

## Belle Vallée Heida



**Weingut:** Jean-Rene Germanier

**Wein Name:** Belle Vallée Heida

**Traubensorten:** Heida

**Weinbauregion:** Wallis, Schweiz 🇨🇭

**Jahrgang:** auf Anfrage

**Volumen %:** 13.5

**Flaschengrösse:** 7.5 dl

**Preis in CHF:**

### **Weinbeschreibung:**

Das Wallis ist für seine spannungsreichen Weissweine mittlerweile über die seinen Grenzen hinaus bekannt. Heida, auch Savagnin genannt, ist eine dieser autochthonen Traubensorte die spannende Weine hervorbringen.

Die Nase wird von reifen Tropischen Früchten dominiert. Eine Balancierende Säure lässt den Körper nicht zu opulent werden. Am Gaumen wird das Geschmacksprofil durch reife gelbe Äpfel, Aprikosen und Zitrus anklänge vervollständigt. Der Abgang wird von reifer Ananas und einem Säurespiel getragen.

Zum Apero, weissem Fisch, helles Geflügel mit leichten Saucen sowie Weichkäse geeignet

**Aromen:** Maracuja, Limette, Zitrone, grüner Apfel, dezente Pfirsich Noten

**Säure:** ●●●●○ **Körper:** ●●●○○ **Frucht:** ●●●●● **Holz:** ●○○○○

## UBY No. 3



**Weingut: Domaine UBY**

**Wein Name: UBY No. 3**

**Traubensorten: Colombard – Sauvignon Blanc**

**Weinbauregion: Cote de Gascogne IGP, Frankreich** 🇫🇷

**Jahrgang: auf Anfrage**

**Volumen %: 11**

**Flaschengrösse: 7.5 dl**

**Preis in CHF:**

### **Weinbescrieb:**

Die Cote des Gascogne ist die Herkunft der Foie Gras. Die Region ist bekannt für ihre fruchtigen, frischen Weissweine. Die Klima Erwärmung ermöglicht allerdings mehr und mehr auch tolle fruchtige Rotweine. Grosse Bekanntheit erreicht auch der produzierte Armagnac, der nur in der Cote de Gascogne produziert werden darf.

Die Nase wird von Passionsfrucht und grasigen frischen Noten dominiert. Erweitert wird das Spektrum durch eine Zitrus Note von Limette und Zitrone. Am Gaumen gesellt sich zu den genannten Aromen noch grüner Granny Smith Apfel. Eine rassige Säure wird durch die leichte Frucht süsse schön eingefangen und wirkt nie schwer. An heissen Sommertagen auf Terrasse ein perfekter Begleiter.

**Aromen:** Maracuja, Limette, Zitrone, grüner Apfel, dezente Pfirsich Noten

**Säure:** ●●●●○ **Körper:** ●●●●○ **Frucht:** ●●●●○ **Holz:** ●○○○○

## Le Florin Yvorne



**Weingut:** Les Celliers du Chablais SA

**Wein Name:** Le Florin Yvorn

**Traubensorten:** Chasselas

**Weinbauregion:** Chablais AOC, Schweiz 

**Jahrgang:** auf Anfrage

**Volumen %:** 12.7

**Flaschengrösse:** 7.5 dl

**Preis in CHF:**

### Weinbeschrieb:

Yvorn ist die Region im Waadtland, welche die wahrscheinlich präzisesten und Terroir bestimmten Weine hervorbringt. Kiesiger Untergrund der im Vergleich recht karge Boden lassen die Weine etwas mineralischer werden als andere Exemplare.

Eine feine Kräuterwürze nach Lindenblüte, saftige Äpfel und eine Feuerstein Note bestimmen das Bukett. Dazu gesellen sich am Gaumen ebenfalls reife gelbe Äpfel und eine leichte Pfirsich Note. Die spritzige Säure lässt den Wein lebendig und leicht wirken. Dieser Chasselas kann sowohl den Aperitif begleiten als auch Süsswasserfisch und Meeresfrüchte.

**Aromen:** reife gelbe Äpfel, Pfirsich, Zitrus

**Säure:** ●●●●○

**Körper:** ●●●○○

**Frucht:** ●●●●○

**Holz:** ●○○○○

## Chablis



**Weingut:** Domaine des Malandes

**Wein Name:** Chablis

**Traubensorten:** Chardonnay

**Weinbauregion:** Chablis AC, Burgund, Frankreich 🇫🇷

**Jahrgang:** auf Anfrage

**Volumen %:** 12.5

**Flaschengrösse:** 7.5 dl / 150cl

**Preis in CHF:** /

### Weinbeschrieb:

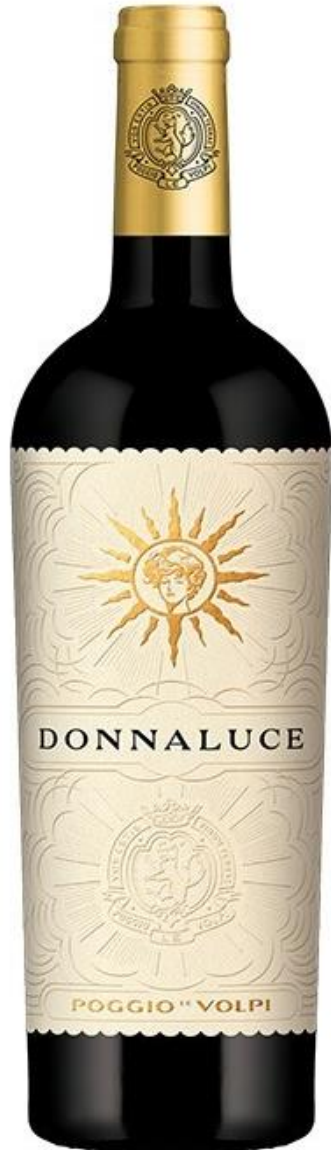
Chablis ist die nördlichste Region des Burgunds. Bekannt geworden für seine frischen, trockenen Chardonnay. Für die Region typisch sind ebenfalls die Kimmeridge Böden mit einem hohen Kreide Anteil. Die Region weist hohe Jahrgangsschwankungen auf.

Dieser Chablis ist der sehr gelungene Einstiegswein der Domaine des Malandes. Ein frischer Gaumen überzeugen im zusammen spiel mit Mineralität und Frucht. Eine angenehme Intensität, die von Limette dominiert und von der Mineralität ergänzt wird. Ein jung zu geniessender Chablis, der perfekt zu einem Frühlingstag auf der Terrasse passt. Kann allein oder in Begleitung zu leichten Vorspeisen genossen werden.

**Aromen:** Limette, Zitrone, Feuerstein, grüner Apfel, Maracuja, dezente Pfirsich Noten

**Säure:** ●●●●● **Körper:** ●●●●○ **Frucht:** ●●●●○ **Holz:** ●○○○○

## Donnaluce



**Weingut:** Poggio Le Volpi

**Wein Name:** Donnaluce

**Traubensorten:** Chardonnay, Malvasia, Grecco

**Weinbauregion:** Lazio IGT, Italien 🇮🇹

**Jahrgang:** auf Anfrage

**Volumen %:** 13

**Flaschengröße:** 7.5 dl

**Preis in CHF:**

### Weinbeschreibung:

Chardonnay ist momentan die Trendsorte Weltweit schlechthin. Dies liegt unter anderem daran dass sie in den Händen eines Winzers wie Wachs ist und sich dementsprechend Formen lässt, andererseits kommt sie mit den verschiedensten Klimata zurecht: kalt, kühl, warm, heiss, alles kein Problem.

Eine verführerische Duftende Nase, gleich einer blühenden Blumenwiese, dass verleiht der Malvasia dem Wein. Aprikosen, Litschis, Stachelbeere mit dem etwas feinerherben gelbfruchtigen Gaumen machen diesen Wein zu einem perfekten Sommer Wein. Kann zum Aperio genossen werden oder auch zu Risotto und Meeresfrüchten.

**Aromen:** Stachelbeere, Litschi, gelbe Äpfel, Aprikose, weisse Blüten

**Säure:** ●●●●○ **Körper:** ●●●○○ **Frucht:** ●●●●● **Holz:** ●○○○○

## Arneis delle Langhe



**Weingut:** Sarotto

**Wein Name:** Arneis delle Langhe

**Traubensorten:** Arneis

**Weinbauregion:** Langhe DOC, Piemont, Italien 🇮🇹

**Jahrgang:** auf Anfrage

**Volumen %:** 13.5

**Flaschengrösse:** 7.5 dl

**Preis in CHF:**

### Weinbeschrieb:

Dieser Arneis lässt eines das piemontesische Lebensgefühl an jedem Ort fühlen. Das Piemont ist eine im Norden Italiens beheimatete Region, zu dessen Leitsorten auch der Arneis zählt. Arneis erbringt recht wenig Ertrag und ist nicht einfach zu vinifizieren, erbringt bei richtiger Handhabung jedoch zugängliche Weine hervor, die zumeist von süffiger Natur sind.

Im Stahltank ausgebaut bringt dieser Wein eine intensive Gelbfruchtigkeit in der Nase und am Gaumen mit, gepaart mit ein wenig würzigen Nuancen. Durch seine Zugänglichkeit ideal für den Aperitif geeignet, lässt sich jedoch auch zu weissem Fleisch kombinieren, sowie zu Antipasti.

**Aromen:** reife gelbe Äpfel, traubig, Bittermandel

**Säure:** ●●●●○ **Körper:** ●●●●○ **Frucht:** ●●●●● **Holz:** ●○○○○

## Lattenberger Räuschling

**Weingut:** Rebhalden

**Wein Name:** Lattenberger Räuschling

**Traubensorten:** Räuschling

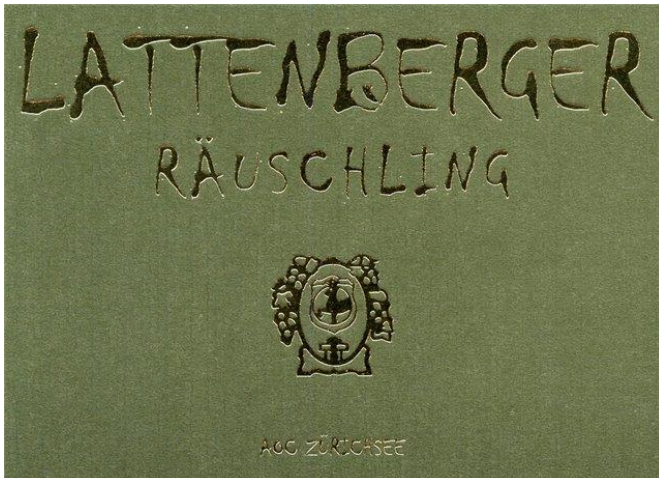
**Weinbauregion:** Zürichsee AOC, Schweiz 

**Jahrgang:** auf Anfrage

**Volumen %:** 12

**Flaschengrösse:** 5 dl

**Preis in CHF:**



### **Weinbescrieb:**

Räuschling ist eine einheimische Traube aus der Region am Zürichsee. Erfreute sie sich früher noch grösserer Beliebtheit, fiel sie Anfang der 2000er Jahre dem Siegeszug des Frühreifenden und ertragsreichen Müller-Thurgau zum Opfer. Heute wird sie lediglich noch am Zürichsee, Winterthur sowie in der nord-östlichen Schweiz nennenswert angebaut.

Der Räuschling besitzt eine dezente Zitrusfrucht, sowie einen fruchtigen, schlanken Körper mit einer mineralischen Säure. Zum Apero oder leichten Vorspeisen wie Salat ist er ein guter Begleiter.

**Aromen:** Zitrus Frucht, grüne Äpfel, mineralische Note

**Säure:** ●●●●● **Körper:** ●●●●○ **Frucht:** ●●●●○ **Holz:** ●○○○○

## Riesling Grand Cru Zotzenberg



**Weingut:** Domaine Armand Gilg

**Wein Name:** Riesling Grand Cru Zotzenberg

**Traubensorten:** Riesling

**Weinbauregion:** Elsass AOC, Frankreich 

**Jahrgang:** auf Anfrage

**Volumen %:** 13.5

**Flaschengrösse:** 7.5 dl

**Preis in CHF:**

### Weinbeschreibung:

Das Elsass hat eine lange Weinbautradition und ist häufig für leicht Restsüsse Weine bekannt. Angebaut werden vor allem Riesling, Pinot Blanc, Pinot Gris und Gewürztraminer sowie Muscat. Die Keller und die grossen Gärbottiche aus Holz, wirken teils wie aus einer anderen Zeit. Tradition wird im Elsass grossgeschrieben und man trotz dem schnellen Rhythmus der heutigen Zeit.

Dieser Riesling ist etwas fetter als seine oft sehr schlanken Pendants aus Deutschland, jedoch trocken. Viel saftige Steinfrucht sowie reife gelbe Äpfel bestimmen das Bukett und dominieren auch den Gaumen. Die exzellente Säure des Rieslings lässt allerdings auch den Grand Crus Zotzenberg nicht zu fett werden. Kann zum Apero im Herbst genossen werden und begleitet schärfere Gerichte sowie Asiatische Küche sehr gut.

**Aromen:** gelbe reife Äpfel, Pfirsich, Nektarine, weisse Blüten

**Säure:** ●●●●● **Körper:** ●●●●○ **Frucht:** ●●●●○ **Holz:** ●●●○○