich

Stadt Zürich Rosé AOC

8.5

Weingut Landolt, Stadt Zürich

☞ Pinot Noir

↳ Frische Akzente von Waldbeere und Himbeere

⇌ Ausgewogen, weich, kraftvoll

✂ Apéritif, Fleischplättli, Grillgemüse, Seefisch

ITALIEN

Toscana

Brancaia ROSE IGT



8

Barbara Widmer, Weingut Brancaia, Radda in Chianti

☞ Merlot

↳ Feine Noten von Walderdbeeren, Rosenblätter, Lavendel

⇌ Saftig und frisch, trocken und ausbalanciert

✂ Antipasti, Salat, grilliertes Gemüse, Rindstatar

DER ROTWEIN

SCHWEIZ

10 cl

- Zürich **Züri Trio Stadt Zürich AOC Zürichsee**  **9.5**
Karin Schär, Stadtwinzerin, Rebberg Chillesteig
☞ Prior, Cabernet Dorsa, Pinot Noir
↳ Aromen von Waldbeeren und Cassis
⇌ Schöne Fruchtaromatik, gehaltvoll und kräftig
✂ Apéroplättli, Lamm, Wildgerichte
- La Côte **SO Red Cuvée Rouge AOC** **8.5**
Les Frères Dutruy, Founex
☞ Gamay, Galotta
↳ Herrlicher Duft nach Cassis, wilden Kirschen und würzigen Holznoten
⇌ Kräftige Tannine, geschmeidig und kraftvoller Abgang
✂ Terrine, Kalbsbraten, Halbhartkäse

ITALIEN

- Valpolicella **Amarone della Valpolicella DOC Classico**  **14.5**
Marica Bonomo, Monte del Frà, Veneto
☞ Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
↳ Intensives Aroma nach Kirschen, Pflaumen und schwarzem Pfeffer
⇌ Samtig, körperreich und ausgewogen, weiche Struktur
✂ Lammgigot, Polenta, Fleischgerichte mit kräftiger Sauce, Wild
- Brancaia Riserva, Chianti Classico DOCG** **14.5**
Barbara Widmer, Tenuta Brancaia, Radda in Chianti
☞ Sangiovese, Merlot
↳ Noten von schwarzen Kirschen, Gewürze, Leder und Schokolade
⇌ Sehr ausbalanciert und langanhaltend, weiche Struktur
✂ Gemüse und Fleisch vom Grill, Risotto, Steinpilze
- No 2 Brancaia IGT**  **12.5**
Barbara Widmer, Brancaia in Maremma
☞ Cabernet Sauvignon
↳ Blaue Fruchtaromen, Noten von Leder und Wildhölzern
⇌ Leichte Würze mit Aromen von dunklen Beeren und Schwarzkirschen
✂ Rind- und Schweinefleisch, Wild, Grillgerichte
- Apulien **Simposio Riserva Brindisi Rosso DOC** **8.5**
Cantine Risveglio, Brindisi
☞ Malvasia nera, Negroamaro
↳ Vielschichtiges Aroma von Kirschen, Brombeeren, Holz und Vanille
⇌ Samtig weich im Gaumen
✂ Wurstwaren, rotes Fleisch, Hartkäse

SPANIEN

10 cl

Castilla y Leon **Finca Azaya Premium DO**



12

Yolanda und Carolina García Viadero, Bod. Valduero

🍷 Tinta de Toro (Tempranillo)

👃 Bouquet von reifen Früchten und Pflaumenkompott

👁️ Würzige Holznoten, geschmeidiger und persistenter Abgang

🍴 Grillgemüse, würzige Gerichte, Grilladen, Wurstwaren

Duero-Tal **Valduero Cosecha 2 Maderas D.O.**



11

(Castilla y Leon) *Yolanda und Carolina García Viadero, Bod. Valduero*

🍷 Tinto Fino (Tempranillo)

👃 Intensives Aroma nach reifen Kirschen und Zwetschgenkompott

👁️ Kraftvolle Eleganz und strukturierte Tannine

🍴 Gegrilltes Fleisch oder Fisch, Hartkäse

FRANKREICH

Le Grand Saut

12

Saint- Guilhem- le- Désert

🍷 Carignan, Mourvèdre, Syrah, Grenache

👃 Feiner delikater Duft von Brombeeren

👁️ Sehr femininer Wein, feine Note von Wacholder

🍴 Zu rotem Fleisch und rezentem Käse

FLASCHEN WEINE

DER WEISSWEIN

Zürich	Chardonnay - Räuschling "Fume" AOC <i>Zürcher Weingut Besson - Strasser</i> ☞ Chardonnay, Räuschling ↳ Apfel und Nussnoten auch Kräuter ⇌ Mild, nobel, elegant, sehr langanhaltend und ausgewogen ✂ Apéritif, vegetarische Küche, Geflügel, Spargel, Gemüseterrinen	♡ 🍃	75 cl 81
Graubünden	SO White Cuvèe <i>Schloss Salenegg, Maienfeld</i> ☞ Chardonnay, Chasselas, Pinot Blanc ↳ Fruchtig und facettenreich ⇌ Knackige Säure, im Gaumen frisch und lebendig ✂ Apéritif, vegetarischen Gerichten und Geflügel	♡ 🍃	56
Graubünden	Chardonnay Malans AOC <i>Annatina Pelizzatti, Malans</i> ☞ Chardonnay ↳ erinnert an Zitrus- und Dörrfrüchte ⇌ Nussig, buttrig, herb-mineralisch ✂ Apéritif, Lachs, Seefisch, Geflügel, Käse	♡	91
Wallis	Heida AOC Valais <i>Collection Chandra Kurt mit Provins, Wallis</i> ☞ Heida ↳ Dezentere Noten nach Nektarinen, Melonen und Fleur de Sel ⇌ Filigrane Mineralität, rassige Frische, vielfältige Aromatik ✂ Apéritif, gegrillter Fisch, Gemüsevariation		71
	Petite Arvine, Martigny AOC Valais <i>Domaine Gèrald Besse</i> ☞ Petite Arvine ↳ Steinobst, Grapefruit, kandierten Früchten, Aprikose, reifen exotischen Früchten und leicht mineralisch, ⇌ saftig und präzise, mit Aromen von Zitronenzeste, weissem Pfirsich, Mirabelle, Maracuja, weissen Blüten und eine feine, salzige Mineralität. ✂ Apéritif, Geflügel, Gemüse, Salat	🍃	74

ITALIEN			75 cl
Friaul	Petrussa DOC <i>Società Agricola di Petrusa, Prepotto Friaul</i> ☞ Sauvignon Blanc ↳ Elegant, aromatisch, anregende Frische ⇌ Schmeichelnde Fülle, Aromen von Stachelbeere ✂ Seefisch, reife Käsesorten wie auch Hartkäse	♥	62
Veneto	Lugana Garda DOC <i>Marica Bonomo, Monte del Frà, Verona</i> ☞ Trebbiano di Lugana ↳ Duft von weissen Blüten, Brennnesseln, Aprikosen und Mandeln ⇌ Abgerundet, angenehme Säure, harmonisch am Gaumen ✂ Gegrilltes Gemüse, Fisch-Antipasti, Fisch gegrillt	♥	54
Toscana	Il Bianco IGT <i>Barbara Widmer, Weingut Brancaia, Radda in Chianti</i> ☞ Sauvignon Blanc, Viognier ↳ Raffiniertes, feinaromatisches Bouquet, Stachelbeeren, Limetten ⇌ Frisch und knackig ✂ Apéritif, Geflügel, Fisch vom Grill	🍃	56
SPANIEN			
Katalonien	Dido blanc DO <i>Venus La Universal, Montsant</i> ☞ Macabeo, Garnacha Blanca, Xarel-lo ↳ Cremig und frisch, zarte Noten von Sternanis und Nelke ⇌ Opulent, süss verführerisch ✂ Gemüse vom Grill, Geflügel, Hartkäse	♥ 🍃	65
Castillo y Leon	Menade VdT <i>Bodegas Menade, Rueda</i> ☞ Sauvignon Blanc ↳ Charmantes Fruchtbouquet von Litschi, Cassis und Limetten ⇌ Schmelziger Auftakt, frisch, knackig mit druckvoller Textur ✂ Antipasti, Apéritif, Weichkäse, Seefisch	🍃	56

FRANKREICH

75 cl

Cuvée V blanc

59

Saint Guilhem le Désert

- 🍷 Colombard, Grenache Blanc, Roussanne, Vermentino
- ↳ Verführerisches Bouquet von Zitrusfrüchten
- ☞ Frische und Lebhaftigkeit im Abgang
- 🍴 Apéritif, Sommerküche

Chardonnay avec Mention

69

Florensac

- 🍷 Chardonnay
- ↳ Blumige frische Note
- ☞ Ausgezeichnetes Frucht- Säureverhältnis
- 🍴 Apéritif, Fisch, Geflügel

Châteauneuf-du-Pape Blanc

88

Courthézon

- 🍷 Clairette, Bourboulenc, Grenache Blanc, Roussanne
- ↳ Florale fruchtige Note
- ☞ Reichhaltiger, komplexer Wein
- 🍴 Fleisch, Ziegenkäse

DER ROSEWEIN

SCHWEIZ

75 cl

Zürich

Stadt Zürich Rosé AOC

54

Weingut Landolt, Stadt Zürich

- 🍷 Pinot Noir
- ↳ Frische Akzente von Waldbeere und Himbeere
- ☞ Ausgewogen, weich, kraftvoll
- 🍴 Apéritif, Fleischplättli, Grillgemüse, Seefisch

DEUTSCHLAND

Franken

Rosamunde trocken VDP, Gutswein



54

Weingut am Stein, Würzburg

- 🍷 Spätburgunder, Pinotin, Merlot
- ↳ Aromen von Himbeeren, Kirschen und Johannisbeeren
- ☞ Saftig, frisch und animierend, rosa Fruchtnoten
- 🍴 Antipasti, Apéroplättli, Geflügel, Gemüse

ITALIEN

Toscana

Brancaia ROSE IGT



56

Barbara Widmer, Weingut Brancaia, Radda in Chianti

- 🍷 Merlot
- ↳ Feine Noten von Walderdbeeren, Rosenblätter, Lavendel
- ☞ Saftig und frisch, trocken und ausbalanciert
- 🍴 Antipasti, Salat, grilliertes Gemüse, Rindstatar

DER ROTWEIN

SCHWEIZ

75 cl

Zürich

Züri Trio Stadt Zürich AOC Zürichsee



67

Karin Schär, Stadtwinzerin, Rebberg Chillesteig

☞ Prior, Cabernet Dorsa, Pinot Noir

↳ Aromen von Waldbeeren und Cassis

⇌ Schöne Fruchtaromatik, gehaltvoll und kräftig

✂ Apéroplättli, Lamm, Wildgerichte

Zweigelt AOC



68

Weingut Besson-Strasser

☞ Zweigelt

↳ Noten von Brombeeren, Zwetschgen und Gewürzen

⇌ Schlank, gradlinig mit feiner Frucht und rassischer Säure

✂ Fleischplättli, Geflügel, Lamm

Pinot Noir Cholfirst AOC



72

Weingut Besson-Strasser, Rheinfall

☞ Pinot Noir

↳ Fruchtnoten von Himbeere und roter Kirsche

⇌ Mittlere Breite, elegant und mit reifen Tanninen, leichte Holznote

✂ Weisses und rotes Fleisch, reifer Käse

Graubünden

Pinot Noir Sélection Barrique AOC



98

Annatina Pelizzatti, Jenins

☞ Pinot Noir

↳ Himmlisch-zarte Fruchtnoten von Himbeeren und Erdbeeren

⇌ Lebendige Säure, rote Frucht, knackige Tannine, vollmundig

✂ Rotes Fleisch, Wild, reifer Hartkäse

Pinot Noir Eichholz AOC



87

Annattina Pelizzatti, Jenins

☞ Pinot Noir

↳ Rote und blaue Fruchtaromen, Mandeln und feine Holznoten

⇌ Ausgewogen, charmanter Pinot Noir mit herrlichem Schmelz

✂ Reichhaltiges Apéroplättli, Gemüse, Suppe, Terrinen, Grillgemüse

La Côte

SO Red Cuvée Rouge AOC

56

Les Frères Dutruy, Founex

☞ Gamay, Galotta

↳ Herrlicher Duft nach Cassis, wilden Kirschen und würzigen Holznoten

⇌ Kräftige Tannine, geschmeidig und kraftvoller Abgang

✂ Terrine, Kalbsbraten, Halbhartkäse

Tessin

Artu Merlot del Ticino DOC



68

Cantina il Cavaliere, Contone

☞ Merlot

↳ Aromen von Heidelbeere, Brombeere und leichte Pflaumennote

⇌ Fruchtig, sehr ausgewogener Körper mit weichen Tanninen

✂ Vegetarische Gerichte, Wild, Grilladen und Käse

ITALIEN

75 cl

Valpolicella

Amarone della Valpolicella DOC Classico



88

Marica Bonomo, Monte del Frà, Veneto

☞ Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

↳ Intensives Aroma nach Kirschen, Pflaumen und schwarzem Pfeffer

⇌ Samtig, körperreich und ausgewogen, weiche Struktur

✂ Lammgigot, Polenta, Fleischgerichte mit kräftiger Sauce, Wild

Brancaia Riserva, Chianti Classico DOCG

88

Barbara Widmer, Tenuta Brancaia, Radda in Chianti

☞ Sangiovese, Merlot

↳ Noten von schwarzen Kirschen, Gewürze, Leder und Schokolade

⇌ Sehr ausbalanciert und langanhaltend, weiche Struktur

✂ Gemüse und Fleisch vom Grill, Risotto, Steinpilze

Il Blu Brancaia IGT

147

Barbara Widmer, Tenuta Brancaia, Radda in Chianti

☞ Merlot, Sangiovese, Cabernet

↳ Rote und dunkle Beeren mit schönen Gewürznoten

⇌ Harmonisch eingebundene Säure, langer Abgang mit würzigen Noten

✂ Grillgerichte, Steak, Wildgerichte

Rosso di Montalcino DOC



73

Natalie Oliveros, La Fiorita, Montalcino

☞ Sangiovese

↳ Aromen von Zimt, Leder und schwarzem Sesam und Pflaume

⇌ Markant satte Tannine, kräftiger Körper und schöne Säurestruktur

✂ Risotto, Geflügel, Pilzgerichte und kalte, reichhaltige Plättli

Brunello di Montalcino Riserva DOCG



147

Natalie Oliveros, La Fiorita, Montalcino

☞ Sangiovese

↳ Vielfältige Aromen wie Kräuter, Gewürze und rote Früchte

⇌ Geschmeidig, süsslich-bittere Kräuter

✂ Trüffel- und Pilzgerichte, rotes Fleisch, kräftiger Käse

No 2 Brancaia IGT



76

Barbara Widmer, Brancaia in Maremma

☞ Cabernet Sauvignon

↳ Blaue Fruchtaromen, Noten von Leder und Wildhölzern

⇌ Leichte Würze mit Aromen von dunklen Beeren und Schwarzkirschen

✂ Rind- und Schweinefleisch, Wild, Grillgerichte

Toscana

Ilatraia, IGT Toscana

124

Barbara Widmer, Brancaia in Maremma

☞ Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc

↳ Noble Aromen von reifen Brombeeren, Kakao, Mokka und Mandeln

⇌ Ausgezeichnete Balance zwischen Körper, Frische und Tanninen

✂ Scharfes Gemüse, Rindfleisch, Steak, Grill-BBQ, reifer Käse

Sardinien	<p>Cannonau di Sardegna Riserva DOC </p> <p><i>Tenuta Olianias, Sarcidano, Sardinien</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Cannonau ↳ Aromen von roten Beeren, Gewürznoten nach Vanille und Kakao ⇌ Angenehme Säure, warm und umhüllend, weiche Tannine ✂ Grillgemüse, rotes Fleisch, Wildgerichte, gereifter Käse 	<p>75 cl 69</p>
Apulien	<p>Simposio Riserva Brindisi Rosso DOC</p> <p><i>Cantine Risveglio, Brindisi</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Malvasia nera, Negroamaro ↳ Vielschichtiges Aroma von Kirschen, Brombeeren, Holz und Vanille ⇌ Samtig weich im Gaumen ✂ Wurstwaren, rotes Fleisch, Hartkäse 	<p>59</p>
SPANIEN		
Rioja	<p>Raposo Rioja DOCa</p> <p><i>Sandra Bravo Marin, Sierra de Toloño</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Tempranillo ↳ Aromen von dunklen Kirschen, Brombeeren, Pflaumen und Thymian ⇌ Klar, vital, elegant, saftige Konturen mit fruchtigem Finale ✂ Pilzgerichte, Lammgigot, Rind- und Schweinefleisch 	<p>74</p>
Castilla y Leon	<p>Finca Azaya Premium DO </p> <p><i>Yolanda und Carolina García Viadero, Bod. Valduero</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Tinta de Toro (Tempranillo) ↳ Bouquet von reifen Früchten und Pflaumenkompott ⇌ Würzige Holznoten, geschmeidiger und persistenter Abgang ✂ Grillgemüse, würzige Gerichte, Grilladen, Wurstwaren 	<p>77</p>
Duero-Tal (Castilla y Leon)	<p>Valduero Cosecha 2 Maderas D.O. </p> <p><i>Yolanda und Carolina García Viadero, Bod. Valduero</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Tinto Fino (Tempranillo) ↳ Intensives Aroma nach reifen Kirschen und Zwetschgenkompott ⇌ Kraftvolle Eleganz und strukturierte Tannine ✂ Gegrilltes Fleisch oder Fisch, Hartkäse 	<p>75</p>
Duero-Tal (Castilla y Leon)	<p>Valduero 6 Años Reserva Premium D.O. </p> <p><i>Yolanda und Carolina García Viadero, Bod. Valduero</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Tinto Fino (Tempranillo) ↳ Ausgeprägte Noten von Kaffee, Zedernholz und dunklen Beeren ⇌ Am Gaumen komplex, reich, saftig und elegant ✂ Grilladen, gegrillter Fisch, gereifter Käse 	<p>129</p>
Priorat	<p>Galena Priorat D.O.Q.  </p> <p><i>Clos Galena, Priorat</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariñena, Merlot ↳ Aromen von Frucht und Lakritze, unverkennbare Priorat-Mineralik ⇌ Leichte Aromen von Schokolade und Kaffee, sehr harmonisch ✂ Lamm, Gemüse oder Fleisch mit würziger Sauce 	<p>75</p>

Martinet brut D.O.Q.

75 cl

75

Mas Martinet, Priorat

☞ Garnacha Negra, Syrah

↳ Schöne, würzige und opulente Nase, saftig und dicht im Ansatz

☞ Saftige, dunkle Beeren, Kräuter, mineralisch frischer Abgang

☞ BBQ, Geflügel, würziges Gemüse

Clos Martinet D.O.Q.

125

Mas Martinet, Priorat

☞ Garnacha Negra, Syrah, Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon

↳ Süsse, sehr reife, angetrocknete Früchte, Gewürze, Kakao, Nüsse

☞ Vollmundig, dicht, süsse Frucht, sehr nachhaltiger Eindruck

☞ Rassiges Gemüse, Pilzgerichte, Rind- und Lammfleisch

FRANKREICH**Triade**

65

Florensac / Languedoc- Roussillon

☞ Syrah, Grenache noir, Merlot, Petit Verdot

↳ Sehr intensiv und frisch, Bouquet schwarzer Früchte

☞ Herrlich frische Früchtenote

☞ Ideal zu weißem und rotem grilliertem Fleisch

Le Grand Saut

79

Saint- Guilhem- le- Désert

☞ Carignan, Mourvèdre, Syrah, Grenache

↳ Feiner delikater Duft von Brombeeren

☞ Sehr femininer Wein, feine Note von Wacholder

☞ Zu rotem Fleisch und rezentem Käse

Infiniment

88

Montescot, Côtes Catalanes

☞ Syrah

↳ Für Liebhaber von kräftigem, im Holz ausgebauten Syrah

☞ Hälte lange an und zeigt Noten von Schokoladde

☞ Zu Fleisch und aromatischem Käse

Châteauneuf-du-Pape Cuvée Cadiac

98

Courthézon bei Châteauneuf du Pape

☞ Grenache, Mourvèdre

↳ Fruchtige Note von schwarzen und reifen Beeren

☞ Reichtum an animalischen und fruchtigen Noten

☞ Zu Fleisch und rezentem Käse