

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

		10 cl	75 cl
DEUTSCHLAND			
Berlin	Prickelnd Rosé, Edition Wasem		
	<i>Kolonne Null, Berlin</i>	8.5	49
	☼ Portugieser, Silvaner		
	↳ Eine breite Palette von Frucht- und Blumenaromen		
	☉ Mineralischer Touch mit schöner Fruchtnote		
	✂ Apéritif und Vorspeisen, leichte Gerichte, Salat		
	Riesling, Weisswein		
	<i>Kolonne Null, Berlin</i>	7.5	46
	☼ 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

		10 cl	75 cl
SCHWEIZ			
Zürich	Stadtzürcher Blanc de Noir Brut AOC 2022 <i>Schweiz/Stadt Zürich, Weingut Landolt, Stadt Zürich</i> ☞ Blanc de noir (Pinot noir) ↳ Weisse Frühlingsblüten ☞ Nicht zu süsslich, sondern sehr gradlinig ✂ Apéritif, Vegetarische Gerichte, Gänseleber	14	86
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	18.5	129
Epernay	Champagne Perrier et Jouët Blason Rosé Champagne <i>Frankreich/Champagne, Perrier-Jouët</i> ☞ Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir ↳ Karamell und Noten von reifen Walderdbeeren ☞ Im Mund Aromen von Vanille ✂ Wunderbar als Apéritif	19.5	135
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	♡ 10.5	72
	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	♡ 14	79

Italien/Veltlin

Franciacorta DOCG Brut



16

97

Italien/Veltlin, Plozza Vini

☞ Chardonnay, Pinot Noir

↳ Bouquet mit charakteristischen Noten der Flaschengärung

☞ Noten von Mandeln und Haselnüssen.

✂ Apéritif, Apéro-Plättli, weisses Fleisch

OFFENE FLASCHEN WEINE

DER WEISSWEIN

10 cl

SCHWEIZ

Graubünden

SO White Cuvée

Schloss Salenegg, Maienfeld

☞ Chardonnay, Chasselas, Pinot Blanc

↳ Fruchtig und facettenreich

☞ Knackige Säure, im Gaumen frisch und lebendig

✂ Apéritif, vegetarischen Gerichten und Geflügel



8.5

Zürich

Stadtzürcher Gewürztraminer Burghalde

Schweiz/Stadt Zürich

☞ Gewürztraminer

↳ Feines Bouquet nach reifen Muskatellertrauben

☞ Harmonie dezenter Säure und diskreter Süsse

✂ Vegetarische Gerichte



9.5

ITALIEN

Toscana

Il Bianco IGT

Barbara Widmer, Radda in Chianti

☞ Sauvignon Blanc, Viognier

↳ Raffiniertes, feinaromatisches Bouquet, Stachelbeeren, Limetten

☞ Frisch und knackig

✂ Apéritif, Geflügel, Fisch vom Grill



9.5

Piemonte

Roero Arneis

Italien/Piemont, Cantina del Nebbiolo

☞ Arneis

↳ Strohgelbfarbiger Wein mit Grünnoten

☞ Im Aroma blumig, fruchtig

✂ Fisch gebraten, gebacken



8.5

SPANIEN

Castillo y Leon

Menade VdT

Bodegas Menade, Rueda

☞ Sauvignon Blanc

↳ Charmantes Fruchtbouquet von Litschi, Cassis und Limetten

☞ Schmelziger Auftakt, frisch, knackig mit druckvoller Textur

✂ Antipasti, Apéritif, Weichkäse, Seefisch



9.5

OFFENE FLASCHEN WEINE

DER WEISSWEIN

Ribera del
Duero

Valduero Blanco Albillo 2022

Spanien/Ribera del Duero, Valduero

☼ Albillo

↳ Aromatische, fruchtige Note

☞ Fruchtige Note

✂ Fisch mit Sauce, Salat

11

DER ROSEWEIN

			10 cl
SCHWEIZ			
Zürich	Stadt Zürich Rosé AOC <i>Weingut Landolt, Stadt Zürich</i> ☞ Pinot Noir ↳ Frische Akzente von Waldbeere und Himbeere ☞ Ausgewogen, weich, kraftvoll ✂ Apéritif, Fleischplättli, Grillgemüse, Seefisch		9.5
ITALIEN			
Toscana	Brancaia ROSE IGT <i>Barbara Widmer, Weingut Brancaia, Radda in Chianti</i> ☞ Merlot ↳ Feine Noten von Walderdbeeren, Rosenblätter, Lavendel ☞ Saftig und frisch, trocken und ausbalanciert ✂ Antipasti, Salat, grilliertes Gemüse, Rindstatar	🍷	9
Sardinien	Rosato isola dei Nuraghi <i>Olianas, Sardinien</i> ☞ Cannonau ↳ In der Nase würzig, ausdrucksvoll und warmherzig ☞ Im Gaumen harmonisch und samtig weich, mit zarten Pflaumen- und dezenten Holznoten im Finale ✂ Dunkles Fleisch gegrillt		9
FRANKREICH			
Côtes Catalanes	Le Rouge a Lever <i>Masbaux</i> ☞ Grenache noir, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre ↳ Die Nase ist subtil und blumig ☞ Noten von weißen Früchten und Vanille. ✂ Tapas-Aperitifs, Fisch	🍷	9

DER ROTWEIN

			10 cl
SCHWEIZ			
Zürich	Züri Trio Stadt Zürich AOC Zürichsee <i>Karin Schär, Stadtwinzerin, Rebberg Chillesteig</i> ☞ Prior, Cabernet Dorsa, Pinot Noir ↳ Aromen von Waldbeeren und Cassis ☞ Schöne Fruchtaromatik, gehaltvoll und kräftig ✂ Apéroplättli, Lamm, Wildgerichte	♡	10.5
La Côte	SO Red Cuvée Rouge AOC <i>Les Frères Dutruy, Founex</i> ☞ Gamay, Galotta ↳ Herrlicher Duft nach Cassis, wilden Kirschen und würzigen Holznoten ☞ Kräftige Tannine, geschmeidig und kraftvoller Abgang ✂ Terrine, Kalbsbraten, Halbhartkäse		9.5
ITALIEN			
Valpolicella	Amarone della Valpolicella DOC Classico <i>Marica Bonomo, Monte del Frà, Veneto</i> ☞ 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	♡	15.5
Toskana	Brancaia Riserva, Chianti Classico DOCG <i>Barbara Widmer, Tenuta Brancaia, Radda in Chianti</i> ☞ Sangiovese, Merlot ↳ Noten von schwarzen Kirschen, Gewürze, Leder und Schokolade ☞ Sehr ausbalanciert und langanhaltend, weiche Struktur ✂ Gemüse und Fleisch vom Grill, Risotto, Steinpilze		15.5
	No 2 Brancaia IGT <i>Barbara Widmer, Brancaia in Maremma</i> ☞ Cabernet Sauvignon ↳ Blaue Fruchtaromen, Noten von Leder und Wildhölzern ☞ Leichte Würze mit Aromen von dunklen Beeren und Schwarzkirschen ✂ Rind- und Schweinefleisch, Wild, Grillgerichte	♣	13.5
Apulien	Simposio Riserva Brindisi Rosso DOC <i>Cantine Risveglio, Brindisi</i> ☞ Malvasia nera, Negroamaro ↳ Vielschichtiges Aroma von Kirschen, Brombeeren, Holz und Vanille ☞ Samtig weich im Gaumen ✂ Wurstwaren, rotes Fleisch, Hartkäse		9.5

DER ROTWEIN

10 cl

SPANIEN

Castilla y Leon **Finca Azaya Premium**



13

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.**



12

(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

FLASCHEN WEINE

DER WEISSWEIN

			75 cl
SCHWEIZ			
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
Wallis	Heida AOC Valais <i>Collection Chandra Kurt mit Provins, Wallis</i> ☞ Heida ↳ Dezente Noten nach Nektarinen, Melonen und Fleur de Sel ☞ Filigrane Mineralität, rassige Frische, vielfältige Aromatik ✂ Apéritif, gegrillter Fisch, Gemüsevariation		73
Waadt	Pinot Gris La Côte AOC 2023 <i>Schweiz/Waadt, La Côte, Les Frères Dutruy</i> ☞ Pinot Gris ↳ Aromen von tropischen Früchten, Melone und Banane ☞ Am Gaumen breit und mundfüllend. Eleganter, harmonischer ✂ Fisch gebraten, gebacken Helles Fleisch gegrillt	♡🍷🍷🍷	87
ITALIEN			
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	♡	64
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	♡	56
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	🍷	59

Piemonte	Roero Arneis <i>Italien/Piemont, Cantina del Nebbiolo</i> ☞ Arneis ↳ Strohgelbfarbiger Wein mit Grünnoten ☞ Im Aroma blumig, fruchtig ✂ Fisch gebraten, gebacken		59
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		58
Ribera del Duero	Valduero Blanco Albillo 2022 <i>Spanien/Ribera del Duero, Valduero</i> ☞ Albillo ↳ Aromatische, fruchtige Note ☞ Fruchtige Note ✂ Fisch mit Sauce, Salat		77
Frankreich	Châteauneuf-du-Pape Blanc <i>Courthézon</i> ☞ Clairette, Bourboulenc, Grenache Blanc, Roussanne ↳ Florale fruchtige Note ☞ Reichhaltiger, komplexer Wein ✂ Fleisch, Ziegenkäse		91

DER ROSEWEIN

75 cl

SCHWEIZ

Zürich

Stadt Zürich Rosé AOC

Weingut Landolt, Stadt Zürich

☞ Pinot Noir

↳ Frische Akzente von Waldbeere und Himbeere

☞ Ausgewogen, weich, kraftvoll

✂️ Apéritif, Fleischplättli, Grillgemüse, Seefisch

56

ITALIEN

Toscana

Brancaia ROSE IGT

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



58

Sardinien

Rosato isola dei Nuraghi

Olianas, Sardinien

☞ Cannonau

↳ In der Nase würzig, ausdrucksvoll und warmherzig

☞ Im Gaumen harmonisch und samtig weich, mit zarten Pflaumen- und dezenten Holznoten im Finale

✂️ Dunkles Fleisch gegrillt

66

DER ROTWEIN

SCHWEIZ		75 cl
Zürich	<p>Malans Pinot Noir Reserve AOC</p> <p><i>Weingut Landolt, Stadt Zürich</i></p> <p>☞ Pinot Noir Barriqueausbau</p> <p>↳ In der Nase vielschichtig mit Düften von schwarzen Johannisbeeren, Vanille und Tabak.</p> <p>☞ Im Gaumen angenehm satte Frucht in Kombination mit einer feinen Holz Note</p> <p>✂ Vegetarische Gerichte, Helles Fleisch gegrillt, Dunkles Fleisch gegrillt</p>	<p>♥ 🍷 🌿 🌱</p> <p>106</p>
La Côte	<p>SO Red Cuvée Rouge AOC</p> <p><i>Les Frères Dutruy, Founex</i></p> <p>☞ Gamay, Galotta</p> <p>↳ Herrlicher Duft nach Cassis, wilden Kirschen und würzigen Holznoten</p> <p>☞ Kräftige Tannine, geschmeidig und kraftvoller Abgang</p> <p>✂ Terrine, Kalbsbraten, Halbhartkäse</p>	<p>56</p>
Graubünden	<p>Pinot Noir Sélection Barrique AOC</p> <p><i>Annatina Pelizzatti, Jenins</i></p> <p>☞ Pinot Noir</p> <p>↳ Himmlisch-zarte Fruchtnoten von Himbeeren und Erdbeeren</p> <p>☞ Lebendige Säure, rote Frucht, knackige Tannine, vollmundig</p> <p>✂ Rotes Fleisch, Wild, reifer Hartkäse</p>	<p>♥</p> <p>98</p>
	<p>Pinot Noir Eichholz AOC</p> <p><i>Annattina Pelizzatti, Jenins</i></p> <p>☞ Pinot Noir</p> <p>↳ Rote und blaue Fruchtaromen, Mandeln und feine Holznoten</p> <p>☞ Ausgewogen, charmanter Pinot Noir mit herrlichem Schmelz</p> <p>✂ Reichhaltiges Apéroplättli, Gemüse, Suppe, Terrinen, Grillgemüse</p>	<p>♥</p> <p>89</p>
Tessin	<p>Artu Merlot del Ticino DOC</p> <p><i>Cantina il Cavaliere, Contone</i></p> <p>☞ Merlot</p> <p>↳ Aromen von Heidelbeere, Brombeere und leichte Pflaumennote</p> <p>☞ Fruchtig, sehr ausgewogener Körper mit weichen Tanninen</p> <p>✂ Vegetarische Gerichte, Wild, Grilladen und Käse</p>	<p>♥</p> <p>68</p>

DER ROTWEIN

		75 cl
ITALIEN		
Veneto	Amarone della Valpolicella DOC Classico 	93
	<i>Marica Bonomo, Monte del Frà, Veneto</i>	
	☞ 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	
Toscana	Brancaia Riserva, Chianti Classico DOCG	92
	<i>Barbara Widmer, Tenuta Brancaia, Radda in Chianti</i>	
	☞ 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	159
	<i>Barbara Widmer, Tenuta Brancaia, Radda in Chianti</i>	
	☞ 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 	81
	<i>Natalie Oliveros, La Fiorita, Montalcino</i>	
	☞ 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 	159
	<i>Natalie Oliveros, La Fiorita, Montalcino</i>	
	☞ Sangiovese	
	↳ Vielfältige Aromen wie Kräuter, Gewürze und rote Früchte	
	☞ Geschmeidig, süsslich-bittere Kräuter	
	✂ Trüffel- und Pilzgerichte, rotes Fleisch, kräftiger Käse	
	No 2 Brancaia IGT 	79
	<i>Barbara Widmer, Brancaia in Maremma</i>	
	☞ Cabernet Sauvignon	
	↳ Blaue Fruchtaromen, Noten von Leder und Wildhölzern	
	☞ Leichte Würze mit Aromen von dunklen Beeren und Schwarzkirschen	
	✂ Rind- und Schweinefleisch, Wild, Grillgerichte	

DER ROTWEIN

		75 cl
ITALIEN		
	Ilatraia, IGT Toscana	182
	<i>Barbara Widmer, Brancaia in Maremma</i>	
	☞ 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	Cannonau di Sardegna Riserva DOC	73
	<i>Tenuta Olianas, Sarcidano, Sardinien</i>	
	☞ Cannonau	
	↳ Aromen von roten Beeren, Gewürznoten nach Vanille und Kakao	
	⇨ Angenehme Säure, warm und umhüllend, weiche Tannine	
	✂ Grillgemüse, rotes Fleisch, Wildgerichte, gereifter Käse	
Apulien	Simposio Riserva Brindisi Rosso DOC	61
	<i>Cantine Risveglio, Brindisi</i>	
	☞ Malvasia nera, Negroamaro	
	↳ Vielschichtiges Aroma von Kirschen, Brombeeren, Holz und Vanille	
	⇨ Samtig weich im Gaumen	
	✂ Wurstwaren, rotes Fleisch, Hartkäse	

DER ROTWEIN

SPANIEN		75 cl
Rioja	Trinidad del Conte <i>Rioja, Conde de Hervias</i> ☞ Tempranillo Barriqueausbau ↳ Weichen Tanninen und dezenten Vanillenoten. ☞ Fruchtige Aromen mit einer leichten Holznote ✂ Vegetarische Gerichte, Wild zu Grilladen	75
Castilla y Leon	Finca Azaya Premium <i>Yolanda und Carolina García Viadero, Bod. Valduero</i> ☞ Tinta de Toro (Tempranillo) ↳ Bouquet von reifen Früchten und Pflaumenkompott ☞ Würzige Holznoten, geschmeidiger und persistenter Abgang ✂ Grillgemüse, würzige Gerichte, Grilladen, Wurstwaren	81
Duero-Tal (Castilla y Leon)	Valduero Cosecha 2 Maderas D.O. <i>Yolanda und Carolina García Viadero, Bod. Valduero</i> ☞ Tinto Fino (Tempranillo) ↳ Intensives Aroma nach reifen Kirschen und Zwetschgenkompott ☞ Kraftvolle Eleganz und strukturierte Tannine ✂ Gegrilltes Fleisch oder Fisch, Hartkäse	79
	Valduero 6 Años Reserva Premium D.O. <i>Yolanda und Carolina García Viadero, Bod. Valduero</i> ☞ Tinto Fino (Tempranillo) ↳ Ausgeprägte Noten von Kaffee, Zedernholz und dunklen Beeren ☞ Am Gaumen komplex, reich, saftig und elegant ✂ Grilladen, gegrillter Fisch, gereifter Käse	141
Priorat	Galena Priorat D.O.Q. <i>Clos Galena, Priorat</i> ☞ 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	78
	Clos Martinet D.O.Q. <i>Spanien/Priorat, Clos Galena Priorat</i> ☞ Cariñena, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Syrah ↳ Volles Bukett mit Aromen von Früchten (Pflaumen, Trauben) und Schokolade ☞ Reicher, voller Auftakt, ausgeglichen, mit langem Finale. ✂ Rotes Fleisch, Wildgerichte, Lamm gegrillt oder gebraten	174

DER ROTWEIN

		75 cl
FRANKREICH		
Côtes du Rhône	Côtes du Rhône Rouge AOP	84
	<i>Frankreich/Côtes du Rhône, Domaine Chantepierre</i>	
	☞ Carignan, Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah	
	↳ Angenehme, weiche pfeffrige Noten	
	☞ Eich und rund am Gaumen. Angenehmer Abgang	
	☞ Antipasti, Aperò	
	Sainte Cécile Rouge AOP	72
	<i>Frankreich/Languedoc, Château L'Ermitte d'Auzan</i>	
	☞ Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah	
	↳ Riecht nach reifen Früchten und Gewürzen aus der Provence	
	☞ Am Gaumen sehr ausgewogen langer Abgang	
	☞ Passt ausgezeichnet zu rotem Fleisch (Rind, Schwein, Wild)	
Bordeaux	Château Dalem	131
	<i>Frankreich/Bordeaux, Fronsac, Château Dalem</i>	
	☞ Cabernet Franc, Merlot	
	↳ Ausgeprägte Aromatik nach Brombeeren und Cassis Aromen	
	☞ Reiche Gaumenfülle	
	☞ Grilladen Fleisch, wild und Käse	
Vaucluse	Châteauneuf-du-Pape Cuvée Cadiac	102
	<i>Courthézon bei Châteauneuf du Pape</i>	
	☞ Grenache, Mourvèdre	
	↳ Fruchttige Note von schwarzen und reifen Beeren	
	☞ Reichtum an animalischen und fruchtigen Noten	
	☞ Zu Fleisch und rezentem Käse	