

Riserva della casa

Bricco dell'Uccellone DOCG 2014/ 2015 Braida- Piemont

Fr. 96.-

Das historische Schmuckstück des Hauses ist der Bricco dell'Uccellone: Dicht und komplex das Bouquet, tannig und nachhaltig im Geschmack und von hervorragender Struktur sowie einer schönen Säure und Geschmackspersistenz.

Bricco della Bigotta DOCG 2015 Braida. Piemont

Fr. 96.-

Bricco della Bigotta duftet nach Kirschen, Zimt und einem Hauch Tabak. Am Gaumen grosse Finesse und harmonische Ausgewogenheit zwischen Säure und Alkohol.

Le Serre nuove dell'Ornellaia IGT 2014« Supertuscan »

Fr. 95.-

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Für diese Assemblage aus französischen Edelsorten wird jede Rebsorte und Parzelle separat vinifiziert

Der Wein reift 15 Monate in Eichenholz-Barriques. Ein vielschichtiges Gewächs mit beerig-würzigem Bouquet, dichter Struktur und elegantem Holz

Solare IGT Toscana 2010 - Cappannelle

Fr. 110.-

80% Sangiovese, 20% Malvasia Nera. 12 Monate in kleinen und 24 Monate in grossen Holzfässern ausgebaut

Rubinrot, in der Nase intensiv & fruchtig, am Gaumen ausgewogen, vielschichtig, rund und mit weichen Tanninen.

Il Pino Di Biserno – Toscana IGT 2015

Fr. 85.-

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

*Tiefgründig, komplex, imposant: Der leuchtende Stern am Himmel der «Supertuscans» betört die Nase mit intensiven Cassisnoten und dem Duft von Zedernholz und Leder. Nicht nur der «Gambero Rosso» meint: **einfach wunderbar!***

Fast schwarzes-Purpurrot mit violetten Reflexen. Sehr füllige, facettenreiche und expressive Nase. Tiefgrundige dunkle Fruchtnoten, Cassis, Zedern, Veilchen, Menthol, Leder und Tabak. Im Gaumen mundfüllend und fleischig mit einer sehr komplexen Aromenvielfalt

Le Cupole Tenute di Trinoro IGT 2013

Fr. 79.-

Ein Wein der aus dem Rahmen fällt, so ist bereit das Anbaugebiet, das obere Val d'Orcia. Der Tenuta di Trinoro, Le Cupole Rosso Toscana ist ein Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, und Merlot in jährlich variierender Zusammensetzung, wird 8 Monate im Barrique und dann 11 Monate in Zementbehältern ausgebaut. Ein Grosser Toskaner mit Struktur und Finesse

Serpico – Feudi di San Gregorio Irpinia DOC 2012

Fr. 92.-

Sattes und kristallklares Rubinrot. Das Bouquet des Feudi di San Gregorio Serpico ist komplex und anhaltend mit Noten von Kirschkonfitüre, milden Gewürzen, Lakritz, Kaffee und Kakao. Im Geschmack gleichermaßen samtig weich und frisch. Eindeutig mineralisch, mit lang anhaltendem Abgang nach Waldfrüchten mit einer. Seine besondere Tiefe und sein unverwechselbares Aroma erhält der Feudi di San Gregorio Serpico zudem durch eine Lagerung für 18 Monate in französischen Barriques.

Riserva della Casa

Epico - Barbera d'Asti DOCG 2013

Fr. 85.-

Tenute Pico Maccario – 12 -14 Monate Ausbau in französischem Eichenholz

Sattiges Rubinrot, in der Nase vielschichtiges Bukett von reifen Früchten, Vanille und einer leicht waldigen Note. Am Gaumen weicher Geschmack, mit guter Säure-Tannin-Balance

Tignanello IGT Toscana 2014

Fr. 140.-

Der granatrote, dicht glänzende Antinori Tignanello aus der Toskana duftet herrlich intensiv nach reifen, roten Früchten und orientalischen Gewürzen. Die gesamte Nase ist erfüllt von opulentem Duft

Am Gaumen wirkt der Rotwein reichhaltig, vollmundig und abgerundet. Trotz der kräftigen, fast wabernden Fruchtaromen scheint seine geradlinige Eleganz und Klarheit durch den komplexen Fruchtcharakter heraus. Der Antinori Tignanello Toscana IGT ist kraftvoll, aber feingliedrig, elegant, aber unkompliziert. Das Finale des Rotweines ist nachhaltig, erwachsen und dicht. Feinherbe Schokoladennoten und etwas überraschend raffinierte Zitrusfrische begleiten das Finish.

Marchese di Villamarina - Sella & Mosca DOC 2010

Fr. 89.-

Nebst dem traditionellen Cannonau aus Sardinien produziert Sella e Mosca einen Wein aus 100 % Cabernet-Sauvignon, den Marchese di Villamarina. Die Pflege dieses Weins erfolgt in kleinen Fässern aus französischer Eiche während 18 Monaten und dann in grossen Eichenfässern während 12 Monaten und schlussendlich noch während 18 Monaten in der Flasche, bevor der Wein in den Handel kommt. Der Marchese di Villamarina von Sella und Mosca ist ein körperreicher Wein, der die anspruchvollsten Liebhaber entzücken wird

Terre Brune Carignano del Sulcis IGT 2012 -Superiore -Sardegna

Fr. 89.-

Allein der reiche Duft zeigt die ganze Kraft dieses vollen, körperreichen Weines. Ätherisch die Nase mit toastigen Fassnoten, warm und fleischig der Geschmack. Ein Wein, in dem man die wohlige Wärme im Süden gereifter Trauben voll und ganz spürt. Nur wenige Weine erreichen eine derart hohe Konzentration aller Stoffe und einen vergleichbaren Ausdruck von herrlicher (Über-)Reifefruchte.

Turriga Isola die Nuraghi Argiolas-IGT 2013

Fr. 105.-

Der Turriga erhielt schon zum 18ten mal die 3 Gläser des Gambero Rosso. Selten hat ein Wein diese Auszeichnung so oft bekommen. Der Wein lässt sich nur schwer beschreiben, da sehr komplex, vielschichtig und einzigartig. Absolut outstanding! Extreme Dichte, Konzentration und ein dicklicher Abgang mit ewigem Nachhall. Gambero Rosso: "Der Turriga glänzt mit Macchia, Tabak, Kakao und Baumrinde. Am Gaumen ist der Turriga dicht und herb, streng in den Tanninen und sehr gut in eine reichhaltige Materie integriert."

Barrua Isola die Nuraghi IGT 2013

Fr. 81.-

Eine Sardische Komposition von Sassicaia und Santadi,

Dieser mehrheitlich aus Carignano gekelterte Spitzenwein überzeugt mit süsser Frucht und einem Hauch von Tabak. Im Gaumen satte Tannine, saftige Säure und viel Schmelz.