

# Weinbeschriebe 2020

(Jahrgangs-Änderungen vorbehalten)

## Schaumwein

### Cuvée d'Or Brut, Siebe Dupf Kellerei



- Herkunft: Baselland, Schweiz
- Traubensorte: Pinot Noir
- Geschmack: Feinperliger Schaumwein mit delikatem Burgunderaroma und einer ausserordentlichen Frische. Diskrete Noten von Südfrüchten und roten Beeren und der runde und trockene Abgang ergeben ein tolles Zusammenspiel.
- Besonderes: Méthode Traditionelle
- Empfehlenswert zu: Apéro

## Weissweine

### Cuvée d'Or blanche 2018, Siebe Dupf Kellerei



- Herkunft: Baselland, Schweiz
- Traubensorten: Riesling - Sylvaner, Kerner (Kreuzung aus Riesling und rotem Trollinger) & Gutedel
- Geschmack: Harmonie von Frische des Riesling-Sylvaners, Frucht des Kerners und Eleganz des Gutedels. Rassiger Weisswein mit tollem Frucht-Säure-Spiel.
- Empfehlenswert zu: Apéro, Regionale Spezialitäten, Terrinen, Fischgerichte, Spargeln, Käsespezialitäten

### Runchet bianco 2018, Claudio Tamborini



- Herkunft: Tessin, Schweiz
- Traubensorte: Merlot (weiss gekeltert)
- Geschmack: Nobles Bouquet von Zitrusfrüchten, Honig mit leicht blumigen Akzenten
- Empfehlenswert zu: Apéro, Antipasti, Melone & Rohschinken, kalte Fleischplatten, Risotto, Fischgerichte und Weichkäse

## Riesling trocken 2017, Weingut Bischel



- Herkunft: Rheinhessen, Deutschland
- Traubensorte: Riesling
- Geschmack: Aromen von reifem Steinobst, Aprikose und Zitrus. Rassige gut eingebundene Säure, viel Schmelz und ein langer Abgang
- Empfehlenswert zu: Apéro, leichte fernöstliche Gerichte, aromatische Vorspeisen und Suppen, Spargeln, weisses Geflügel

## Roero Arneis 2018, Michele Viano



- Herkunft: Piemont, Italien
- Traubensorte: 100% Arneis
- Geschmack: florale Akzente, Aromen von gelben Früchten, grünem Apfel. Frischfruchtig sehr harmonisch, leicht süsse Spitze
- Empfehlenswert zu: Apéro, Vorspeisen, Antipasti, Melone mit Rohschinken, leichte Fischgerichte, leichte Geflügelgerichte

## Sancerre 2018, Domaine François Crochet



- Herkunft: Loire, Frankreich
- Traubensorte: Sauvignon Blanc
- Geschmack: Aromen von Stachelbeere und Kernobst, leicht grasig, Noten von grüner Paprika, mineralisch und äusserst frisch
- Empfehlenswert zu: Apéro, Fischgerichte, Meeresfrüchte und Krustentiere, Muscheln, leichte Vorspeisen, Spargelgerichte, Geissenkäse

## Chablis 2018, Domaine Alain Geoffroy



- Herkunft: Chablis, Burgund, Frankreich
- Traubensorte: Chardonnay
- Geschmack: Mineralisch & stahlig, Zitrusfrüchte, grüner Apfel, animierende Säure
- Empfehlenswert zu: Apéro, Fischgerichte, Meeresfrüchte und Krustentiere, Muscheln, Sushi, leichte Vorspeisen, Geisskäse

# Roséwein

## Baselbieter Pinot Noir Rosé 2019, Siebe Dupf Kellerei



Herkunft:	Baselland, Schweiz
Traubensorte:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Geschmack:	Fein, fruchtbetont und lebhaft, toller Sommerwein
Empfehlenswert zu:	Apéro, z'Vieriplättli, Regionale Spezialitäten, asiatische Gerichte, Sommergerichte, kalte aromatische Suppen, Fisch oder helle Fleischgerichte

# Rotweine

## Cuvée d'Or rouge 2015, Siebe Dupf Kellerei



Herkunft:	Baselland, Schweiz
Traubensorte:	Pinot Noir (Blauburgunder) & Cabernet Dorsa (Kreuzung aus Blaufränkisch & Dornfelder)
Geschmack:	In dieser Cuvée sind die Kraft des Cabernet Dorsa und die Eleganz des Pinot Noir harmonisch vereint. Verführerische Aromen von dunklen Beeren, Kirschen, Weichsel, Kräuter und leichte Röstaromen begeistern sowohl in der Nase wie auch im Gaumen.
Besonderes	Wird ca. 4 Monate im Barrique ausgebaut
Empfehlenswert zu:	Regionale Spezialitäten, z'Vieriplättli, Fleischgerichte mit hellem Fleisch wie z.B. Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Rahmsauce, gebratener Fisch, Geflügel, Vegetarische Speisen, Käse

## Cornalin Soleil d'Or 2018, Imesch



Herkunft:	Wallis, Schweiz
Traubensorte:	Cornalin
Geschmack:	Aromen von Schwarzkirschen und Gewürzen. Rund, kraftvoll, und komplex
Empfehlenswert zu:	Fleisch vom Grill, Federwild, Eintöpfe und Ragouts, Hartkäse, Walliser Spezialitäten



### **Fläscher Pinot Noir 2018, Weingut Hansruedi Adank**

- Herkunft: Graubünden, Schweiz
- Traubensorte: Blauburgunder
- Geschmack: Komplexe und elegante Burgunderaromen. Konzentriert mit lang anhaltender Frucht
- Empfehlenswert zu: Bündner- und Käseplättli, Bündner Spezialitäten, Fleischgerichte aller Art



### **San Zeno, Merlot del Ticino 2016, Tamborini**

- Herkunft: Tessin, Schweiz
- Traubensorte: Merlot
- Geschmack: Merlot mit Aromen von reifen roten Früchten und leichten Balsam-Noten, sehr geschmeidig
- Empfehlenswert zu: Rotes Fleisch, Wildbret, Tessinerspezialitäten, Pastagerichte und Käse



### **Salice Salentino Riserva 2016, Leone de Castris**

- Herkunft: Apulien, Italien
- Traubensorte: Negroamaro und Malvasia Nera
- Geschmack: Intensive Aromen von Kirschen, Brombeeren, Hagebuttenkonfitüre und Edelhölzern mit gut eingebundener Säure und reifen Tanninen
- Empfehlenswert zu: Grilladen, Saucengerichte, Pasta, Pizza und würziger Käse



### **Barolo Bussia Vigna dei Fantini 2013, Silvano Bolmida**

- Herkunft: Piemont, Italien
- Traubensorte: Nebbiolo
- Geschmack: Kräftige Aromen nach reifen Beeren, süssliche Gewürznoten, Kirsche, und getrocknete Pflaumen. Am Gaumen begeistern die feinsaftige Frucht, die perfekte Balance zwischen Säure und Tannin und der volle Körper
- Empfehlenswert zu: Gebratenes und gegrilltes Rindfleisch, Schmorgerichte, Ragouts und Eintöpfe, Lamm, Wild, Käse

## **Amarone delle Valpolicella 2015, Valpantena**



Herkunft:	Veneto, Italien
Traubensorte:	Corvina, Rondinella & Molinara
Geschmack:	viel konzentrierte Fruchtaromen nach Kirschen, Pflaumen und Rosinen mit kräftiger Struktur, marmeladige Noten, Würze und leichte Röstaromen. Charaktervoll!
Besonderes	Trauben werden vor der Gärung getrocknet
Empfehlenswert zu:	Wildgerichte, Schmorgerichte, Lamm mit Honigkruste, kräftiger Hartkäse

## **Nuits St. Georges 2016, Domaine David Duband**



Herkunft:	Côtes de Nuits, Burgund, Frankreich
Traubensorte:	Pinot Noir
Geschmack:	Charaktervoller Burgunder mit typische Aromen von roten Beeren und Kirsche und einer lebendigen Säure
Empfehlenswert zu:	Kalbs- / Rindsbraten, Kalbsgeschnetzeltes, Coque au Vin, Käse

## **St. Joseph Terre d'Encre 2016, Domaine Georges Vernay**



Herkunft:	Rhône, Frankreich
Traubensorte:	Syrah
Geschmack:	Aromen von Waldbeeren, etwas Tabak, leichte Pfeffernoten, etwas Teer und ein Hauch Lorbeerblatt. Feingliedrige Gerbstoffe, langer Abgang.
Empfehlenswert zu:	Rind, Lamm, Wild, kräftige Fleischgerichte, Grilladen, Eintöpfe, provenzalische Spezialitäten

## **Just Zweigelt Special Edition 2018, Weingut Ernst**



Herkunft:	Burgenland, Oesterreich
Traubensorte:	Zweigelt
Geschmack:	würzige Aromen von Weichselkirsche, reifen Zwetschgen und Edelholzsüsse
Empfehlenswert zu:	Grilladen, Kalbsbraten, Tafelspitz, Wiener Schnitzel, Hartkäse



### **El Primavera Rioja 2018, Bodegas Tierra Labastida**

Herkunft:	Rioja Alavesa, Spanien
Traubensorte:	100% Tempranillo
Geschmack:	elegante Fruchtaromatik nach schwarzen Früchten, Kirsche, Waldhimbeere mit gut eingebundenen Holznoten und erfrischender Säure.
Empfehlenswert zu:	Spanische Küche, Grilladen, Eintöpfe, Schweinsbraten, Lamm



### **Hess Allomi Cabernet Sauvignon 2012, The Hess Collection Winery**

Herkunft:	Napa Valley, Kalifornien
Traubensorte:	Cabernet Sauvignon
Geschmack:	Kräftige Cassis-Aromatik begleitet von Granatapfel, Süssholz, Vanille, einem Hauch Minze und etwas schwarzer Schokolade. Konzentrierter Rotwein mit viel Frucht und filigraner Würze.
Besonderes	Das Weingut befindet sich im Besitz des Berner Weinbau-Unternehmers Donald Hess
Empfehlenswert zu:	Amerikanische Spezialitäten, Rindsburger, Rindssteaks, Grilladen, kräftige Fleischgerichte, Lamm

## *Dessertwein*

### **Chardonnay Eiswein 2017, Weingut Gruber-Röschitz**



Herkunft:	Weinviertel, Österreich
Traubensorte:	Chardonnay
Geschmack:	Grosse Aromenvielfalt nach Ananas, tropischen Früchten, Melone, Honig, Nougat und Gewürzen. Vollmundig, süß und fruchtig mit einer animierenden Säurestruktur und lang anhaltenden Abgang.
Besonderes	Die gesunden und gefrorenen Trauben für diesen Eiswein wurden am 19. Dezember 2017 um 2 Uhr früh bei -8.5° Celsius gelesen. Der Wein hat einen Restzuckergehalt von 203 Gramm pro Liter.
Empfehlenswert zu:	Süss-Speisen, Käse, Gänseleber, Kuchen