

Irrunei GmbH
 Dr. Peter Bucher
 Hirtenbündtenweg 15
 CH-4102 Binningen
 Switzerland
 T + 41 79 239 76 05
 F + 41 61 421 06 18

www.irrunei.ch
 info@irrunei.ch

Unser Angebot

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
------	-------------	-----------	---------	-----	------------

Schaumwein

Alsace

2013	Crémant d'Alsace AC brut "Comète"	2 Lunes	75 cl	CHF 16.50	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, biodynamisch angebaut, 36 Monate Flaschenausbau vor "dégorgage", keine Dosage (also eigentlich extra brut, wirkt aber nicht so), max. 30 mg SO ₂ (also eigentlich ein Naturwein). Entsprechend dem langen Ausbau auf der Hefe sehr sehr feine Perlage und cremig im Mund, dennoch frisch, ausgewogen. Für uns ist das weit mehr als der "mehrheitsfähige" Basis-Crémant, den wir gesucht haben; es ist ein wirklicher Preis-/Leistungsknüller.					

Champagne

	Champagne Brut	Prestige des Sacres	75 cl	CHF 26.50	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Je 1/3 Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, von der Montagne de Reims, handgelesen. Lagerung 8 Monate in Cuves und mindestens 30 Monate auf der Flasche. --- Helles Goldgelb, feine Perlage, feine, florale Aromatik mit fruchtigen Noten (Pfirsich). Dieser Champagner stammt von einer kleinen, naturnah und umweltschonend arbeitenden Kooperative und hat uns nach intensiver Evaluation und in Blinddegustationen mit beigezogenen Fachpersonen überzeugt. --- Er passt als Apéritif, zu Fischgerichten und Krustentieren, Pilzgerichten, an Empfängen und Anlässen und bei festlichen Aktivitäten.					
	Champagne Brut	Prestige des Sacres	150 cl	CHF 55.00	6er Karton
Beschreibung: Siehe vorstehend					
	Champagne Extra-Brut	Prestige des Sacres	75 cl	CHF 28.50	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, von der Montagne de Reims, handgelesen. --- Feine Perlage, frische Aromatik mit delikater Hefenote, Zitrone, Grapefruit. Sehr frisch und trocken, knackig. Dieser Champagner stammt von einer kleinen, naturnah und umweltschonend arbeitenden Kooperative. --- Er passt als Apéritif, zu Fischgerichten und Krustentieren, aber auch zur Erfrischung nach dem Hauptgang und sogar nach dem Dessert.					
2006	Champagne Brut Millésimé	Prestige des Sacres	75 cl	CHF 34.--	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Je 1/2 Chardonnay und Pinot Noir, von der Montagne de Reims, handgelesen. Lagerung 8 Monate in Cuves und mindestens 42 Monate auf der Flasche. --- Helles Goldgelb, sehr feine Perlage, feine, frische Brioche-Aromatik mit Anklängen von Vanille. Dieser Champagner stammt von einer kleinen, naturnah und umweltschonend arbeitenden Kooperative. --- Er passt als Apéritif, zu Fischgerichten und Krustentieren, Pilzgerichten, an Empfängen und Anlässen und bei festlichen Aktivitäten.					
2006	Champagne Brut Privilège	Prestige des Sacres	75 cl	CHF 57.--	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Je 1/2 Chardonnay und Pinot Noir, von der Montagne de Reims, handgelesen. Lagerung 8 Monate in Cuves und mindestens 42 Monate auf der Flasche, dazu nach dem Degorgieren mindestens nochmals 6 Monate auf der Flasche. --- Helles Goldgelb, äusserst feine Perlage, komplexe Aromatik mit Apfel-, Birnen-, Hefe- und Gewürznoten. Dieser Champagner stammt von einer kleinen, naturnah und umweltschonend arbeitenden Kooperative. --- Er passt als Apéritif, zu Fischgerichten und Krustentieren, Pilzgerichten, an Empfängen und Anlässen und bei festlichen Aktivitäten.					

Jura

XV	Tant Mieux vdf	Philippe Bornard	75 cl	CHF 18.00	6er Karton
Beschreibung: Warnung: Der Wein schäumt sehr stark und kann beim Öffnen überschäumen. Kapsel langsam und unter Gegendruck entfernen, am besten im Garten oder in der Küche. --- Während der Gärung abgefüllter Ploussard, also rosé, hat in der Flasche weitergegoren, unfiltriert und daher trüb, Naturwein ohne jedwelche Zusätze. --- Sehr starke und extrem feine Mousse oder besser Crème. Angenehme und recht intensive Aromatik nach roten Beeren, Ananas, Banane, Bonbons. Wirkt leicht süsslich. --- Passt vor oder nach dem Essen.					
	Crémant du Jura AC Brut "L'Autre"	Pignier	75 cl	CHF 23.50	6er Karton
Beschreibung: Chardonnay, biodynamisch zertifiziert, vin naturel, ohne SO ₂ , 24 Monate Ausbau auf der Hefe, keine Dosage. --- Spitzenprodukt, sehr feine Perlage, komplexe Aromen von Hefe, Haselnuss, Himbeerbonbons und Birne. Komplette trocken.					

Beaujolais

2015	Happy Bulles vdf	Perraud	75 cl	CHF 17.50	
Beschreibung: 100 % Gamay, roter pétillant naturel, keine Zusätze, kein SO ₂ Zusatz. Der Wein beginnt die Gärung in Tanks und gärt auf der Flasche weiter, wo sich die Kohlensäure konserviert. Dabei entsteht ein Depot. --- Produkt erst gerade eingetroffen, weitere Notizen folgen.					

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
------	-------------	-----------	---------	-----	------------

Loire

2015	Piège à filles vdf	Capriades	75 cl	CHF 16.50	12er Karton
Beschreibung: Sorten: Gamay, Cabernet franc. Pétillant Naturel ohne jegliche Zusätze, auch ohne SO2. -- Pétillant naturel, Kohlensäure aus der ersten Gärung. --- Beim Eintreffen (Mai 2016) helle Himbeerfarbe mit Stich ins Violette. Dieser Produzent ist Spezialist für diesen Weintyp und produziert fast ausschliesslich davon. --- Saubere, intensive Erdbeer-, Johannisbeer-, Himbeer- und Williamsaromatik, etwas Hefe, rund, nicht zu trocken, verführerisch. --- Erfrischend, Passt vor dem Essen oder nachher, in den Sommer.					
2016	D'Est en Ouest vdf	Jacques Février	75 cl	CHF 18.50	12er Karton
Beschreibung: Sorte: Gamay Teinturier, Naturwein ohne Zusätze, kein SO2, während der Gärung abgefüllt. Daher Schaumwein im Sinne eines pétillant naturel - aber rot! --- Einnehmend zum Charcuterie-Apéro.					
	Tête en l'air Crémant de Loire AC Brut zéro	Domaine de la Tête Rouge	75 cl	CHF 18.00	12er Karton
Beschreibung: 60 % Chenin blanc, dazu Cabernet Franc und Grolleau, biodynamisch zertifiziert, keine Dosage. --- Für einen "brut zéro" erstaunlich rund und angenehm, feine Mousse und Hefenoten, Apfel und Birne. --- Passt immer, wenn klassischer Schaumwein gefragt ist: Apéro, Feste....					
(2013)	Popsec vdf	Bertin-Delatte	75 cl	CHF 20.50	6er Karton
Beschreibung: Pétillant Naturel aus Chenin Blanc aus dem Layon-Gebiet südlich Angers, biozertifiziert (kein SO2-Zusatz). Während der Gärung abgefüllt, die erste Gärung setzt sich in der Flasche fort, nach ca. einem Jahr wird degorgiert. --- Recht starke Mousse, der Chenin ist erkennbar mit Anklängen von Apfel, Williams-Brand. Belebend, passt im Sommer neben dem Swimming-Pool.					
2014	Popsec vdt	Bertin-Delatte	75 cl	CHF 20.50	6er Karton
Beschreibung: Pétillant Naturel aus Chenin Blanc aus dem Layon-Gebiet südlich Angers, bio, Naturwein (kein SO2-Zusatz). Während der Gärung abgefüllt, die erste Gärung setzt sich in der Flasche fort, nach ca. einem Jahr wird degorgiert. --- Mittlere Mousse, Hefenoten, frische Apfel und Birnen. Erfrischend, etwas süss, ausgewogene Säure, entgegenkommend. --- Zum Apéro oder nach dem Essen.					

Weisswein

Aargau

2015	Fricker Chardonnay vin naturel AOC Aargau	FIBL	75 cl	CHF 17.50	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Ernte 23.9. mit 88°Oe, statische Vorklärung durch Sedimentation. Gärstart mit Ansteller von spontan gärendem Gewürztraminer. Zwei Tage Maischegärung, dann gepresst und in Stahltank, Ende Gärung 26.10., 3x Batonnage im Tank, BSA spontan, Schwefel 2 Wochen vor Abfüllung 25mg/l. Keine Reinzuchthefen, keine Enzyme, keine Filtration, keine Anreicherung, keine Entsäuerung, keine anderen Hilfs- oder Zusatzstoffe - somit ein Schweizer Naturwein! --- Beim Öffnen der Flasche präsentiert sich der Wein sehr frisch, dies hinsichtlich der Farbe, der Nase (zunächst Haselnüsse vorherrschend), und auch im Mund. Die deutlich wahrnehmbare Kohlensäure unterstützt den Eindruck von Frische und die Haltbarkeit. Nach 60 - 90 Minuten verschliesst sich der Wein ein wenig. Nach weiteren 60 - 90 Minuten kommt eine reife (Traubengut) und zugängliche Frucht daher (Apfel, Birne), die dem Chardonnay durchaus entspricht. Eher jung trinken, zu Vorspeisen.					

Alsace

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
2016	Alsace AC Pinot Blanc	Jean Ginglinger	75 cl	CHF 13.50	12er Karton
Beschreibung: Sorte: Pinot Blanc, Naturwein ohne Zusätze, keine SO2-Zugabe. --- Fruchtig, frisch und bekömmlich. Unkomplizierter, sortentypischer Pinot Blanc zum jung trinken (etwas Mandel und Orange) zum Apéro oder zu Vorspeisen.					
2015	Alsace AC Bihl	Jean Ginglinger	75 cl	CHF 18.00	12er Karton
Beschreibung: Sorten: Sylvaner und Riesling aus der Lage Bihl, Naturwein ohne Zusätze, keine SO2-Zugabe. --- Vollmundiger Elsässer mit Struktur und Format, anhaltend. Schöne Mariage der beiden Sorten aus derselben Lage. Zu anspruchsvollen Vorspeisen.					
2011	Sylvaner Alsace AC	Pierre Frick	75 cl	CHF 16.00	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Sylvaner mit etwas Gewürztraminer-Maische, biodynamisch. Naturwein mit wenig SO2-Zugabe (total 24 mg/l). --- Pfiffiger Wein und leicht aromatisch, Aromen von Birne, Birnensaft, auch eingekocht, etwas Caramel, Rose, eingemachter Pfirsich, Lindenblüte, Caramel, doch Frisch am Gaumen. --- Passt zu vielem, z.B. Wienerli mit Senf und Brot, Käseplatte, milder Curry...					
o.J.	Pinot Blanc de Noir et Gris Alsace AC	Pierre Frick	75 cl	CHF 16.50	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Pinot Noir und Pinot Gris, beide weiss gekeltert, ergibt als Wortspiel Pinot Blanc de Noir et Gris. Biodynamisch. --- Apfel und Apfelsaft, Ananas und Mandarine aus der Dose, zugänglich und mild. --- Unkompliziert zu Apéros und Vorspeisen. Auch vegetarisch.					
2010	Riesling Rot-Murlé 2010 zero SO2 ajouté Alsace AC	Pierre Frick	75cl	CHF 21.50	6er Kartons
Beschreibung: Riesling aus biodynamischem Anbau der Lage Rot-Murlé, ohne Schwefelzugabe, unfiltriert abgefüllt. --- Deutlich wahrnehmbare Kohlensäure, wirkt also frisch. Zugleich mostiger und mineralischer Eindruck, Anklänge von Pfirsich. Nach dem Öffnen am selben Tag austrinken. --- Passt zu Fisch, Käse, Coucroute royale.					
2009	Riesling Grand Cru Vorbourg AC	Pierre Frick	75cl	CHF 25.50	6er Kartons
Beschreibung: Riesling aus biodynamischem Anbau von der Grand Cru Lage "Vorbourg". --- Klassischer trockener Riesling, wirkt 2013 noch jung. Komplexe, primär mineralisch geprägte Aromatik, dazu Noten von Trockenfrüchten, Marzipan. --- Zu Fischgerichten.					
2013	Riesling Muenchberg Alsace Grand Cru AC	Julien Meyer	75 cl	CHF 28.50	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Riesling aus der Grand Cru Lage Muenchberg, biodynamisch, Naturwein ohne SO2-Zusatz. --- Für einen Wein ganz ohne Schwefelzusatz unglaublich hell und frisch, im Grundsatz aber mineralisch. Leichte Aromen von Agrumen und Pfirsich. --- Sehr feiner Wein zum Meditieren, tonisch, bekömmlich, unaufdringlich, aber einen ganzen Abend nicht langweilig... ein schönes Fischgericht passt aber sicher auch...					
2011	Gewurztraminer zero SO2 ajouté Alsace AC	Pierre Frick	75cl	CHF 19.50	6er Kartons
Beschreibung: Gewurztraminer aus biodynamischem Anbau, ohne Schwefelzugabe. --- Trockener Gewurztraminer, noch etwas CO2, sortentypische Aromatik (Rose, Litschi, Banane, Jasmin). --- Passt vor oder nach dem Essen. Als Essensbegleiter zu gut gewürzten Gerichten. Der Wein vermittelt das Erlebnis einer Fassprobe und verändert sich schnell nach dem Öffnen, also zügig konsumieren.					
2011	Gewurztraminer Hengst Alsace Grand Cru AC	Amélie & Cécile Buecher	75 cl	CHF 27.50	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Gewurztraminer aus der Grand Cru Lage Hengst, biodynamisch, 35 g/l Restzucker. --- Traumhafter Gewurztraminer wie aus dem Bilderbuch, herrlich aromatisch (Litschi, Rose, Kiwi, weitere exotische Früchte) mit passender Süsse und Säure. --- Zu Fruchtwähe oder -salat, Foie Gras oder einfach so.					

Jura

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
2015	Côtes du Jura AC La Rebelle	Buchot	75 cl	CHF 13.50	12er Karton
Beschreibung: Sorte: Chardonnay, bio (seit 1973!), Naturwein ohne Zugaben, SO2 10 mg bei der Presse. --- Frisch und voluminös gleichzeitig, keine Jura-Oxydation, sondern fruchtig, Butter, Hefe, Vanille, Haselnuss, auch wenig Heidelbeer und Apfelmus - kurz: typisch Chardonnay. --- Allround-Weisswein. Auch 3 Tage nach dem Öffnen noch stabil.					
2015	Arbois AOP Chardonnay	Ratte	75 cl	CHF 25.50	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Chardonnay (biodynamisch). Naturwein ohne Zusätze, auch kein SO2, unfiltriert. --- Subtiler und doch sehr fruchtiger Wein mit passender, leichter Kohlensäure. Volle, tiefgründige Frucht mit Anklängen von Ananas, Aprikose, Apfel, Birne. Frischheit pur. --- Servie 5°- 12° C, je nach Geschmack, Lust und Umgebungstemperatur. Passt zu allen Vorspeisen und zum Apéritif.					
2010	Côtes du Jura AC Tradition	Claude Buchot	75 cl	CHF 15.50	6er Karton
Beschreibung: Chardonnay, biologisch angebaut (seit 1973!), Ausbau im Fass unter Kahmhefe, daher der typische leichte Sherry-Ton, mit Noten von Brot, dazu Haselnuss, Mandel. Sehr klassischer Jurawein, etwas eleganter als der 2009er. --- Passt von Herbst bis Frühling zu vielen Gelegenheiten, Käse, Charcuterie, Gemüsewähen... Sicher 10 Jahre haltbar.					
2011	Côtes du Jura AC Tradition	Jean-Charles Maire	75 cl	CHF 17.50	12er Karton
Beschreibung: Sorte: Chardonnay, "sous voile" (mit Kahmhefe) ausgebaut. --- Die biozertifizierte Domaine du Pont de Breux wurde 1991 von Jean-Charles Maire gegründet. Er nennt sich "vigneron-agrobiologiste". Das Weingut wurde von Anfang an biologisch bewirtschaftet, seit 2004 biodynamisch (als solches aber nicht zertifiziert). Nebst den nur 4 ha unter Reben gehören 14 ha Wies- und Ackerland dazu, wo die Charollais-Rinder unter anderem den Dünger für die Reben produzieren... -- Für den Wein besonders interessant ist hier der "Kimmeridge"-Boden, der im Jura sonst nirgends vorkommt. Dieser wird dafür aber in der Champagne, im Chablis und in Irancy äusserst geschätzt, weil er für eine einzigartige Mineralität im Wein sorgt - so auch vorliegend. Diese paart sich mit einer erstaunlichen Frische, die wohl auch mit der in den Côtes du Jura eher nördlichen und auch hohen Lage (400 m.ü.M.) zu erklären ist. Dieser "Tradition" entspricht aber mit seinen "Sherry"-Noten den Erwartungen an weissen Jurawein. Aromatik von Haselnuss, warmem Brot, intensiv und klassisch, dabei mineralisch. Nicht zu kühl servieren (14-16° C). Jetzt zu trinken bis in 20 Jahren, je nach Geschmack und Lagerbedingungen. Passt zu Hartkäse, Käsegerichten, Pilzgerichten, Rahmsauce.					
2010	Côtes du Jura AC Au Château	Buchot	75 cl	CHF 18.50	12er Karton
Beschreibung: Sorte: Chardonnay, bio (seit 1973!), 4 Jahre (!) unter Kahmhefe ausgebaut. --- Mostig, schön dicht, weich, mild, rund und zugänglich für einen typischen Jurawein. Mostige Aromatik, auch Melasse, Honig, Nüsse. --- Service bei 14° C. Passt zu Käse, Gerichten mit Rahmsaucen. 10 Jahre haltbar.					
2015	Savagnin Chassagnes Côtes du Jura AOC	Philippe Bornard	75 cl	CHF 24.00	6er Karton
Beschreibung: Savagnin, Naturwein ohne Zusätze, Ausbau in spundvoll gehaltenen Fässern ohne Kahmhefe. --- Der Sorte entsprechend strukturbetonter Wein mit interessanter, komplexer Aromatik nach Dosenananas, Dosenkirschen, Dosenpfirsich, Bananen-Vanille-Crème, dabei natürlich vollständig trocken. Nicht alltäglich, aber zugänglich. --- Zu Fischgerichten, nicht allzureifem Käse.					
2010	Arbois-Pupillin AOC Vieilles Vignes	Overnoy-Crinquand	75 cl	CHF 25.00	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Chardonnay, bio, überreif geernetet, 4 Jahre Ausbau im Holzfass ouillé, also OHNE Kahmhefe. --- Komplexer Wein, gleichzeitig abgerundet fein und kräftig, viel Materie. Sehr, sehr lang und nachhaltig. --- Lagerfähig, Service 14 - 16° C. Zu Geflügel, Gemüse, mildem Käse.					
2008	Vin Jaune Côtes du Jura AC	Buchot	62 cl	CHF 37.00	n.c.
Beschreibung: Sorte: 100 % Savagnin blanc, bio (seit 1973), 7 Jahre unter Kahmhefe ausgebaut, ohne nachzufüllen. Von 1 Liter Wein bleibt so 62 cl - das Flaschenformat - übrig. --- Klassischer, nicht zu schwerer Vin Jaune. Balsamische und hefegeprägte Aromatik mit Anklängen von Baumnüssen. --- Service bei 14° C. Passt zu Hartkäse, Mont d'Or, Poulet mit Morchelrahmsauce.					
2009	Vin Jaune Côtes du Jura AC	Buchot	62 cl	CHF 39.00	n.c.
Beschreibung: Sorte: 100 % Savagnin blanc, bio (seit 1973), 7 Jahre unter Kahmhefe ausgebaut, ohne nachzufüllen. Von 1 Liter Wein bleibt so 62 cl - das Flaschenformat - übrig. --- Für einen vin jaune ungewöhnlich rund & voll, sehr angenehm weich und unkompliziert, gar schmeichelhaft. Typische Aromen mit Baumnuss, Sherry, balsamisch, rauchig. --- Service bei 14° C. Passt zu Hartkäse, Mont d'Or, Poulet mit Morchelrahmsauce.					
2006	Vin Jaune Côtes du Jura AC	Jean-Charles Maire	62 cl	CHF 42.--	6er Karton
Beschreibung: Die biozertifizierte Domaine du Pont de Breux wurde 1991 von Jean-Charles Maire gegründet. Er nennt sich "vigneron-agrobiologiste". Das Weingut wurde von Anfang an biologisch bewirtschaftet, seit 2004 biodynamisch (als solches aber nicht zertifiziert). Nebst den nur 4 ha unter Reben gehören 14 ha Wies- und Ackerland dazu, wo die Charollais-Rinder unter anderem den Dünger für die Reben produzieren... -- Für den Wein besonders interessant ist hier der "Kimmeridge"-Boden, der im Jura sonst nirgends vorkommt. Dieser wird dafür aber in der Champagne, im Chablis und in Irancy äusserst geschätzt, weil er für eine einzigartige Mineralität im Wein sorgt - so auch vorliegend. Diese paart sich mit einer erstaunlichen Frische, die wohl auch mit der in den Côtes du Jura eher nördlichen und auch hohen Lage (400 m.ü.M.) zu erklären ist. Dieser Vin Jaune (100 % Savagnin) wird mindestens 6 Jahre und 3 Monate lang in Holzfässern ausgebaut, ohne dass diese aufgefüllt würden. Dabei bildet sich eine Kahmhefeschicht ("voile"), die für den typischen Geschmack verantwortlich zeichnet. Nach diesem langen Ausbau bleibt von einem Liter Wein noch 62 cl übrig, was dem Inhalt einer "Clavelin"- Flasche entspricht. Dieser 2006er ist dicht und komplex bei balsamischen Noten, Baumharz, Baumnuss, auch medicinal. Die Weinbereitung entspricht faktisch einem "vin naturel" (natürliche Hefen, keine Zusätze, sehr wenig SO2). Dieser Wein ist 50-100 Jahre haltbar und dennoch bereits heute ein voller Genuss. Vorsicht: wer zuvor nie Vin Jaune degustiert hat, muss sich erst daran gewöhnen. Zu geniessen mit Hartkäse, Vacherin Mont d'Or (auch heiss), Raclette, Nüssen, Poulet de Bresse mit vin jaune-/Morchelrahmsauce.					
2005	Vin Jaune Côtes du Jura AC	Domaine Pignier	62 cl	CHF 45.--	6er Karton
Beschreibung: 100 % Savagnin blanc, biodynamisch angebaut, 7 Jahre unter Kahmhefe im Fass ausgebaut, ohne nachzufüllen: von 1 Liter Wein bleiben am Ende 62 cl übrig, daher die Flaschengröße. Dieser hervorragende 2005er steht keinem Chateau-Chalon in irgendetwas nach. Passt zu Poulet de Bresse in Morchelrahmsauce, Hartkäse, Vacherin Mont d'Or. Gemäss Angaben des Produzenten 100 Jahre lagerfähig, was wir glauben, sofern der Zapfen so lange durchhält... so lange wollen wir aber ja gar nicht warten.					
2006	Vin Jaune Côtes du Jura AC	Pignier	62 cl	CHF 46.--	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Savagnin. Dies ist der allererste biodynamisch zertifizierte vin jaune überhaupt! 100 Jahre lagerfähig. So lange braucht aber nicht zugewartet zu werden. Der Wein lag bereits 7 Jahre im Fass unter Kahmhefe, ohne aufzufüllen. Von einem Liter Wein sind so 62 cl übrig geblieben, womit sich das Flaschenformat erklärt. --- Sehr intensiver, starker Jaune, typische Aromatik von Baumnüssen, Curry, etwas balsamisch. Bei 16°C servieren zu Hartkäse, Poulet de Bresse au vin jaune, Morcheln, Mont d'Or.					
2009	Arbois Vin Jaune aop	Domaine de la Loue	75 cl	CHF 61.50	6er Karton
Beschreibung: Savagnin, während mehr als 6 Jahren unter Kahmhefe in Fässern ausgebaut, ohne nachzufüllen. Naturwein ohne SO2-Zugabe (der einzige Vin Jaune ohne SO2, den wir je angetroffen haben). --- Typische Vin Jaune Aromatik mit Aromen von Dörrapfel, aber auch Bohnenkraut, altem (aufgespritztem) Sherry. Das Besondere an diesem Jaune ist seine unglaubliche Balance, Nuanciertheit und Eleganz.					
2003	Château-Chalon AC	Jean Bourdy	62 cl	CHF 67.--	

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
<p>Beschreibung: Das älteste Weingut im französischen Jura besteht seit 1579 und wird heute in der 15. Generation bewirtschaftet. Grösstes Gewicht misst man der Aufrechterhaltung einer traditionellen Weinbereitung zu. Diese wurde hier nicht nur mündlich von Generation zu Generation weitergegeben, sondern von den vielen früheren Generationen in aller Ausführlichkeit auch schriftlich festgehalten. Die Weine werden hier also noch genau gleich gemacht wie vor 100 oder 150 Jahren. Das Ziel war und bleibt, so haltbare Weine wie möglich herzustellen. Château-Chalon ist das renommierteste Anbaugebiet für den Weintyp "Vin Jaune". Er besteht aus 100 % Savagnin und wird mindestens 6 Jahre und 3 Monate lang in Holzfässern ausgebaut, ohne dass diese aufgefüllt würden. Dabei bildet sich eine Kahlmeheschicht ("voile"), die für den typischen Geschmack verantwortlich zeichnet. Nach diesem langen Ausbau bleibt von einem Liter Wein noch 62 cl übrig, was dem Inhalt einer "Clavelin"-Flasche entspricht. Der Hersteller gibt eine Lagerfähigkeit von über 100 Jahren an (gegebenenfalls nicht vergessen, nach 25 Jahren den Korken zu wechseln). Wer's nicht glaubt: Auf dem Weingut (oder durch unsere Vermittlung) ist noch eine grosse Anzahl alter Jahrgänge erhältlich (teuer!), bei Château-Chalon zurück bis 1865. Beruhigend ist bei alledem, dass der Wein bereits heute gut schmeckt, und wie! Die typischen Sherry- und Nussaromen werden gestützt durch eine ausserordentliche Extraktfülle im Mund, sodass der Wein, wiewohl vollkommen trocken (kein Restzucker), im Mund doch einen süsslichen Eindruck erweckt. Das rührt auch vom Hitzejahr 2003 her, der die Säurewerte ungewöhnlich tief sinken liess. Wir glauben also dem Produzenten, dass der Wein lange hält - nicht wegen der Säure, sondern wegen dem Extrakt. Vorsicht: wer zuvor nie Vin Jaune degustiert hat, muss sich erst daran gewöhnen. Zu geniessen mit Käse, Nüssen, Poulet de Bresse mit vin jaune-/Morchelrahmsauce. Service bei 16°-18° C.</p>					

Savoyen

2015	"Côtillon des Dames" vin de France	Jean-Yves Péron	75 cl	CHF 26.00	12er Karton
<p>Beschreibung: Sorte: 90 % Jacquère, 10 % Altesse, ca. 1 Monat auf der Maische, Naturwein ohne jegliche Zusätze, auch kein SO2. --- Mittleres leuchtendes Orange, leicht trüb, Aromen von Aprikose, Quitte, Sanddorn, Kumquat und kandierten Früchten, mostig. --- Rustikal, passt zu Wärschaftern.</p>					
2015	"La Grande Journée" vin de France	Jean-Yves Péron	75 cl	CHF 34.50	12er Karton
<p>Beschreibung: Sorte: Altesse, 2,5 Monate auf der Maische, Naturwein ohne jegliche Zusätze, auch kein SO2. --- Trübes Orange. Kräftig, füllig, extrem intensiv, sehr extraktreich, dicht, präsent Tannin (2.2018). Wirkt "süßlich" mit Anklängen an Aprikosenkompott, ist aber trocken. --- Komplex, passt zu entsprechenden Gerichten.</p>					
2011	Grande Journée" vin de table	Jean-Yves Péron	75 cl	CHF 45.--	12er Karton
<p>Beschreibung: "vin naturel" aus der hochwertigen lokalen Sorte Altesse, angebaut bei Albertville. Dort kultiviert der Winzer nicht viel mehr als 3 ha in Steil- und Terrassenlagen. Der Wein wurde 6 Wochen mit der Maische vergoren, was für Rotwein üblich ist, für Weisswein aber überhaupt nicht (das haben wir noch nie angetroffen). Danach Ausbau während 12 Monaten in 350 l - Barriques. Gesamte Vinifikation und Abfüllung ohne Schwefelzugabe. Die Trauben wurden bei Überreife geerntet mit einem leichten Botrytis-Anteil, daher die ungewöhnliche Vinifikationsmethode: Das Ziel war, aus dem qualitativ überragenden Traubengut entsprechenden Wein herzustellen. --- Das Resultat ist faszinierend und überraschend, so etwas hatten wir noch nie im Glas. Orange Farbe, völlig durchgegoren, also kein Restzucker. Nach dem Öffnen permanent sich ändernde Aromatik, wobei der Wein kontinuierlich abbaut. Also erst kurz vor dem Genuss öffnen. Aromen wechseln sich ab von Mandeln, Orangen, Mandarinen, getrockneten Äpfeln und Birnen, Quitte, Tabak, Leder, Botrytisnoten. Im Mund ist eine leichte Bitternote von der Maischegärung wahrnehmbar. Sehr langer Abgang. --- Wie gesagt ungewöhnlich und faszinierend, Meditationswein, passt aber auch zu Äplermagronen, Zwiebelwähe, Curry, Gemüse. Haltbarkeit je nach Lagerbedingungen und persönlichem Geschmack, daher ausdrücklich keine Prognose.</p>					

Burgund

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
2015	Bourgogne blanc AC	D'Ardhuy	75 cl	CHF 17.50	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Chardonnay, biodynamisch. Klassischer Ausbau nach Burgunder Art, aber eher kurz - Abfüllung im Juni 2016. --- Fruchtig frische Chardonnayaromatik mit Gäraromen (Banane, Bonbons, Birne, Quitte). Entsprechend dem optimalen Witterungsverlauf ausgewogen auf hohem Niveau, also recht voll und breit, mit harmonisch ausbalancierter Säure. Für das Burgund bemerkenswertes Preis-/Leistungsverhältnis. --- Eher jung zu trinken (2 - 3 Jahre), auch wenn die Materie ebenso eine gewisse Lager- und Ausbaufähigkeit andeutet wie der Umstand, dass der Wein einen Tag nach dem Öffnen noch angenehmer wird. Passt zu Vorspeisen, Fisch.					
2015	Saint Véran AOP	Peraud	75 cl	CHF 19.00	12er Karton
Beschreibung: 50-jährige Weinstöcke, Naturwein, Naturhefgärung, keine Zusätze, keine SO2 Zugabe. --- Zugänglicher Wein: Warme, verführerische Aromatik, frisches Brot, Haselnuss, Apfelsaft, Mandel, etwas fruchtig und zugleich mineralisch. Mild & gehaltvoll, sehr gelungen. --- Service 12° C. Zum erweiterten Aperitif, Fisch, Geflügel, Ziegenkäse. 6 Jahre haltbar.					
2015	Marsannay AC "Au Larry"	Ballorin & F	75 cl	CHF 28.00	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Chardonnay, biodynamisch, Naturwein ohne Zusätze, keine SO2-Zugabe, 10 Monate in gebrauchten 600 l Holzfässern ausgebaut. --- Mineralisch geprägt, eher breit vom Ausbau her, aber keine Holznoten. Sehr sauber und typisch mit Aromen von Haselnuss, Birne, Aprikose, Vanillecrème.					
2012	Maranges AC	Contat-Grangé	75 cl	CHF 24.--	6er Karton
Beschreibung: Chardonnay, bio-zertifiziert, nach Burgundertradition (Maranges liegt südlich von Meursault) mit Bâtonnage in Barriques vinifiziert. -- Klassischer weisser Burgunder, ausgewogen, Aromen von Pfirsich, Aprikose, Litschi, lässt den Ausbau im Barrique erkennen. --- Ab sofort geniessbar zu Fischgerichten und Geflügel mit Rahmsauce. 6 - 8 Jahre haltbar.					
2013	Rully 1er Cru "Les Margotés" AC	Domaine Brelière	75 cl	CHF 24.50	6er Karton
Beschreibung: Chardonnay, biozertifiziert. --- Typischer Burgunder aus Spitzenlage in der Côte Chalonnaise, sehr kleiner Ertrag. In mehrheitlich gebrauchten Barriques vinifiziert und ausgebaut. Noch etwas Gäraromen (Banane), mineralisch geprägt, Curry/Safran-Note. --- Passt zu Vorspeisen im allgemeinen und Fischgerichten mit Sauce im besonderen. Ca. 5 Jahre haltbar.					
2014	Puligny Montrachet AC Le Trézín	D'Ardhuy	75 cl	CHF 48.50	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Chardonnay (alte Klonselektion), biodynamisch, nach klassischer Burgundermethode in wenig aromatischen Barriques (25 % neu) vinifiziert und auf der Hefe ausgebaut. --- Sehr klassischer Puligny vom Weiler Blagny (350 M.ü.M), terroirbetont und mineralisch, die Röstaromen vom Eichenfass halten sich im Hintergrund. Ausbalancierte Struktur und insgesamt spannungsreich. --- Zu festlichen Vorspeisen.					
2015	Meursault AOC Les Pellans	D'Ardhuy	75 cl	CHF 42.00	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Chardonnay, biodynamisch angebaut, klassisch vinifiziert in Barriques. --- Der Wein entspricht den hohen Erwartungen an einen klassischen Meursault aus einem sehr guten Jahr. Aromen von Banane / Bonbons, Brot, Hefe, Frucht, leicht reduktiv, mineralische Tiefe. Sehr gehaltvoll und lang, ab sofort zugänglich. --- Zu festlichen Vorspeisen.					
2013	Saint-Aubin 1er Cru AC "Les Murgers des Dents de Chien"	Derain	75 cl	CHF 48.50	12er Karton
Beschreibung: Sorte: Chardonnay, vin naturel (max. 20 mg/l SO2). Die 1er Cru Lage "En Remilly" liegt geografisch in der Fortsetzung der berühmten und teuren Grand Cru-Lage "Chevalier-Montrachet". Das grossartige Terroir kommt in diesem vin naturel voll, aber in ungewohnter Art und Weise zum Ausdruck: Der Wein präsentiert sich dicht, vielschichtig und intensiv, in der Farbe für einen Naturwein erstaunlich hell, im Mund mineralisch und mit frischer Säure. Die Aromatik ist schwer zu beschreiben und bewegt sich zwischen Röstbananen, grünem Apfel, Sugus, Marzipan, Dörrbirnen und Vanille (es werden aber keine neuen Fässer verwendet). Ein geheimnisvoller weisser Burgunder, anders als alle anderen. Passt etwa zu Terrine oder Poulet. Bei geeigneten Lagerbedingungen sollte der Wein problemlos haltbar sein.					
2014	St. Aubin 1er Cru Meurgers des Dents de Chien AC	Derain	75 cl	CHF 49.00	12er Karton
Beschreibung: Sorte: Chardonnay, Naturwein, ohne SO2 vinifiziert und in gebrauchten Barriques ausgebaut, lediglich 10-15 mg SO2 bei der Abfüllung. --- Fruchtige Aromen und solche von Hefen, knackige Säure, auch mineralisch. Wirkt "wärmer" als Remilly 2014. Schöner Ausbau in Barriques, wirkt insgesamt jedoch frisch. Nach 3 Tagen strukturiert, mineralisch.					
2015	St. Aubin 1er Cru Meurgers des Dents de Chien AC	Derain	75 cl	CHF 49.00	12er Karton
Beschreibung: Sorte: Chardonnay, Naturwein, ohne SO2 vinifiziert und in gebrauchten Barriques ausgebaut, lediglich 10-15 mg SO2 bei der Abfüllung. --- Klassisch ausgewogen bei hoher Dichte. 2016 noch jung und verschlossen, das Potenzial andeutend. Schöne Fülle und Länge, rassig. Die einmal geöffnete Flasche wird mit ein paar Tagen immer besser. Sollte noch etwas reifen.					
2014	St. Aubin 1er Cru En Remilly AC	Derain	75 cl	CHF 47.00	12er Karton
Beschreibung: Sorte: Chardonnay, Naturwein, ohne SO2 vinifiziert und in gebrauchten Barriques ausgebaut, lediglich 10-15 mg SO2 bei der Abfüllung. --- Zurückhaltende Nase. Sehr lebendiger Antrunk, knackige Säure, mineralisch, elegant. Hintergründig, wird mit etwas Lagerung noch interessanter. Vor dem Genuss etwas belüften.					
2015	St. Aubin 1er Cru En Remilly AC	Derain	75 cl	CHF 48.00	12er Karton
Beschreibung: Sorte: Chardonnay, Naturwein, ohne SO2 vinifiziert und in gebrauchten Barriques ausgebaut, lediglich 10-15 mg SO2 bei der Abfüllung. --- Zurückhaltend fruchtige Nase. Voll, anhaltend und kräftig. Aromen von Mirabelle, Pfirsich, Birne, viel Struktur. Abgang leicht bitter. Entwickelt mit Belüftung Weichheit und Orangenaromen.					

Loire

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
2015	Sauvignon Blanc IGP Val de Loire	Cognettes	75 cl	CHF 10.50	6er Karton
Beschreibung: Sorte: 100 % Sauvignon blanc, bio. Sand/Lehm/Kieselböden auf Granituntergrund. Vinifikation mit eigenen Hefen. --- Entsprechend der Lage des Weinbergs in der Nähe des Atlantiks bei Nantes ergibt der Sauvignon hier einen ausgesprochen leichten, spritzigen, trockenen, frischen und säurebetonten Wein. Dennoch typische, aber nicht allzu intensive Aromatik (Litchi, Agrumen, exotische Früchte, Apfel). --- Kalt servieren (8°C) zum Apero und leichten Vorspeisen, Käse. Jung trinken.					
2015	Muscadet Sèvre et Maine AOC	Cognettes	75 cl	CHF 11.50	6er Karton
Beschreibung: 100 % Muscadet = Melon de Bourgogne, bio, Handlese, Ausbau auf den Naturhefen. Granitböden unweit des Atlantiks. --- Frische- und säurebetont, nervig, leichte Salzigkeit, die an die nahe Meeresbrandung erinnert. Sehr typischer Muscadet aus gelungenem Jahr, Aromatik typischerweise subtil zurückhaltend. --- Zu Muscheln, Schalentieren, Crevetten, Zander.... Service bei 8° C. 5 - 7 Jahre haltbar.					
2014	Orthogneiss Muscadet Sèvre et Maine AOC	Ecu	75 cl	CHF 16.00	6er Karton
Beschreibung: Sorten: 100 % Muscadet = Melon de Bourgogne, biodynamisch, 45 - 55 jährige Reben, Orthogneiss-Boden, Naturwein (total 22 mg/l SO ₂), 18 Monate Ausbau auf der Hefe. --- Spannungsvoller Wein aus dem speziellen Orthogneiss-Boden bei atlantischem Klima (Iod-, Salznoten), mineralisch und zarte Fruchtaromen (Ananas, etwas blumig), komplex und mittellang, regt zum Nachdenken an. --- Zu Meerfrüchten, Fisch, Poulet, flambiert oder mit Sauce, auch asiatische Küche. Service 10°C, trinken bis 2020.					
2016	Touraine AC Sauvignon Blanc	L'Aumonier	75 cl	CHF 12.50	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Sauvignon Blanc, biozertifiziert. --- Seit Jahren zuverlässig, fruchtbetont mit Aromen von weissem Pfirsich, Gäraromen, Litschi, Bonbons, Banane, Rose. Mild im Antrunk, ausgesprochen mehrheitsfähig und auch vielseitig einsetzbar zu Apéros & Vorspeisen.					
2015	Touraine Chenonceaux AC	L'Aumonier	75 cl	CHF 15.00	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Sauvignon Blanc, bio, aus dieser sehr neuen Appellation Chenonceaux. Einige Monate Ausbau, welche dem Wein im Zusammenhang mit der gesteigerten Mineralität einen wichtigen Antrunk verleihen. Sehr lange anhaltend, sehr intensive Nase, Agrumen, Bonbons. Typischer Sauvignon mit komplexer Fruchtigkeit & Rückgrat.					
2016	Quincy AOC	Coudray	75 cl	CHF 16.00	6er Karton
Beschreibung: Sorte: 100 % Sauvignon Blanc, biozertifiziert. AOC seit 1936. Sandig-lehmige Böden, welche der Entwicklung fruchtiger Aromatik besonders förderlich sind. --- Ausgeprägte Aromatik, Zitronen, Grapefruit, Cassis, mit klarer Artikulation, filigran und doch bestimmt, schmeichelnde Eleganz, schöne Balance. --- Salatteller, Ziegenkäse, Meeresfrüchte, Apéro.					
2016	Quincy AOC Pointe	Coudray	75 cl	CHF 21.00	6er Karton
Beschreibung: Sorten: 100 % Sauvignon Blanc, von alten Reben, biozertifiziert. AOC seit 1936. Sandig-lehmige Böden, welche der Entwicklung fruchtiger Aromatik besonders förderlich sind. Mit Naturhefen vergoren. --- Mineralisch-vollmundig, im Mai 2017 noch zurückhaltende Aromatik, floral, wirkt ungeachtet der Trockenheit ein wenig "süßlich". --- Zu Fisch, Meeresfrüchten, Poulet.					
2014	Sancerre AC Clos Paradis	Fouassier	75 cl	CHF 18.00	6er Karton
Beschreibung: Sorten: 100 % Sauvignon Blanc, Biodynamisch (Biodyvin). Boden in Südlage auf "Calcaires du Buzançais et calcaires litésupérieurs sur Kimméridgien inférieur". --- Eleganter, mineralisch betonter Sancerre mit Frucht unterlegt, etwas Ananas, Maulbeeren, vermittelt Wärme bei gewissem Volumen. --- Vielseitig, zu Apéros und Vorspeisen, Ziegenkäse.					
"2015"	Les Chants Jumeaux	Mathieu L'Hotelier	75 cl	CHF 15.00	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Chenin, vin naturel, keine Zusätze, kein SO ₂ . --- Goldfarbe, unfiltriert, leichtes Depot. Mineralisch geprägt mit etwas Banane, Ananas, Honig, Koriander, Petersilie, Quitte, Birnenmost, leichte Bitterkeit. Markante Chenin-Säure bei gesundem Körper, anhaltend komplex. --- Zum Essen.					
2011	Cour-Cheverny AOC Cuvée François 1er	Huards	75 cl	CHF 23.50	12er Karton
Beschreibung: Sorten: 100 % Romorantin, Bio (Umstellung auf Biodynamie). Diese Sorte stammt aus dem nördlichen Burgund (dort wird sie heute nicht mehr angebaut) und wurde vom König François 1er in die Loire geholt. Der Wein stammt von 75-jährigen Reben und benötigt einige Lagerung. Der 2011er wurde 2016 auf den Markt gebracht und ist trinkfertig, aber noch Jahre haltbar. --- Intensiver, mineralisch geprägter Wein mit Rasse und Struktur. Die erste Reife manifestiert sich in Aromen von Mandeln, Cassis, Grapefruit, Cassis, Petrol, Brombeer, auch etwas animalisch. --- Passt zu Kalb und Geflügel in Rahmsauce, Spargeln, Fisch, St. Jacques.					
2013	Saumur AOC L'Enchenteoir	Tête Rouge	75 cl	CHF 19.50	
Beschreibung: Sorte: 100 % Chenin Blanc, biodynamisch, Kreideboden, vinifiziert im 500 l Barrique mit bâtonnage, Naturwein ohne SO ₂ -Zusatz. -- Kernige, intensive und auch reduktive Aromatik von der bâtonnage (Aufrühren der Hefen während der Gärung), erinnert an einen stilsicheren Puligny-Montrachet. Dekantieren ist ratsam, dann entwickeln sich intensive Hefe-, Röst-, Birnen-, Artischockenaromen. --- Zu kräftigen Vor- und Hauptspeisen, etwa ris de veau, Lachs, Foie Gras, aber auch Wok.					
(2012)	"Vingt-Neuf" vdf	Bertin-Delatte	75 cl	CHF 26.00	6er Karton
Beschreibung: Chenin Blanc, aus im Jahr 1929 angepflanzten Reben, aus dem Layon-Gebiet, 18 Monate ausgebaut. --- Enthält noch etwas CO ₂ . Tiefgründige, komplexe und feine Aromatik, geprägt vom Ausbau (Reifearomen) und von Mineralität. Feuerstein. --- Zu Vorspeisen und Fisch.					
XIV	Cognetterra Nolem vdf	Cognettes	75 cl	CHF 28.00	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Muscadet = Melon de Bourgogne, bio. Vinifikation als Naturwein mit Naturhefen, ein Teil davon (10 %) 3 Wochen mit Schalen vergoren, keine Zusätze ausser minimale SO ₂ Zugabe von 10 mg/l, Ausbau 12 Monate in Amphore zu 500 l. --- Frische Nase und frischer Antrunk, kristallin und verhalten fruchtig (Birne, Minze, Pfirsich, Akazie, Ananas). Finessenreich, am Gaumen lang, rund, leicht cremig, gleichzeitig frisch. --- Service 12° C. Zu Vorspeisen, Fisch, Meerfisch.					
MMXIV	Lux vdf	Ecu	75 cl	CHF 29.50	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Chardonnay, biodynamisch, Naturwein, Naturhefen, keine Zusätze, kein SO ₂ -Zusatz, Ausbau in Amphoren, unfiltriert. --- Sehr gehaltvoller, cremiger, ausladender Wein, dicht und lang, komplexe Aromatik vom Ausbau geprägt (Haselnuss). --- Zu Poulet, Kalb und Fisch in Rahmsauce. Service 12 - 14° C.					
MMXII	Carpe Diem vdf	Domaine de L'Ecu	75 cl	CHF 34.50	12er Karton
Beschreibung: 100 % Muscadet = Melon de Bourgogne, Granit, Naturhefe, Naturhefen, Ausbau 15 Monate in Amphoren, Naturwein ohne SO ₂ -Zusatz, unfiltriert. --- Nussgipfel-Nase, leicht animalisch, Marzipan, komplex, trockene Note vom Ton und im Übrigen ziemliche Fülle, sehr angenehm, tiefgründig, feine Bitterkeit. --- Kalb, Milken, Perlhuhn, Fisch in Rahmsauce.					
"2004"	Genèse blanc	Xavier Caillard	75 cl	CHF 52.00	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Chenin Blanc, angebaut im Gebiet von Saumur. Naturwein. Ausbau in gebrauchten 500 Liter Fässern, abgefüllt nach mehr als 12 Jahren im Februar 2017. --- Überraschenderweise, nach all den Jahren: Beim Öffnen tritt etwas CO ₂ ("pff") zu Tage. Frische und paradoxerweise gleichzeitig reife Aromatik, welche komplex, mineralisch und mit Aromen vergleichenden Worten nicht zu fassen ist. Mittleres Goldgelb, keine Oxydationsnoten, unfassbar lebendig, auch am nächsten Tag (Farbe dunkelt nur wenig nach), allzumal sich die Anklänge von gepressten Mandeln in solche von Caramel verwandeln. --- Für Loirewein-Insider gelten die Weine von Xavier mittlerweile als der Gral.					

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
------	-------------	-----------	---------	-----	------------

Bordeaux

2013	Entre-deux-Mers AC	Château des Seigneurs des Pommiers	75 cl	CHF 12.00	12er Karton
Beschreibung: 70 % Sauvignon gris, 30 % Sémillon, bio. --- Frischer, trockener, fruchtiger Wein mit Aromen von Zitrusfrüchten, Muskat, Cassis, Passionsfrucht und (April 2015) noch etwas Gäraromen wie Himbeerbonbons, Banane, Curry. --- Als Apéro, zu Meeresfrüchten, Vorspeisen, Fisch. Eher jung trinken.					

Bergerac

2016	Bergerac sec	Ch. Barouillet	75 cl	CHF 13.00	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Sémillon, Chenin, Naturwein ohne Zusätze. --- Sympathischer, zugänglicher Wein, leicht von der Gärung geprägt, erschliesst sich unmittelbar und lädt zum nächsten Glas ein. Typischer Apérowein mit Aromen von Banane, Bonbons, Grapefruit usw.; am besten jung und kühl.					

Rhône

2014	Sable de Camargue IGP Blanc	Petit Chaumont	75 cl	CHF 10.50	6er Karton
Beschreibung: Der biozertifizierte Wein wächst bei Aigues-Mortes im Sand direkt am Meer. Im Zuge der Reblauskatastrophe im 19. Jh. wurden Reben im Sand angepflanzt, weil die Schädlinge da nicht vorankommen. 25 % Clairette, 55 % Sauvignon, 20 % Chardonnay. --- Frischer, spritziger Wein (etwas CO2), mit Gäraromen (Banane, Bonbons etc.) und zarten Fruchtaromen von Litschi, Ananas, Grapefruit. Im Hintergrund eine gewisse Salzigkeit. Ideal als Apéro oder zu Meeresfrüchten. Schmeckt am besten 2015/6 und passt in den Sommer.					
2015	Lucky vdf	Grégory Guillaume	75 cl	CHF 16.00	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Grenache blanc, in Barriques vergoren und ausgebaut, Naturwein ohne Zusätze, ohne SO2. --- Trüb, CO2 (sprudelt etwas), beides als Folge einer Nachgärung in der Flasche, was dem Getränk seine angenehme Frische verleiht. Aromatik von Haselnüssen, Rhabarber, Sanddorn, Green Apple. --- Zum Apéro.					
2015	l'arselle Collines Rhodaniennes IGP	Bouillot-Salomon	75 cl	CHF 23.00	6er Karton
Beschreibung: Sorte: 100 % Viognier, biozertifiziert. Naturwein ohne Zusätze, kein SO2, unfiltriert. --- ... aber dennoch klare Farbe. Sortentypische Fruchtprobe: Aprikose, getrocknete Aprikose, Birne, Banane, und etwas Hefe. Sehr nachhaltig im Mund. --- Kalt servieren zu griechischem Salat, Antipasti, eingelegten Zucchetti, Auberginen, Tomaten, Feta.					
2005	Hermitage AOC	Domaine Belle	75 cl	CHF 70.--	12er Karton
Beschreibung: Sorten: Marsanne, Roussanne, in Barriques ausgebaut. Hermitage gilt als einer der besten Weiss- und Rotweine der Welt. -- Im Jahr 2008 noch etwas verschlossene Nase, im Mund druckvoll und dicht, komplex, Aromen von Birne, Aprikose, Pfirsich, Mandeln, Akazie, dazu diskrete Röstaromen, nicht enden wollender Abgang. Der Wein ist bereits heute herrlich, wird aber noch zulegen und ist 10 Jahre oder länger haltbar. -- Passt zu edlen, feinen Gerichten, etwa Fisch-, Gemüse- und auch Fleischspeisen (helles Fleisch), insbesondere in Begleitung von Rahmsaucen, aber auch zu Trüffeln.					

Languedoc

2015	Pique Poule vdf	Opi d'Aqui	75 cl	CHF 19.50	12er Karton
Beschreibung: Sorte: 100 % Picpoul, angebaut in der Gemeinde Pinet (34), Naturwein, keine Zusätze, kein SO2, unfiltriert. Biozertifiziert. --- Fruchtig-aromatische Nase mittlerer Intensität mit Anklängen von Ananas, Birne; frisch, und im Gegensatz zu den gängigen Picpouls auch recht voluminös. --- Zu Fisch mit Sauce, Meeresfrüchten. Mehrheitsfähig.					

Roussillon

2015	Ondine vdf	Pierre-Nicolas Massotte	75 cl	CHF 17.00	6er Karton
Beschreibung: Sorten: 40 % Grenache blanc, 40 % Grenache gris, 20 % Muscat. Naturwein ohne Zusätze, ausser knapp 10 mg bei der Abfüllung. Vergärung mit der Maische, Ausbau 40 % in Amphoren. --- Abricot-Goldfarbe, Aromen von Himbeer-, Quitten- und Orangenpästli sowie Dresdner Stollen. Aromatisch mit Struktur, Tannin, wuchtig. Nicht zu kalt servieren, 12-14°C. Zu kräftigen Speisen, Gemüse, scharf, Curry, sogar Lamm.					
2015	Cabrils vdf	Bota Nostra	75 cl	CHF 18.00	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Grenache blanc, biozertifiziert, Naturwein mit wenig Schwefelzugabe. --- Der Wein wurde in der lokalen Presse - was sehr viel bedeutet - geadelt: http://montpellier-infos.fr/index.php/terroirs/vigne/11791-le-languedoc-viticoles-ce-nouveau-monde-du-vieux-monde . --- Goldgelb, ausgewogen, typische Aromen von Mandeln, Caramel, Marzipan, Dörrbirnen, Dörrbanane. Rassig mit schönem Gerüst, öffnet mit Belüftung. --- Südwein; zu Mediterranem.					
2014	Zumo vdf	Sylvain Respaut	75 cl	CHF 20.50	12er Karton
Beschreibung: Grenache Gris / Maccabeu je 50 % auf Schieferboden, vin naturel ohne Zusätze, ohne SO2-Zugabe. Unfiltriert, daher trüb und mit Depot. --- Verhaltene Frucht, Mandarine, mittelgewichtig, etwas floral, Birnensaft. --- Essensbegleiter, z.B. Poulet au Citron, Vegetarisches.					

Spanien

XV	Montepilas	Marenas	75 cl	CHF 14.50	12er Karton
Beschreibung: Sorten: 100 % Montepilas blanco (autochthone Sorte in Montilla/Cordoba/Andalusien). 3000 Stunden Sonne pro Jahr, aber aufgrund der Höhenlage (350 m.ü.M.) kühle Nächte. Naturwein ohne Zusätze, auch ohne SO2. --- Erstaunlich frischer, leichter (12° vol) und fruchtiger Wein aus dem Süden Spaniens, aber doch verschieden von frischen, leichten und fruchtigen Weinen aus nördlichen Gefilde: Die Säure erscheint eher tief (4,78 g/l), daher runder & milder Eindruck. Reife Aromen von Birnen, Aprikosen, Quitte. --- Zu Apéro, Tapas.					
2014	Mediacapa	Marenas	75 cl	CHF 17.00	12er Karton
Beschreibung: Sorten: 100 % Pedro Ximenez, angebaut in der Gegend von Montilla/Cordoba/Andalusien. 3000 Stunden Sonne pro Jahr, aber aufgrund der Höhenlage (500 m.ü.M.) kühle Nächte. Naturwein ohne Zusätze, auch ohne SO2. --- Goldgelber, likörartiger, ölig wirkender Wein, stark (15° vol - ohne Alkoholzugabe). Die Säure erscheint eher tief (4,75 g/l). Intensive Aromen von Baumnuß, Apfelmarmelade, Caramel. Eleganter, finessenreicher Südwein. --- Zu Tapas, Pollo, Vegetarischem.					

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
Georgien					
2015	Tsolikouri	Gotsa	75 cl	CHF 19.50	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Tsolikouri, Sorte aus Westgeorgien und damit leichter als etwa Mtsvane, in Kvevri vinifiziert, aber "nur" 2 Wochen auf der Maische, und 6 Monate in Kvevris ausgebaut. Unfiltriert. --- Goldene Farbe, duftende Nase mit getrockneten und gebrannten Mirabellen, Aprikosen und Birnen. Eher leicht am Gaumen und dennoch recht intensiv. --- Passt zum Apéro, Vorspeisen.					
2015	Mtsvane	Gotsa	75 cl	CHF 16.00	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Mtsvane, in Kvevri vinifiziert und einige Monate ausgebaut, unfiltriert.					
2015	Chinuri	Gotsa	75 cl	CHF 20.50	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Chinuri, in Kvevri vinifiziert und auf der Maische ausgebaut als Naturwein. --- Goldgelb, konzentrierte Williams-/Mirabellen-/Aprikosenaromatik, wirkt frisch (2018). --- Zu Vorspeisen, Geflügel.					
2013	Rkatsiteli	Okro's	75 cl	CHF 17.50	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Rkatsiteli aus Kachetien, Naturwein ohne Zusätze, ohne SO2-Zugabe, Vergärung 1 Monat auf der Maische und Ausbau in Kvevris (in den Boden eingelassene "Amphoren" aus Ton) bis zur Abfüllung am 30.3.2015, unfiltriert. Die Methode ist UNESCO Welterbe. --- Altgoldene Farbe, unmittelbar nach dem Öffnen etwas aggressiv, also rechtzeitig öffnen oder dekantieren. Aromen von Grappa, Orangenconfit, später Apfellok. --- Passt zu Pouet roti und Deftigem.					
2013	Mtsvane	Okro's	75 cl	CHF 19.00	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Mtsvane aus Kachetien, Naturwein ohne Zusätze, ohne SO2-Zugabe, Vergärung 2 Monate auf der Maische und Ausbau in Kvevris (in den Boden eingelassene "Amphoren" aus Ton) bis zur Abfüllung am 28.1.2015, unfiltriert. Die Methode ist UNESCO Welterbe. --- Zitronengoldene Farbe, leicht trüb. --- Nase rauchig, muskatig, Aprikose; Gaumen mit reifer Aprikose & Williams, Verveine. Filigran, mild, doch frisch. --- zu Poulet in Rahmsauce, mildem Curry mit Crevetten ...					
2015	Rkatsiteli	Antadze	75 cl	CHF 22.50	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Rkatsiteli, in Kvevri mit der Maische vinifiziert und ausgebaut während 6 Monaten.					
2010	Rkatsiteli	Okro's	75 cl	CHF 24.00	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Rkatsiteli aus Kachetien, Naturwein ohne Zusätze, ohne SO2-Zugabe, Vergärung auf der Maische und Ausbau 3 Jahre in Kvevris (in den Boden eingelassene "Amphoren" aus Ton) bis zur Abfüllung am 5.7.2014, unfiltriert. Die Methode ist UNESCO Welterbe. --- Klare, dunkelgoldene Farbe. --- Rund, ausgewogen cremig, etwas kandierte Ananas. Mild, Finessen. --- Zu feinen Speisen, Fischkäse, nach dem Essen.					
2013	Chinuri	Iago Bitarishvili	75 cl	CHF 25.50	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Chinuri, in Kvevris (Tongefässe, die in den Boden eingelassen sind) vergoren und ausgebaut während 6 Monaten mit der Maische, Naturwein mit wenig Schwefelzugabe (30 mg/l). --- Intensiv goldgelber Wein mit Aromen von Apfelsaft, Birne, Minze, eingemachte Früchte, Sanddorn, Orangenschale, Aprikose, mineralisch, unterstützt von harmonischer Säure, etwas tanninhaltig. --- Passt zu verschiedenen Vor- und Hauptspeisen, etwa Geflügel, Schweinefleisch, Gemüse.					
2013	Rkatsiteli/Kisi/Khichvi	Naotari	75 cl	CHF 28.50	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Rkatsiteli, Kisi, Khichvi, in Kvevris (Tongefässe, die in den Boden eingelassen sind) vergoren und ausgebaut während 3 Monaten mit der Maische, Naturwein --- Orange Farbe, Aromen von Birne, Pfirsich, Caramel, Orange, etwas Tannine. --- Passt zu verschiedenen Vor- und Hauptspeisen.					
2013	Chinuri	Gotsa	75 cl	CHF 23.00	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Chinuri, in Kvevris (Tongefässe, die in den Boden eingelassen sind) vergoren und ausgebaut während 6 Monaten mit der Maische, danach weitere 6 Monate ohne Maische, Naturwein. --- Mittleres Goldgelb mit Aromen von Apfel, Birne, Orangenkonfitüre, getrockneten Früchten, auch etwas floral. Mittleres Tannin. --- Passt zu Vorspeisen.					
2013	Mtsvane	Gotsa	75 cl	CHF 23.00	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Mtsvane, Babaneuri Valley, Anbau ohne Herbizide und Insektizide, Naturwein ohne Zusätze, ohne SO2-Zugabe, Vergärung und Ausbau 6 Monate mit Maische und Stielen, weiterer Ausbau in Kvevris (in den Boden eingelassene "Amphoren" aus Ton), unfiltriert. Die Methode ist UNESCO Welterbe. --- Braungoldene Farbe mit Orangestich, intensiv, präsent, trockenes Tannin. Aromen von getrockneten Orangenschalen, Leder, Grappa. --- Zum Essen.					
2013	Kisi, Babaneuri Valley	Gotsa	75 cl	CHF 23.00	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Kisi, angebaut ohne Herbizide oder Pestizide. Naturwein ohne Zusätze, ohne SO2-Zugabe, Naturhefen, Vergärung und Ausbau in Kvevris (in den Boden eingelassene "Amphoren" aus Ton) während 6 Monaten auf der Maische (ohne Stiele). Die Methode ist UNESCO Welterbe und der Wein bernstein/cognacfarben, Bodensatz in der Flasche, Caramel in der Nase, am Gaumen frisch, etwas Tannin, Rhabarber mit Vanille, dann Gugelhof-Aroma, dann Orangeat... wandelt sich in einem fort. --- Komplexer Wein zu gutem Essen.					
2015	Meskhuri Mtsvane	Natenadze	75 cl	CHF 49.00	
Beschreibung: Sorte: Meskhuri Mtsvane; Sehr selten, Produktion 120 Flaschen. Nur Einzelflaschen erhältlich. Vgl. Kommentar zu Tamaris Vazi (Rot).					
2015	Meskhuri Tetri	Natenadze	75 cl	CHF 49.00	
Beschreibung: Sehr seltene, alte Sorten: Akhaltsikhuri tetri, Meskhuri Mtsvane, Udis Tetri, Chitiskvertskha tetri. Produktion 580 Flaschen. Nur Einzelflaschen erhältlich. Vgl. Kommentar zu Tamaris Vazi (Rot).					
2015	Akhaltsikhuri Tetri	Natenadze	75 cl	CHF 57.00	
Beschreibung: Sehr seltene, alte Sorte: Akhaltsikhuri Tetri. Erste Weinproduktion in diesem Jahr 2015, 72 Flaschen. Nur Einzelflaschen erhältlich. Vgl. Kommentar zu Tamaris Vazi (Rot).					
2015	Natenadzis Tetri	Natenadze	75 cl	CHF 80.00	
Beschreibung: Sorte: Natenadzis Tetri. Sehr seltene alte Sorte, Produktion 108 Flaschen. Nur Einzelflaschen erhältlich. Vgl. Kommentar zu Tamaris Vazi (Rot).					

Weisse Raritäten (<12 Flaschen)

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
2013	Bourgogne AC La Combe	Derain	75 cl	CHF 26.50	12er Karton
Beschreibung: Sorte: Chardonnay, an der basse côte von Chassagne-Montrachet, vin naturel (max. 20 mg/l SO ₂). --- Klarer Chardonnay ohne Holzeinfluss, komplexe fruchtig-florale Aromatik. --- Passt als Aperitif und zu Vorspeisen.					
2012	Saint-Aubin 1er Cru AC "En Remilly"	Derain	75 cl	CHF 44.--	12er Karton
Beschreibung: Sorte: Chardonnay, vin naturel (max. 20 mg/l SO ₂). Die 1er Cru Lage "En Remilly" liegt geografisch in der Fortsetzung der berühmten und teuren Grand Cru-Lage "Chevalier-Montrachet". Das grossartige Terroir kommt in diesem vin naturel voll, aber in ungewohnter Art und Weise zum Ausdruck: Der Wein präsentiert sich dicht, vielschichtig und intensiv, in der Farbe für einen Naturwein erstaunlich hell, im Mund mineralisch und mit frischer Säure. Die Aromatik ist schwer zu beschreiben und bewegt sich zwischen Röstbananen, grünem Apfel, Sugus, Marzipan, Dörrbirnen und Vanille (es werden aber keine neuen Fässer verwendet). Ein geheimnisvoller weisser Burgunder, anders als alle anderen. Passt etwa zu Terrine oder Poulet. Bei geeigneten Lagerbedingungen sollte der Wein problemlos haltbar sein.					
2002	Château Chalon	Domaine Grand	62 cl	CHF 56.--	6er Karton
Beschreibung: Beschreibung: Château Chalon galt bis vor 30 Jahren als einer der zehn grössten Weissweine der Welt und ist in letzter Zeit (international) etwas in Vergessenheit geraten, dennoch aber leider nicht billiger geworden. Gründe dafür sind die sehr geringe Produktion und der eigenwillige Geschmack des Weines, der an Sherry (Jerez) erinnert. Château Chalon ist der Name einer Ortschaft im französischen Jura und zugleich die einzige Appellation, wo ausschliesslich sogenannter "vin jaune" erzeugt wird - und zwar nur in guten Jahrgängen. In weniger guten Jahren darf von Gesetzes wegen überhaupt kein Château Chalon produziert werden; darüber entscheidet von Jahr zu Jahr die Behörde. Château Chalon bzw. "vin jaune" wird aus der typischen Weisswein-Traubensorte des französischen Juras, der Savagnin (verwandt mit der Traubensorte Heida im Wallis; nicht zu verwechseln mit Sauvignon), erzeugt. Der Reifeprozess erfolgt während mindestens 6 Jahren und 3 Monaten in Holzfässern, ohne dass diese aufgefüllt würden. Dabei verdunstet während dieser Zeit eine grosse Menge Wein ("la part des anges"), so dass von anfänglich einem Liter Wein schliesslich nur noch 62 cl übrig bleiben - daher die gesetzlich exklusiv zulässige Flaschengrösse von 62 cl ("angeline", "clavelin"). Im Fass entsteht während dieser langen Lagerzeit auf der Oberfläche des Weines eine Schicht aus Kahmhefe, welche zum Teil für den charakteristischen Geschmack des Weines verantwortlich ist. Degustation: Intensive, sehr komplexe Aromatik u.a. von Marzipan, Baum- und Haselnüssen. Sehr langer Abgang. Klassischer, charakteristischer Chateau-Chalon, mit einer gewissen Fülle. Trinkbereit; 50 Jahre (!) haltbar. --- Verwendung: Zu Rahm- und Pilzgerichten; klassisch zu Poulet de Bresse à la Crème et aux morilles. Sehr gut mit Charcuterie, zu Nüssen und zu Hartkäse: Comté, Emmentaler, Gruyère, auch Mont d'Or. Nicht zu kalt servieren (12 - 14° C).					

Rosé

Côtes du Rhône

2014	Sable de Camargue IGP Gris de Gris	Petit Chaumont	75 cl	CHF 10.50	6er Karton
Beschreibung: Der biozertifizierte Wein wächst bei Aigues-Mortes im Sand direkt am Meer. Im Zuge der Reblauskatastrophe im 19. Jh. wurden Reben im Sand angepflanzt, weil die Schädlinge da nicht vorankommen. Gris de Gris ist die Spezialität dieser Gegend. 40 % Grenache gris und noir, 30 % Cinsault, 30 % Merlot/Cabernet Franc. Keine Milchsäuregärung. --- Frischer, spritziger und runder Wein, mit Gäraromen (Banane, Bonbons) und fruchtigen Noten (Himbeer, Aprikosen). Ideal zu Gambas sowie sommerlichen Gerichten, Salaten, Tapas, Fischgerichten, Meeresfrüchten. Schmeckt am besten 2014 und passt in den Sommer.					
2015	Côtes du Rhône AC	Cabotte	75 cl	CHF 12.00	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Grenache, Cinsault, Syrah, biodynamisch. Kalk-/Lehm-/Sandböden. --- Im Sommer 2016 frisch und angenehm zugänglich, Frucht (Hagebutte, Johannisbeer, Himbeer) und Gäraromen (Bonbons). --- Unkompliziert an heissen Tagen zu allem.					

Rotwein

Elsass

2001	Pinot Noir Strangenberg Alsace AC	Pierre Frick	75cl	CHF 16.50	6er Kartons
Beschreibung: 100% Pinot Noir aus biodynamischem Anbau aus der bevorzugten Lage "Strangenberg" - aus dem nicht besonders renommierten Jahrgang 2001. Der Produzent hat diesen Wein zurückgehalten, bis er jetzt (2013) seine volle Reife erreicht hat. --- Reife Farbe und Aromatik mit Noten von Leder, Rauch, Heidelbeer, Propolis, Zeder, im Mund auch Erdbeerkonfitüre. Reifes Tannin. --- Passt zu Charcuterie, Pilzgerichten. Service 14-16° C. Dekantieren empfehlenswert.					
2003	Pinot Noir Strangenberg Alsace AC	Pierre Frick	75 cl	CHF 20.00	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Pinot Noir, biodynamisch, Naturwein ohne Zusätze, keine SO ₂ -Zugabe. Weitere Notizen folgen.					
2013	Pinot Noir Strangenberg Alsace AC	Pierre Frick	75 cl	CHF 19.00	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Pinot Noir, biodynamisch, ohne SO ₂ -Zusatz. --- Noch jugendlich - auch in der Farbe -, frisch und lebendig (etwas CO ₂), zurückhaltende Fruchtnase mit etwas Waldbeeren und Wachholder, passendes Tannin. --- Wird sich noch entwickeln, passt zu verschiedenen Speisen ausser Schwein, auch zu Mediterranem.					

Jura

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
2015	Arbois AOP Rubis	Ratte	75 cl	CHF 25.00	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Poulsard, Pinot Noir und Trousseau, die auf derselben, vor 80 Jahren angepflanzten Parzelle wachsen (biodynamisch), gleichzeitig geerntet und zusammen vinifiziert werden. Nur kurze Gärung auf der Maische. Naturwein, keinerlei Zusätze, auch kein SO2. --- Farbe zwischen Rosé und Hellrot. Betörende Aromatik: Pfeffrig, Nelke, Lorbeer, Erdbeerkonfitüre, Kirsche, Hagebutte, Rose. Im Mund Bestätigung der Aromatik, rund und voll, im Mai 2016 noch ein wenig Tannin. Zugänglich und spannungsreich. --- Zu Charcuterie und Käse, auch zu Asiatischem. Service 12 - 14° C.					
2015	Pinot Noir Côtes du Jura AC	Buchot	75 cl	CHF 15.00	12er Karton
Beschreibung: Sorte: Pinot Noir, bio (seit 1973), Naturwein (keine SO2 Zugabe). --- Helle Farbe, sehr typische Pinot-Frucht. Schmeckt wie ein Schweizer Blauburgunder aus sonnigem Jahr, etwas Flieder, ausgesprochen ausgewogen.					
2014	Poulsard Côtes du Jura AC	Buchot	75 cl	CHF 16.50	12er Karton
Beschreibung: Sorte: Poulsard (autochthone Sorte im Jura), bio (seit 1973), Naturwein (keine SO2 Zugabe). --- Typische Zwiebelchalenfarbe (Poulsard ist eine wenig pigmentierte Sorte). Im Mai 2016 fruchtig (Kirsche, Erdbeer, alle roten Beeren, Hagebutte), auch etwas floral und mit rauchigen Noten. --- Service 14° C, zu Charcuterie, Wok, Cordon Bleu...					
2015	Poulsard Côtes du Jura AC	Buchot	75 cl	CHF 16.50	12er Karton
Beschreibung: Sorte: Poulsard (autochthone Sorte im Jura), bio (seit 1973), Naturwein (keine SO2 Zugabe). --- Hell in der Farbe wie Poulsard gewöhnlicherweise daher kommt, aber als Spiegel des Jahrgangs kräftiger als sonst. Aromen von Pfeffer, Lorbeer, Sandelholz. Sonniger, runder Poulsard, der sich auf der Flasche entwickeln wird.					
2013	Poulsard en Chôné, Côtes du Jura AP	Pignier	75 cl	CHF 24.--	6er Karton
Beschreibung: Poulsard (autochthon), biodynamisch zertifiziert, vin naturel ohne SO2. --- Für einen Poulsard untypisch kräftige, jugendliche und dichte Farbe. Analoges gilt für die frische, feinfruchtige Aromatik mit Vanille, Tabak, roten Beeren; noch etwas CO2. Sehr zugänglicher Wein, der allen sofort Freude macht. --- Service 16° C zu Vorspeisen und eher leichten Speisen.					
2014	Arbois-Pupillin AOC Trousseau	Overnoy-Crinquand	75 cl	CHF 15.50	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Trousseau (autochthone Sorte im Jura), bio. --- Gut strukturierter Wein mit angemessener und (Mai 2016) noch verhaltener Frucht (Johannisbeer, Heidelbeer), etwas Tannin und passender Säure. Typischer, bodenständiger Trousseau mit einiger Finesse. --- Zu Fleischgerichten, Charcuterie, Käse. Service 16° C.					
2015	Arbois-Pupillin AOC Trousseau	Overnoy-Crinquand	75 cl	CHF 17.50	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Trousseau (autochthone Sorte im Jura), bio, Naturwein mit wenig SO2-Zugabe. --- Sehr gehaltvoller Trousseau, leicht verestert, die Dichte verlangt nach etwas Lagerung, der Wein wird an Komplexität zulegen. --- Zu Tafelspitz, Siedfleisch.					
2015	Trousseau Côtes du Jura aop	Domaine de la Loue	75 cl	CHF 19.00	6er Karton
Beschreibung: Trousseau, bio, Naturwein mit 15mg/l SO2-Zugabe bei der Abfüllung. --- Die Winzerin Catherine Hannoun mag die Frische und Spritzigkeit im Wein und füllt auch die Roten mit etwas (natürlich vorhandenem) CO2 ab. Der Wein perlt also ein wenig. Erster Eindruck von Sauser, gefolgt von Aromen dunkler Beeren, Cassis, Himbeerbonbons. Der tiefen Farbe entsprechen noch vorhandene jugendliche Tannine. Angenehm und erfrischend. --- Zu Charcuterie, Käse und Wild. Service 14° C.					
2011	Trousseau Côtes du Jura AC "Les Gauthières"	Pignier	75 cl	CHF 27.50	
Beschreibung: 100 % Trousseau, biodynamisch, ohne Schwefelzusatz, Vergärung mit indigenen Hefen, keine Zusätze. 12 Monate Ausbau in Eichenfässern. Unfiltriert abgefüllt. Von diesem genialen Wein haben wir ganze 24 Flaschen zugeteilt erhalten. Bestellungenbeschränkungen vorbehalten. --- Leicht fortgeschrittene Farbe, komplexe Aromatik nach Kirschen, Gewürzen, balsamisch; Anflüge von Heidelbeer, Landrauchschinken, Koriander, Buttenmost, Holunderblüten. Ein in sich selber ruhender Wein. --- Service 16°C, zu Braten, Rind, Terrine, Käse. Die Lagerfähigkeit richtet sich nach den Bedingungen (am besten unter 14°C).					

Savoyen

2011	Champ Levat, vin des allobroges igp	Jean-Yves Péron	75 cl	CHF 25.--	12er Karton
Beschreibung: "vin naturel". Sorte: Mondeuse (lokale Traubensorte in Savoyen), angebaut bei Albertville im Gobelet-Schnitt. Die Reben haben ein Alter zwischen 30 und 115 (!; gerade nach der Reblaus) Jahren. Dort kultiviert der Winzer nicht viel mehr als 3 ha in Steil- und Terrassenlagen. Der Wein wurde während 2 Wochen in Kohlenmaischegärung vinifiziert, anschliessend Ausbau unter Einschluss des Pressweines in Barriques auf der Hefe. Keinerlei Zusätze, auch kein SO2. --- Nur 11,5 % vol Alkohol, also eigentlich eher leicht, dennoch ziemlich extraktreich und strukturiert. -- - Frisch und aromatisch, wild-floral, Flieder, Agrumen, Pfeffer, Lorbeer, Schwarztee, frisch geschnittenes Buchenholz, dazu auch etwas Cassis und Johannisbeer. Diese Aromen (und weitere..) entwickeln sich kontinuierlich nach dem Öffnen, also nicht alles gleichzeitig. Service bei 16°C. Geöffnete Flasche gleichentags leertrinken. --- Zu Charcuterie, Kalb, Poulet, Pastete, Schweinigem, garniertem Salat.					
2015	"Côte Pelée" vin de France	Jean-Yves Péron	75 cl	CHF 30.00	12er Karton
Beschreibung: Sorte: Mondeuse (lokale Traubensorte in Savoyen), wächst bei Albertville im Gobelet-Schnitt. Die Reben haben ein Alter zwischen 70 und 115 (!; gerade nach der Reblaus) Jahren. Dort kultiviert der Winzer 1,5 ha in Steil- und Terrassenlagen. Der Wein wurde in traditioneller Maischegärung vinifiziert, er lag 20 Monate auf der Maische. Naturwein ohne Zusätze, keine SO2 Beigabe. --- Sehr dunkle Farbe, würzig und aromatisch, Pfingstrose, Pfeffer, Johannisbeer, Brombeer; einem Syrah nicht unähnlich. Bereits sehr angenehme Balance. --- Passt ab sofort zu eher kräftigen Gerichten.					

Beaujolais

2016	P'tit Poquelin vdf	Perraud	75 cl	CHF 14.50	12er Karton
Beschreibung: Sorte: Gamay. Naturwein ohne Zusätze, ohne SO2. --- Sehr saubere, fruchtige Aromati, rote Beeren; aromatisch, samtig, lang und weich. Ein Basis-Beaujolais aus dem Bilderbuch.					
2014	Fleurie AOP	Perraud	75 cl	CHF 17.50	
Beschreibung: Gamay, 40-jährige Reben, 5 Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut. Naturwein, Naturhefegärung, keine Zusätze, keine SO2 Zugabe. --- Auch wenn Flöri hierzulande zeitweise zum Schimpfwort verkommen ist, so hat dieser Wein doch gar nichts damit zu tun, was mit dem Schimpfwort gemeint war. Stoffiger, strukturierter Wein, Brombeer, rote Beeren, Hagebutte, leicht animalisch vom Ausbau. Grundsymphatisch, jedoch überhaupt nicht banal. --- Zu Vorspeisen, auch solche auf Salat. Oder Braten / Hackbraten. 5 Jahre haltbar.					
2016	Morgon AOP	Perraud	75 cl	CHF 19.50	12er Karton
Beschreibung: Sorte: Gamay. Naturwein ohne Zusätze, ohne SO2. --- Parfümierte Nase nach Belüftung, voller Anrunk, tiefgründige Frucht. Perfekte Struktur, (sofort; 2017) zugänglich, aber mit Tiefgang. Beeren, Johannisbeer, samtig.					

Burgund: Côte Chalonnaise

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
2011	Mercurey AC	Derain	75 cl	CHF 31.--	12er Karton
Beschreibung: Sorte: Pinot Noir, vinifiziert und abgefüllt ohne jeglichen Zusatz, auch ohne Schwefel (vin naturel). Ausbau in gebrauchten Holzfässern. Dieser Mercurey erweist sich als typischerweise strukturreicher, recht dichter Südburgunder mit (für einen Pinot) noch präsentem Tannin - früher war das Attribut "männlich" für diesen Weintyp gebräuchlich. Vor leicht animalischem Hintergrund treten auch fruchtige Aromen hervor, etwa Hagebutte, Johannisbeer und Walderdbeer. Passt etwa zu Kalb, Poulet oder Schweinebraten. Der Wein wird sich noch entwickeln und ist bei geeigneten Lagerbedingungen einige Zeit haltbar.					
2013	Mercurey AC	Derain	75 cl	CHF 37.50	12er Karton
Beschreibung: Pinot Noir, vin naturel ohne SO2, in gebrauchten Holzfässern ausgebaut. --- Dieser Mercurey erweist sich als typischerweise strukturreicher, recht dichter Südburgunder mit (für einen Pinot) noch präsentem Tannin - früher war das Attribut "männlich" für diesen Weintyp gebräuchlich. Vor leicht animalischem Hintergrund treten auch fruchtige Aromen hervor, etwa Hagebutte, Johannisbeer und Walderdbeer. Passt etwa zu Kalb, Poulet oder Schweinebraten. Der Wein wird sich noch entwickeln und ist bei geeigneten Lagerbedingungen einige Zeit haltbar.					

Côte de Beaune

2013	Ladoix AC Clos des Chagnots Monopole	D'Ardhuy	75 cl	CHF 17.50	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Pinot Noir, biodynamisch. Die Lage befindet sich am Fusse des Corton-Hügels. Ausbau ca. 1 Jahr in überwiegend gebrauchten Barriques. --- Relativ heller, unmittelbar zugänglicher Wein mit offener Frucht- und auch Reifearomatik (Erdbeer, Cassis, Lorbeer. Öffnet sich 1 -2 Std. nach dem Öffnen noch mehr. Der Ausbau im Holz verleiht Rundheit, aber kaum wahrnehmbare Röstaromen. --- Zu Charcuterie, Geflügel. Bis 2018.					
2013	Bourgogne AC Tentation	Derain	75 cl	CHF 25.--	12er Karton
Beschreibung: Pinot Noir, vin naturel ohne SO2, in gebrauchten Holzfässern ausgebaut. --- Fruchtiger, auch in der Jugend zugänglicher Burgunder, dem es dennoch nicht an Tiefgang ermangelt. Die Gallier nennen diesen Weintyp "glouglou". Der "Tentation" ist ein fast zu guter Vertreter dieses Typs, oder vielleicht doch auch etwas mehr. --- Passt (fast) immer.					
2011	Maranges 1er Cru Les Clos Roussots AC	Contat-Grangé	75 cl	CHF 24.--	6er Karton
Beschreibung: Pinot Noir, bio-zertifiziert, in gebrauchten Barriques ausgebaut --- Klassischer roter Burgunder aus der südliche Côte de Beaune, viel Materie und robust. Trinkt sich bereits mit Vergnügen und eignet sich je nach persönlichem Geschmack für kürzere oder längere Lagerung (12 Jahre oder mehr). --- Passt zu klassischen Gerichten, wo edler Rotwein passt.					
2015	Savigny 1er Cru Aux Clous AOC	D'Ardhuy	75 cl	CHF 29.50	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Pinot Noir, biodynamisch, klassisch vinifiziert - aber ohne Schwefelzugabe! --- Sehr lebendig, bereits offen und zugänglich (derselbe Wein, welcher mit SO2 abgefüllt wurde, ist es nicht...), schöne Frucht aber auch Mineralität. Genügend kräftig und strukturiert, um das relativ viele Neuholz (es wurden 2 Fässer produziert, eines war neu) aufzufangen. Man kann mit Trinken beginnen und man darf gespannt sein auf die weitere Entwicklung.					
2012	Saint-Aubin AC Le Ban	Derain	75 cl	CHF 35.--	12er Karton
Beschreibung: Pinot Noir, vin naturel ohne SO2, in gebrauchten Holzfässern ausgebaut. --- Sehr lebendiger Côte de Beaune mit sauberer Frucht und einigem Tiefgang, auch Struktur, kurz: Ausgewogen. --- Schmeckt bereits ausgezeichnet und wird sich bei geeigneten Lagerbedingungen noch verfeinern. Passt zu Hauptspeisen.					
2013	Pommard AC Les Petits Noizons	Derain	75 cl	CHF 48.50	12er Karton
Beschreibung: Pinot Noir, vin naturel ohne SO2, in gebrauchten Holzfässern ausgebaut. --- Fülle und Breite, die für Pommard typisch sind. In der Jugend ein wenig ungestüm und doch zugänglich --- Schmeckt bereits ausgezeichnet und wird sich bei geeigneten Lagerbedingungen noch verfeinern. Passt zu Hauptspeisen.					
2014	Pommard AC Petits Noizons	Derain	75 cl	CHF 49.00	12er Karton
Beschreibung: Sorten: Pinot Noir, Naturwein ohne SO2-Zusatz, in gebrauchten Barriques ausgebaut. --- Kräftig im Ansatz, zurückhaltendes Volumen, gut strukturiert mit Reserven, interessante Aromatik, wirkt frisch. Etwas bitter, mit Reserven. Gleichzeitig einnehmend und zum Beissen.					
2015	Pommard AC Petits Noizons	Derain	75 cl	CHF 54.00	12er Karton
Beschreibung: Sorten: Pinot Noir, Naturwein ohne SO2-Zusatz, in gebrauchten Barriques ausgebaut. --- Eine freche Wärme umschmeichelt den Gaumen mit (zuckerloser) "Süsse". Einlullend, voll und rund. Diesen Schmeichler genießen wir am liebsten in seiner Jugend.					
2012	Corton Clos du Roi Grand Cru AC	D'Ardhuy	75 cl	CHF 68.00	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Pinot Noir, biodynamisch. Steile, steinige und heisse Lage. Ausbau im Holzfass (50 % neu). --- Intensive Farbe. Heute (2016) noch verhaltene Frucht, das Holz bindet sich 24 Std. nach dem Öffnen ein. Komplex und dicht, kräftig. --- Heute (2016) ganz am Anfang der Trinkreife (dekantieren!), etwas Lagerung wird sich lohnen. --- An Festtagen.					

Burgund: Côte de Nuits

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
2015	Marsannay AC "Les Echezots"	Ballorin & F	75 cl	CHF 24.50	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Pinot Noir, biodynamisch, Naturwein ohne Zusätze, keine SO2-Zugabe, in Barriques ausgebaut, wovon 20 % neu sind. --- wirkt im März 2017 sehr dicht. Pinot aus dem Trumjahr 2015 mit Wucht, Fülle & Struktur. Wirkt süsslich vor lauter Rundheit, sauber und typisch.					
2015	Morey St. Denis AC "Très Girard"	Ballorin & F	75 cl	CHF 35.00	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Pinot Noir, biodynamisch, Naturwein ohne Zusätze, keine SO2-Zugabe, in gebrauchten Barriques ausgebaut. --- Im März 2017 auffallend dunkel und violett. Anfangs verschlossen, sehr sauber und strukturiert, aber auch sehr angenehm. Ungemein dicht. Verdient noch etwas Lagerung.					
2005	Gevrey-Chambertin 1er Cru "Les Champeaux" AC Vieilles Vignes	Claudine Moine-Champy	75 cl	CHF 68.--	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Pinot Noir, unfiltriert, aus 1903 gepflanzten Reben. Sehr geringe Produktion. -- Dunkle Farbe, komplexe Aromatik, verschlossen, konzentriert, kraftvoll, präsent aber angenehme Tannine. -- Grossartiger Burgunder, braucht noch Zeit, lange lagerfähig (2020 oder länger).					
2014	Chevrey-Chambertin AC En Vosne	Derain	75 cl	CHF 55.00	12er Karton
Beschreibung: Sorten: Pinot Noir, Naturwein ohne SO2-Zusatz, in gebrauchten Barriques ausgebaut. --- Strukturbetont. 2016 noch subtile Frucht, erträgt noch etwas Lagerung.					
2014	Vosne-Romanée 1er Cru Les Chaumes AOC	D'Ardhuy	75 cl	CHF 68.00	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Pinot Noir, biodynamisch, klassisch vinifiziert, in Barriques ausgebaut. --- Im Ansatz mineralisch, strukturbetont und sublim. Intensität und Dichte im Hintergrund, ebenso die Frucht (rote Beeren), leicht floral, wenig Röstaromatik. Das Ganze führt zu intensivem Erleben mit Suchtpotenzial, aber nicht wegen des Alkohols (2017).					

Loire

2014	ACôlyte Touraine AC	L'Aumonier	75 cl	CHF 13.50	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Malbec=Cot, bio, ohne SO2-Zugabe in Barriques ausgebaut. --- Mittelgewichtiger Körper, entsprechend der Sorte aber doch farb- und gehaltvoll. Süffig und mehrheitsfähig, weich, angenehmer Apérowein oder Essensbegleiter, Frucht dezent von Holz unterlegt. Ein wenig Aromen von Süssholz, Brombeer, Cassis, Vanille, Tabak.					
2015	Patis des Rosiers	Jacques Février	75 cl	CHF 14.50	12er Karton
Beschreibung: Sorte: Gamay (Schiefer & Gneissböden), Naturwein ohne jegliche Zusätze, auch kein SO2, unfiltriert. --- Würzig, sehr Gamay sortentypisch und sauber, warme Aromen von Pfeffer, Zeder, Brombeer, Heidelbeer. --- Käseplatte, Charcuterie, Poulet.					
2016	Patis des Rosiers vdf	Jacques Février	75 cl	CHF 18.00	12er Karton
Beschreibung: Sorte: Gamay (Schiefer & Gneissböden), Naturwein ohne jegliche Zusätze, auch kein SO2, unfiltriert. --- Ausnehmend fruchtig, rund, dicht und beinahe füllig für einen Gamay aus Atlantiknähe (14° alc.). Rotschwarze Farbe, Himbeer- und andere Beerenaromen. --- Nach dem Öffnen sofort trinken. Kein Langstreckenläufer.					
(2014)	vdf "Marcel 109"	Les Champs Jumeaux	75 cl	CHF 16.--	6er Karton
Beschreibung: Gamay aus der Loire Atlantique, Naturwein, Naturhefen, keine Zusätze, kein Schwefelzusatz. --- Leichter Wein (11 ° vol), doch recht dichte Farbe, noch etwas Tannin, Gewürzaromen (Lorbeer, Pfeffer), etwas floral, leicht rauchig, Waldbeeren. --- Rustikaler Wein zu Entsprechendem.					
2013	L'Aubinaie, Anjou AC	Vaillant	75 cl	CHF 13.50	6er Karton
Beschreibung: Cabernet Franc, biodynamisch angebaut, Schiefer- und Sandlehmböden, weder filtriert noch geschönt, Naturwein ohne SO2-Zusatz. --- Klare, beerige (Brombeeren) und tiefgründige Aromatik, auch würzig, Waldboden, und mit einem Hauch von Grün- und Schwarztee. Am Gaumen leicht. --- jung und eher kühl trinken (12-14 ° C), zu Charcuterie, leichten Speisen.					
2013	L'Ancrie, Anjou Villages AC	Vaillant	75 cl	CHF 17.00	6er Karton
Beschreibung: Cabernet Franc, biodynamisch angebaut, Schieferböden, ohne Schwefelzusatz, weder filtriert noch geschönt, Naturwein ohne SO2-Zusatz. --- Mehr Extrakt, tiefer und dichter als L'Aubinaie. Floral, Rosen, Bittermandel, rote Beeren, Pfeffer. --- Zu mittelschweren Vor- und Hauptspeisen, eher jung trinken, Service 12-14° C.					
2015	A Bout	Jacques Février	75 cl	CHF 17.50	12er Karton
Beschreibung: Sorte: Abouriou (alte lokale Sorte), Naturwein ohne jegliche Zusätze, auch kein SO2. --- Gleichzeitig würzig, dunkel, leicht und voll. Jugendliche dunkle Farbe, dichte Textur und Frucht, komplex, dabei wenig Alkohol (11,5° vol). Dieses Paradox erzeugt die Spannung und Lebendigkeit dieses Weins. Also faszinierenderweise strukturreich und leicht, mit etwas (auch künstlich wirkenden) Veilchenaromen.					
2016	A Bout vdf	Jacques Février	75 cl	CHF 19.00	12er Karton
Beschreibung: Sorte: Abouriou (alte lokale Sorte), Naturwein ohne jegliche Zusätze, auch kein SO2. --- Dunkle Farbe; kräftiger Loirewein, strukturiert, Pfeffer, Lorbeer, Bonbons, 13° vol. --- Zum Essen.					
2012	Menetou-Salon AOC	Philippe Gilbert	75 cl	CHF 18.50	6er Karton
Beschreibung: Pinot Noir, biodynamisch angebaut, Vergärung mit Naturhefen, Ausbau in gebrauchten Fässern, sehr geringer SO2-Zusatz. --- Kräftiger und zugleich ausgewogener Pinot Noir, mit einem Burgunder zu verwechseln. Aromen von Kirsche, Brombeer, etwas Leder, klare Pinot-Frucht, würzig. --- Zu Hauptspeisen, rotem Fleisch an Sauce, Weichkäse. Service 16°C.					
2012	Menetou-Salon AC Renardières	Philippe Gilbert	75 cl	CHF 29.00	6er Karton
Beschreibung: Sorten: 100 % Pinot Noir, biodynamisch, in Barriques ausgebaut. Die kleine, aber uralte Appellation Menetou-Salon liegt an der oberen Loire bei Sancerre. Kimmeridge-Böden herrschen vor. --- Feiner, zugleich stoffiger Pinot Noir, klassisch ausgewogen im Burgunderstyl, mit diskretem, unterstützendem Barrique-Einsatz. --- Passt zu Kalbsbraten u.ä., trinkbereit, haltbar bis 2020 oder je nach Geschmack auch länger.					
2010	Saumur Puy Notre Dame AOC l'Enchentoir	Domaine de la Tête Rouge	75 cl	CHF 25.50	12er Karton
Beschreibung: Cabernet Franc, bio, 50-jährige Reben, Vergärung mit Naturhefen. Ausbau 1 Jahr in Fässern. --- Komplex und gleichzeitig erstaunlich frisch, tief, Wildkirsche, dunkle Beeren, Süssholz, etwas tertiär, Wachs. Feines Tannin. Lang, ausgewogen, rund mit Reserven. --- Zu Hauptspeisen, Fleischgerichten.					

Bordeaux

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
2012	Bordeaux AC	Cassini	75 cl	CHF 12.50	6er Karton
Beschreibung: Geschmeidiger, zugänglicher, fruchtiger Merlot aus der Nähe von St. Emilion, bio, klassische kernige Merlot-Typizität. --- Mehrheitsfähig, Apéro riche, vielseitig, Pasta, vegetarisch...					
2015	L'Atypic	Peybonhomme	75 cl	CHF 14.00	6er Karton
Beschreibung: Sorten: 50 % Cabernet Franc, 50 % Malbec (daher "atypic": Kein Merlot, kein Cabernet Sauvignon), biodynamisch. Mit Naturhefen vinifiziert. --- Tiefe, jugendliche Farbe. Sehr fruchtig, Brombeer, Johannisbeer, Cassis, Himbeer, dicht und tief, recht konzentriert, aber rund und zugänglich. --- Zum jung trinken, passt immer, wenn Rotwein passt.					
2014	Côtes de Bourg AC	Château La Grolet	75 cl	CHF 14.00	6er Karton
Beschreibung: Sorten: 65 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon, 5 % Malbec, biodynamisch. Mit Naturhefen vinifiziert, nicht geschönt, leicht filtriert, keine Zugaben ausser 40 mg SO2/l. 12 Monate Ausbau in Barriques. --- Derzeit (April 2016) jugendlich-betörende Nase nach Cognac, Himbeer, etwas floral, frisch doch zugänglich, klassischer Bordeaux, entwickelt sich mit Belüftung. --- Passt für jeden Tag, etwa auch zu Grilliertem, lagerfähig bis ca. 2022.					
2011	Bordeaux AC	Château Pouchaud-Larquey	75 cl	CHF 14.50	12er Karton
Beschreibung: Sorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc. Biologisch. --- Einnehmende Frucht (Heidelbeeren ...), in der vollen Reifephase, dem sonnigen Jahrgang entsprechend rund und zugänglich. --- Gepflegt und unkompliziert, vielseitig einsetzbarer Essensbegleiter.					
2009	Premières Côtes de Blaye AC	Quintessence de Peybonhomme	75 cl	CHF 19.--	6er Karton
Beschreibung: Biologisch angebaut, vorwiegend Merlot mit etwas Cabernet Sauvignon. Die Cuvée "Quintessence" ist die Auslese des Châteaus Peybonhomme-les-Tours. Ausgebaut in Barriques. -- Dies ist ein typischer Bordeaux aus einem "grossen" Jahr, der ebenso lagerungsfähig wie - bedürftig ist - ganz anders als der 2008er, dafür nahe dem 2005er. Bei einer tiefen, dunklen Farbe entströmen dem Glas zurzeit (2012) typische, komplexe Fruchtaromen, dezent mit Holz unterlegt. Der Wein befindet sich zurzeit noch in der Fruchtphase. Im Mund viel Tannin, was eine Lagerung (8 - 20 oder mehr Jahre) nahelegt, damit der Wein sich abrundet und seine wahren Anlagen entfalten kann. Wer in jetzt mag, sollte Lammigot, Schweinebraten, Steinpilze, Rindshohrücken, Wild, Metzgete oder Ähnliches vorsehen. Mit diesen kräftigen Speisen wird der Wein problemlos fertig.					
2011	Blaye Côtes de Bordeaux AOC	Quintessence, Château de Peybonhomme	75 cl	CHF 18.00	6er Karton
Beschreibung: Cru Bourgeois, 85 % Merlot, Rest Cabernet, biodynamisch, in neuen Barriques aus französischer Eiche ausgebaut. --- Klassischer Bordeaux für längere Flaschenlagerung, der aber bereits genossen werden kann. Röstaromen, dunkle Beeren, dichtes, fein gewobenes Tannin. -- -- Zu Hauptspeisen.					
2011	Côtes de Bourg AC	Les Trois Petites	75 cl	CHF 26.--	12er Karton
Beschreibung: 50 % Malbec, 40 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, biozertifiziert, vin naturel (max. 30 mg/l SO2), unfiltriert, kleine (3 ha), junge Domaine. --- Auffallend tiefe, violette Farbe. In der Nase jugendlich, Veilchen, Pfingstrose, Cassis, dunkle Beeren, Schokolade, sowie vom Barrique-Ausbau Röstaromen und Vanille. Viel Struktur, feinkörniges Tannin, der dem Wein eine hohe Lagerfähigkeit verleiht. Schmeckt aber auch in der Jugend, jetzt (2014) in der Fruchtphase. --- Passt zu Hauptspeisen.					
2012	St. Emilion Grand Cru AC	Château L'Arcole	75cl	CHF 27.00	6er Karton
Beschreibung: Sorten: 70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon, biodynamisch (biologisch seit den 1960er-Jahren; Weingut gegründet in Napoleonischer Zeit). Ausbau in Barriques 14 Monate, unfiltriert abgefüllt. --- Geschmeidiger, runder Wein mit einiger Struktur, Aromen von roten Beeren unterlegt mit präsenten Röstaromen, die sich noch mehr einbinden werden. --- Passt am Wochenende, zu Festtagen, und zwar zu Hauptspeisen. Einige Jahre haltbar.					

Sud-Ouest

2015	Bergerac AC	Ch. Barouillet	75 cl	CHF 13.00	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Je 25 % Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc. Naturwein ohne SO2. --- Sehr zugänglich, perfekte Balance der 4 Sorten in sonnigem Jahr, tiefe Farbe. Entsprechend vollmundig, rund und harmonisch mit Anklängen von dunklen Beeren, Lakritze. --- Braten, Grill, Würste, Spaghetti.					
2014	Pécharmant AC	Ch. Barouillet	75 cl	CHF 16.00	6er Karton
Beschreibung: Sorten: 60 % Merlot, je 20 % Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, biozertifiziert, Naturwein ohne Zusätze. Ausbau in Barriques. --- Ganz leichte Reduktion zu Beginn, danach komplexe Aromen zunächst vom Ausbau und daraufhin Frucht, Cassis, Brombeer, auch mineralisch. Wirkt ungeachtet des Jahrgangs auch von der Wärme geprägt. --- Passt dann, wenn Bordeaux passen würde; ausser, dass der Preis so tief ist...					
2010	Gaillac AOC Combe d'Aves	Michel Issaly	75 cl	CHF 23.00	12er Karton
Beschreibung: Sorten: Je 50 % Braucol und Duras, beides typische, lokale Sorten in Gaillac. Naturwein, weniger als 10 mg SO2 Zusatz, Spontangärung, keine weiteren Zusätze. 2014 abgefüllt. --- Sehr spannender Wein, aber kein easy drinking: Unmittelbar nach dem Öffnen präsentiert sich der Wein eher abweisend und etwas reduktiv, um 3 Stunden später sehr strukturiert und extraktreich daherzukommen. Nach 5 Stunden glänzt er mit umwerfender "Süsse". --- Für Fortgeschrittene, während eines Abends lang.					

Cahors

2011	Cahors AC	Hauts d'Aglan	75 cl	CHF 13.--	6er Karton
Beschreibung: 90 % Malbec, 10 % Merlot, biozertifiziert. --- Die Winzerin achtet mit dem Ausbau des Weins im Tank darauf, einen Wein mit (für einen Cahors) möglichst feinem Tannin zu produzieren. Weiche, volle Frucht, Aromen von Wald- und Brombeeren, Schokolade, Eibe, Schwarztee. Mit Vorteil drei Stunden vor dem Genuss öffnen, oder 1 Stunde zuvor dekantieren. --- Passt zu Braten, rotem Fleisch, Wild, Ente. Lange lagerfähig.					

Rhône

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
2011	Sable de Camargue Rouge	Petit Chaumont	75 cl	CHF 11.--	6er Karton
Beschreibung: Der biozertifizierte Wein wächst bei Aigues-Mortes im Sand direkt am Meer. Im Zuge der Reblauskatastrophe im 19. Jh. wurden Reben im Sand angepflanzt, weil die Schädlinge da nicht vorankommen. 70 % Syrah, 30 % Merlot. --- Der Wein ist klar Syrah-dominiert und weist eine für einen Südwein erstaunliche Frische auf. Passt zu Grillpartys, Sommerfesten und Apéro riche. Service in der Fruchphase 14-15°C; nach Eintritt der Terträraromen etwas wärmer (bis 18°C).					
2015	Côtes du Rhône AC	Cabotte	75 cl	CHF 12.00	6er Karton
Beschreibung: Sorten: 65 % Grenache, 25 % Syrah, 5 % Cinsault, 5 % Carignan, biodynamisch, Kalk-, Lehm-/Sandböden. --- Intensive Farbe und intensive, warme Aromatik mit Brombeer, Wildkirsche, Lorbeer, Nelke. Rund und voll, samtig, dabei auch fruchtig-charmant. ---- Ab sofort trinkreif. Sehr vielseitig und mehrheitsfähig.					
2012	amour de fruit Côtes du Rhône AOP	La Fourmente	75 cl	CHF 13.--	6er Kartons
Beschreibung: Sorten: Grenache, Cinsaut, Syrah, biozertifiziert, ohne SO2. --- Gefälliger, fruchtig-milder Wein, (April 2013) noch etwas zurückhaltend, Brombeeren; voraussichtlich ab Juni 2013 mit Genuss zu konsumieren. Sommerwein, Service 12 - 14°C.					
2014	Côtes du Rhône AC	Coteaux des Travers	75 cl	CHF 12.50	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Grenache 40 %, Carignan 40 %, Syrah 20 %, biodynamisch. --- Knackiger, noch frischer (April 2016) Wein mit derzeit verhaltenen Aromen von Pfingstrosen, Pfeffer, Lorbeer, auch Waldbeeren, Kirschen, Brombeer, Heidelbeer, Cassis. Der Wein rundet sich mit ein paar Monaten Lagerung ab oder dann, wenn man ihn etwas vor dem Konsum öffnet. --- Vielseitig einsetzbarer Rotwein.					
2014	Cairanne Côtes du Rhône Villages AC	Coteaux des Travers	75 cl	CHF 17.00	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Grenache 60 %, Syrah 10 %, Mourvèdre 30 %, 40 - 60-jährige Reben, biodynamisch. --- Fruchtig-aromatische Nase, rote und schwarze Früchte, Mandeln, zugänglich und beinahe betörend, seidiger Anstrich und doch recht nachhaltig. --- Passt zu nicht allzu schweren Gerichten, etwa Kalb, Steinpilz, Mediterranem, Pasta. Service bei 15° C. Lagerfähig bis 2018/2020					
2016	Vin de Pays des collines Rhodaniennes	Monier Perreol	75 cl	CHF 15.00	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Syrah, biodynamisch angebaut in der nördlichen Côtes du Rhône. --- Flieder, Pfingstrose, Brombeere, Nelke. Lorbeer. Sehr rund, dennoch strukturiert, weiches Tannin. Stabil (2017).					
2015	Syrah vdp Côtes Rhodaniennes	Monier Perréol	75 cl	CHF 15.00	6er Karton
Beschreibung: Sorte: 100 % Syrah, biodynamisch (bodyvin). --- Geniale jugendliche und reife Frucht, sortentypisch, Brombeer, dunkle Schokolade, Gewürze (Nelke/Lorbeer/Pfeffer). --- Spasswein, am besten jung trinken, zu Tomatenspaghetti, Grilladen etc. (Service bei 14 - 16° C)					
2011	Garrigues Côtes du Rhône Villages AP	La Fourmente	75 cl	CHF 18.50	6er Kartons
Beschreibung: 100 % Grenache aus alten Reben, biozertifiziert, unter 20 mg/l SO2. --- Gekochte Früchte, rote und dunkle Beeren, sehr voll, rund und dicht. --- Jetzt zu trinken, passt zu Hauptspeisen, asiatischen Gerichten und Käse.					
2011	Côtes du Rhône Villages AOC "Notre Dame des Cellettes"	Domaine Sainte-Anne	75 cl	CHF 19.--	6er Karton
Beschreibung: Sorten: 70 % Grenache, 20 % Syrah, 10 % Mourvèdre, aus alten Reben. -- Die Familie Steinmaier pflegt seit jeher einen sozusagen burgundischen Stil im Rhonetal, die Weine sind zugleich elegant, komplex und doch kräftig und langlebig. Der 2011er "Cellettes" erweist sich als sehr jahrgangstypisch, also sonnenbetont voll und rund, mit riesigem Extrakt, scheinbar wenig Säure, aber dennoch fruchtig. Noch nicht ganz reif (anfang 2012) und wohl recht lange haltbar. Passt zu Hauptspeisen.					
2011	Côtes du Rhône Villages AOC Saint-Gervais	Domaine Sainte-Anne	75 cl	CHF 21.50	6er Karton
Beschreibung: Sorten: 70 % Mourvèdre, 15 % Syrah, 15 % Grenache. -- Degustation: Die etwas kapriziöse Sorte Mourvèdre hat 2011 von optimalen klimatischen Bedingungen profitiert. Tiefe, dunkle Farbe und üppige Frucht gehen mit schöner Struktur einher; perfektes Gleichgewicht bei hoher Dichte. Der Wein ist heute ein Genuss und ca. 15 Jahre haltbar. Typischer Begleiter von Hauptspeisen.					
2011	Grenache	Rapatel	75 cl	CHF 18	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Grenache, 65-jährige Weinstöcke, Naturwein ohne Zusätze, kein SO2, alc. 15 % vol., abgefüllt im Februar 2017 --- Der Grenache wurde anno 2009 von der Sonne verwöhnt. In jeder Hinsicht reif, typische Grenache Frucht, riecht dazu nach Paprika-Poulet und Pommes Frites. --- Angenehm zu trinken, passt insbesondere auch zu scharf gewürztem, sowie zu Lamm, Rind, Auberginen.					
2009	Cuvée Arthur vdf	Rapatel	75 cl	CHF 24.00	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Syrah/Grenache je 50 %, Naturwein, keine Zusätze, kein SO2, abgefüllt im Februar 2017. --- Unglaubliche Frische-/Reife-Aromatik, komplex, wunderbar geschmolzenes Tannin, frischer Tabak, Schoggi; grand old wine. --- Passt!					
2014	St. Joseph AC Châtelet	Perréol	75 cl	CHF 26.00	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Syrah aus biodynamischem Anbau (bodyvin), in Barriques ausgebaut. "Châtelet" ist eine spezielle Lage zuoberst auf einem Hügel, wo früher ein römischer Tempel stand. --- Feiner, komplexer Wein, feine Tannine und Barrique gut eingebunden, ausgewogen und angenehm, Aromatik nach Schokolade mit Zimt, Kaffee, Caramel, Lakritze. --- Zu Hauptspeisen. Trinkbereit, hält sich bis ca. 2020.					
2015	Saint-Joseph AOC Châtelet	Perréol	75 cl	CHF 26.00	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Syrah, biodynamisch angebaut. --- Sehr tiefgründig, weich. Passender, nicht übertriebener Barriqueausbau; Schokolade. Derzeit (2017) zurückhaltend, ein wenig Flaschenreifung wird ihm gut tun.					
2009	"Grains Sauvages" Visan Côtes du Rhône AOC	La Fourmente	75 cl	CHF 26.--	6 er Karton
Beschreibung: Sorten: Grenache aus 45 - 70-jährigen Reben, biodynamisch angebaut, bei sehr geringem Ertrag. Lange Maischegärung und Vinifikation sowie Ausbau ohne Schwefelzugabe; unfiltriert abgefüllt. Dieser dunkelfarbene Wein ist von ausserordentlicher Dichttheit und Komplexität, also schwer zu schlagen - ein richtiger Wettkampfwine. Keine Aromen dominieren. In Harmonie vereinen sich, auf höchstem Niveau, solche von reifen Früchten und verschiedensten Gewürzen. Sehr langer Abgang. Die ganze vorhandene Schwere wird aber interessanterweise relativiert durch eine terroirgestützte mineralische Komplexität. Heute ein Genuss und voraussichtlich problemlos haltbar (bei geeigneten Bedingungen; ungeschwefelte Weine schätzen Lagertemperaturen unter 14°C).					
2011	Grains Sauvages Côtes du Rhône Village Visan AP	La Fourmente	75 cl	CHF 25.50	6er Kartons
Beschreibung: Grenache aus sehr alten Reben, bio. Ohne Zusätze, auch ohne SO2, weder filtriert noch geschönt. --- Sehr dicht, komplex, leicht verschlossen, balsamische Noten, Gewürze, Wachholder. -- Passt zu Lamm und Wild.					
2014	Châteauneuf du Pape	Cabotte	75 cl	CHF 38.50	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Vor allem Grenache, aber auch Mourvedre, Syrah, Cinsault, Clairette, Vaccarese, Counoise, biodynamisch. Böden mit "Galets" (grosse Flusskiesel der Rhône). 3 Wochen temperaturkontrollierte Maischegärung mit Pigeage, Ausbau in 500 l Holzfässern. --- Kräftig, dicht und komplex, riecht nach Rindsbraten (!), nur wenig überreife Noten, 2016 noch etwas verschlossen, deutet aber die Reichhaltigkeit an. --- 2016 noch etwas jung (dekantieren!). Höhepunkt der Reife ca. nach 8 Jahren. Zu kräftigen Hauptspeisen und Wild.					

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
2009	Côte Rôtie AC	P-U-R	75 cl	CHF 64.--	6er Karton
Beschreibung: Dieser "vin naturel" wächst im sehr renommierten gebratenen Hang (Côte Rôtie) südlich von Lyon und wird aus Syrah sowie ca. 20 % Viognier hergestellt. Letztere ist eine Weissweintraubensorte und zeichnet für die fruchtig-blumigen Seiten dieses Weines verantwortlich; Syrah für die dunkle, ernste Seite und die Struktur. Vinifiziert wurde dieser herausragende 2009er ohne jegliche Zusatz, auch ohne Schwefel. Ausbau 12 Monate in Barriques. Ausladendes Parfüm von Kirschen, William, Trüffel und Bärendreck. Samtig-weiche Textur im Mund bei langem Abgang. Die Leichtigkeit, mit welcher sich dieser Wein heute kommuniziert, soll über seine Komplexität nicht hinwegtäuschen. Im Unterschied zu vielen anderen "grossen" Weinen benötigt dieser Wein jedoch keine weitere Lagerung: Er ist jetzt herrlich und wird es wohl über ca. 5 Jahre hinweg bleiben. Die Leckerheit dieses Weins empfiehlt ihn zum Genuss während oder nach dem Essen. Service 16 - 18° C.					

Languedoc

2015	le temps fait tout vdf	Remi Poujol	75 cl	CHF 15.00	12er Karton
Beschreibung: Sorten: Carignan, Syrah, Grenache; Granit/Quarz-Böden. Naturwein ohne Zusätze, ganz ohne SO2. --- Im Frühjahr 2017 noch zu früh: Aromen von Johannisbeer, Bergamotte, Rüebli, strukturstark mit Ecken & Kanten, der Carignan bietet Widerstand. Weinig, etwas Geranie, jugendlich ungestüm, noch nicht "à sa place". Wird sich aber finden - trinken frühestens ab Herbst 2017. --- Osso Bucco, Spaghetti, Rabo de Toro.					
2015	les fainéants	Opi d'Aqui	75 cl	CHF 21.00	12er Karton
Beschreibung: Sorten: 90 % Mourvèdre, 10 % Grenache. Naturwein ohne Zusätze, ohne SO2, 9 Monate Ausbau in Barriques, unfiltriert. Biozertifiziert. --- Duftige Nase mit Pfingstrose, Veilchen, Pfeffer, Flieder, Gewürzen. Intensiv aromatisch. Mild. Für das Languedoc erstaunliche Frische. Im Mund sehr zugänglich, kräftig, mit etwas Reservern. Mehrheitsfähiger Wein auf hohem Niveau. --- Zum Essen.					

Roussillon

2010	Les Huit, Côtes du Roussillon Villages AOP	Terres de Malyce	75 cl	CHF 13.00	6er Karton
Beschreibung: Syrah 60 %, Grenache 40 %, vin naturel, ca. 20 mg/l SO2 zugesetzt. --- Kräftiger Wein, entsprechend dem Schieferboden Aromatik von Zeder, Leder, Curry, Pfeffer, Lorbeer. Hervorragendes Preis/Leistungsverhältnis. --- Passt zu Hauptspeisen.					
2012	Les Huit, Côtes du Roussillon Villages AOP	Terres de Malyce	75 cl	CHF 13.50	6er Karton
Beschreibung: 65 % Syrah (auf Schiefer), 35 % Grenache (Granit/Schiefer), höhere Lagen bis 400 MüM, biozertifiziert, vin naturel, 20 mg/l SO2. -- - Entsprechend den Schieferböden und der Höhenlage parfümiert, aber auch wenig animalisch, viel Struktur, nach 5 Jahren Ausbau immer noch leicht bitter, jugendlich-knackig, lang anhaltend und unterbewertet. Wird runder mit 1 Stunde Belüftung. --- Passt zu Hauptspeisen.					
2015	L'Equilibriste Côtes du Roussillon AC	Pujol	75 cl	CHF 14.50	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Syrah, Grenache Noir, bio, Naturwein ohne SO2 Zusatz. --- Sehr dunkle Farbe. Typische, reife Syrah-Aromatik (Brombeer, Schokolade, Holunder, Thymian), unterstützt von der Fülle der Grenache. Im Mai 2016 frisch und zugänglich, kräftig, dennoch weiches Tannin, im Gleichgewicht - équilibre - eben. --- Vielseitig einsetzbar, zu mediterraner Küche. Service 15° C.					
2012	Plein les Ceps vdf	Sylvain Respaut	75 cl	CHF 15.50	12er Karton
Beschreibung: Grenache/vieux Carignan, vin naturel ohne Zusätze, ohne SO2-Zugabe. --- Im Mai 2014 noch kaum im Gleichgewicht (kurz nach der Abfüllung). Die Komplexität ist vorhanden, eher medicinal. Der Carignan muss sich noch einbinden, es ist noch Flaschenlagerung nötig. --- Passt dennoch bereits zu Wild und Lamm. Unbedingt dekantieren oder 24h vorher öffnen.					
(2011)	Esprit Nature sans sulfite Produit de France	Mayrac	75 cl	CHF 16.50	6er-Karton
Beschreibung: Sorten: Merlot/Syrah, biologisch angebaut, ohne Schwefel vinifiziert. --- Aromatik von Syrah geprägt, dabei samtiger Körper eines Merlot. Mittleres Extrakt, ausgewogener Wein. --- Klassischer Essensbegleiter.					
2014	Sève vdf	Pierre-Nicolas Massotte	75cl	CHF 16.50	6er Karton
Beschreibung: Grenache Noir 40 %, Syrah 40 %, Carignan 20 %, 4 Monate Maischegärung. Naturwein, max. 10 mg/l SO2-Zusatz. --- Einerseits strenger, aber doch nicht schwerer Wein, Aromen von Waldfrüchten, Erdeer, Süssholz, Hafer; wenig leicht trocknendes Tannin. --- Vielseitiger Essensbegleiter. Wieso nicht Pasta.					
2014	L'Ove vdf	Pierre-Nicolas Massotte	75 cl	CHF 18.00	6er Karton
Beschreibung: Syrah, 6 Monate (!!!) auf der Maische. Naturwein ohne Zusätze. --- Dicht und schwarz, erstaunlich weiche Tannine, viel Extrakt verwundert nicht, balsamische Noten, Currykraut, schwarze Beeren, zugänglich. --- Nicht zu warm servieren, 16-18°C. Zum Essen.					
2011	Côtes Catalanes IGP VV Grenache	Pierre-Paul Giocanti	75 cl	CHF 17.50	6er Karton
Beschreibung: Grenache aus alten Reben, Gneissboden, vin naturel, 15 mg/l SO2. --- Sehr parfümierter Wein, Zeder, Tabak. Mit der Mineralität kommt die Eleganz voll zur Geltung. --- Kräftiger Essensbegleiter, einige Jahre haltbar.					
2012	Côtes Catalanes IGP VV Carignan	Pierre-Paul Giocanti	75 cl	CHF 17.50	6er Karton
Beschreibung: Carignan aus im Jahr 1903 gepflanzten Reben, vin naturel, 15 mg/l SO2. --- Neuer Import 2015, angereift, milder Carignan, Zeder, Leder, parfümiert. --- Dankbarer Essensbegleiter.					
MMXIV	Octave vdf	Isabelle Frère	75 cl	CHF 19.50	6er Karton
Beschreibung: Sorten: 100 % Grenache noir, auf Lehm/Quarzboden. Naturwein ohne Zusätze, auch ohne SO2. --- Dicht, ausgereift, dennoch aromatisch und frisch. Leichte Reduktion, also etwas vor dem Konsum öffnen oder dekantieren. Es entwickeln sich Aromen aller möglichen Beeren & Früchte, Grenadinesirup. --- Zu Hauptspeisen. Service 16° C.					
2011	Del Amor, Côtes du Roussillon Villages AOP	Terres de Malyce	75 cl	CHF 20.00	6er Karton
Beschreibung: 90 % Syrah, 10 % Grenache, alte Reben, Schieferböden, hohe Lagen bis 400 müM, Naturwein, Vergärung mit Naturhefen, 17 mg/l SO2, 2 Jahre Ausbau im Tank. --- Zedernholz, auch Fichte und Tanne, stark und elegant aromatisch, terroirbetont (Schiefer, Höhenlage). Wird mit dem Öffnen rund und runder. --- Passt zu Hauptspeisen.					
2011	"Bon Plein" Côtes du Roussillon AC	La Petite Baigneuse	75 cl	CHF 25.--	12er Karton
Beschreibung: Grenache, vin naturel, ohne jegliche Zusätze, auch ganz ohne SO2-Zusatz. Schieferboden. Dies ist der dichteste und anspruchsvollste Rote des Winzers Philippe Wies, daher längerer Ausbau.					

Spanien

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
"2015"	Vina Enebro	Cespedes (Murcia)	75 cl	CHF 13.50	12er Karton
Beschreibung: Sorte: 100 % Monastrell, biozertifiziert, angebaut in der semiariden Zone bei Murcia, Naturwein, vergoren mit Naturhefen, ohne Zusätze, kein SO2. --- Leicht reduktiv, Zwetschge, Dörrzwetschge, Südweinnase, Geruch von gekochtem Rindfleisch und Paprikapouiet, läßt gleichzeitig zu Paella ein. Dicht, strukturiert und ernsthaft. Das weiche Tannin fängt den vielen Alkohol (14,5°) zu einem Gleichgewicht auf; in diesem Sinne sogar elegant. --- Die Speisen wurden erwähnt.					
2014	Blanka Forti	Jordi Llorens	75 cl	CHF 18.00	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Grenache Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Naturwein ohne zugefügten SO2, Spontangärung. --- Konzentriert, komplexe und tiefe Frucht, dicht, südlicher Charakter bei nicht übertriebenem Alkoholgehalt, etwas animalisch und lecker. --- (Im April 2016) noch jugendlich; wird nach 1 Tag noch komplexer. Passt z.B. zu Rindsbraten. Ein wenig Flaschenlagerung wird dem Wein gut tun, dies bei passenden Temperaturen (am besten unter 14° C).					
2012	jose maria vi de taula	Laureano Serres	75 cl	CHF 19.50	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Tempranillo, vi natural ohne Zusätze, auch ohne Schwefel, aus der Gegend von Tarragona. --- Sehr zugänglicher und eher leichter, durchaus fruchtbetonter Wein aus Spanien. --- Passt zu Tapas, Pasta, Vegetarischem, Grilladen. Kühl servieren (16° C).					
2007	Coll del Sabater, Conca de Barberà DO	Escoda-Sanahuja	75 cl	CHF 23.00	6er Karton
Beschreibung: Sorten: 80 % Cabernet Franc, 20 % Merlot, zwei Jahre in Barricas ausgebaut, vi natural ohne jegliche Zusätze, auch ohne Schwefel. --- Wuchtiger und wilder Wein, klare Tertiäraromatik, also Reifetöne, dabei mit nicht wenig Tanninreserven. Anspruchsvoller Wein für Herbst und Winter zu kräftigen Speisen (Braten...). Er dankt die Geduld im Glas und die Musse des Genießers.					
2008	Coll del Sabater, Conca de Barberà DO	Escoda-Sanahuja	75 cl	CHF 23.00	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Cabernet Franc 80 %, Merlot 20 %, Naturwein ohne Zusätze, kein Zusatz von SO2, Spontangärung, während Jahren in gebrauchten Barricas ausgebaut. --- Sehr kräftiger Wein, eine "Granate" eigener Prägung. Ausgeprägte Tertiäraromatik, Waldboden, Pilze, Bienenwachs; beim Öffnen etwas tertiär, also mit Vorteil vorher öffnen oder dekantieren. Lang anhaltend, andächtige Rasse, passt zu kräftigen, mediterranen Speisen. Lange haltbar.					

Georgien

2014	Tavkveri	Gotsa	75 cl	CHF 18.50	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Tavkveri, in Kvevris vinifiziert und wenige Monate ausgebaut.					
2013	Saperavi	Gotsa	75 cl	CHF 22.00	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Saperavi, in Kvevris vinifiziert und ausgebaut während mehr als 2 Jahren.					
2015	Saperavi	Gotsa	75 cl	CHF 22.00	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Saperavi, in Kvevri vinifiziert und ausgebaut als Naturwein. --- Schwarze Farbe. Nase zunächst leicht reduktiv, dann frisch. Saubere Frucht, dunkle Beeren, Cassis. --- Zu kräftigen Speisen.					
2015	Saperavi	Antadze	75 cl	CHF 25.00	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Saperavi, in Kvevris vinifiziert und ausgebaut auf der Maische. --- Dicht, schwarz und urtümlich archaisch, am Ende dennoch rund. Hefe- und Maischearomen, zugleich komplex, zugänglich und kräftig. --- Zu reichhaltigen Speisen.					
2015	Meskhuri Red	Natenadze	75 cl	CHF 30.00	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Meskhuri Sapere, Meskhuri Tskhenis dzudzu tetri, Kharistvala Shavi, Naturwein in Kvevris produziert. Vgl. Kommentar zu Tamaris Vazi. Dieser Wein hier ist im Gegensatz zu jenem aber verfügbar.					
2015	Tamaris Vazi	Natenadze	75 cl	CHF 57.00	
Beschreibung: Sorte: Tamaris Vazi. Giorgi Natenadze ist darauf spezialisiert, Georgien systematisch nach vergessenen und verwilderten Weinstöcken abzusuchen und wird immer wieder fündig, so etwa mit 400-jährigen Reben, die zu Bäumen ausgewachsen sind. Genanalysen in Zusammenarbeit mit dem Georgischen Weinbauinstitut haben ergeben, dass es sich bei den Sorten Tamaris Vazi, Kapnis Kurdze, Meskhuri Sapere, Meskhuri Tskhenis dzudzu tetri, Kharistvala Shavi, Meskhuri Mtsvane, Udis Tetri, Chitiskvertskha tetri, Akhaltsikhuri Tetri und Natenadzis Tetri (diese wurde offiziell nach dem Entdecker benannt) um eigenständige alte Sorten handelt. Von der Sorte Tamaris Vazi wurde seit der Entdeckung erstmals in diesem Jahr 2015 überhaupt Wein produziert, und zwar 60 Flaschen. Nur Einzelflaschen erhältlich. Wir haben im Frühjahr 2017 den Winzer für eine Degustation dieser Weine mit unseren Kunden zu uns eingeladen; die Basler Zeitung und Vinum (10/2017) haben darüber berichtet.					
2015	Chachkari Rose	Natenadze	75 cl	CHF 49.00	
Beschreibung: Sorte: Kapnis Kurdzeni. Erste Weinproduktion aus dieser Sorte in diesem Jahr 2015. Produktion 288 Flaschen. Vgl. Kommentar zu Tamaris Vazi.					

Rote Raritäten (<12 Flaschen)

Dessertwein

Loire

2013	Côteaux du Layon AC	Vaillant	75 cl	CHF 24.50	6er Karton
Beschreibung: Chenin Blanc, Schieferböden, biodynamisch angebaut. In Etappen (tris) überreif geerntete Beeren, teils mit Edelfäule (Botrytis cinerea). --- Intensive Aromatik nach allen möglichen Dörrfrüchten, dazu Röstaromen, Caramel, Quitte, Honig. --- Passt zu Gebäck, Cantucci, aber auch Foie Gras.					
2005	Bonnezeaux AC Séduction	Philippe Gilardeau	75 cl	CHF 24.50	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Chenin blanc. --- Konzentrierte Fruchtaromatik, Ananas, Pfirsich, Aprikose, Birne, Banane, Mandeln. Recht süß mit einer leichten Bitternote. Der Wein ist trinkreif und mindestens 15 Jahre haltbar. -- Passt zu Desserts und Gebäck.					
2003	Bonnezeaux AC Quintessence	Philippe Gilardeau	50 cl	CHF 42.--	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Chenin blanc. Restzucker: 246 g/l ! --- Ein Elixier von einem Wein, ausserordentlich konzentriert und süß, mit allerbesten Sauternes und Trockenbeerenauslesen vergleichbar. Erstaunlich frische Aromen von exotischen Früchten, komplex, aber auch Rumtopf und Konfitüre, etwa von Aprikosen. -- Passt zu Desserts oder anstelle von Desserts. Der Wein ist mindestens 30 Jahre haltbar, allerdings sollte nach 20 Jahren der Zustand des Korkens überprüft und dieser gegebenenfalls ersetzt werden.					

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
------	-------------	-----------	---------	-----	------------

Sud-Ouest

2015	Monbazillac AC	Ch. Barouillet	75 cl	CHF 16.00	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Sémillon, Muscadelle. Monbazillac. Naturwein, 30 mg SO ₂ , 15 g Restzucker. --- Farbe: Altgold. Verestert, Dörripflaumen, -äpfel, -zweitschgen, Caramelcrème, Rhabarber, sehr balsamische, nicht zu schwere Spätlese. --- Passt zu Caramelcrème, Crème brulee, Fruchtsalat, Apfelmöhre, Foie Gras, Roquefort. Hält 15 - 20 Jahre.					
2001	Vin de l'Oubli	Michel Issaly	50 cl	CHF 36.00	6er Karton
Beschreibung: 100 % Mauzac, überreif geerntet. 7 Jahre Fasslagerung bei Aussentemperaturen, unter Kahlmhefe langsam madeirisiert und konzentriert (35 % des Weins sind verdunstet). Diese Essenz passt in keine Kategorie und ist mit nichts zu vergleichen. Struktur Alkoholgehalt eines Dessertweins, aber vollständig trocken. Aromen, die an Äpfel und Cidre erinnern, sonst aber schwer einzuordnen sind. Der Kahlmhefeinfluss erinnert an einen Vin Jaune, hier ist aber mehr Frucht vorhanden. Auch der Madeira lässt grüssen. Oder Armagnac oder Calvados mit wenig Alkohol? --- Passt zu einem guten Buch oder zum Philosophieren. 50 Jahre lagerfähig.					
2002	Vin de l'Oubli vdf	Michel Issaly	75 cl	CHF 39.00	6er Karton
Beschreibung: 100 % Mauzac, überreif geerntet. 1,5 Jahre Vergärung im Barrique, anschliessend 11 Jahre Fasslagerung bei Aussentemperaturen, unter Kahlmhefe langsam madeirisiert und konzentriert. --- Goldfarbe. Diese Essenz passt in keine Kategorie und ist, falls überhaupt, dann mit altem, trockenem Madeira zu vergleichen. Struktur und Alkoholgehalt eines Dessertweins (kein Alkoholzusatz), aber vollständig trocken. Aromen von Caramel, getrockneten Zwetschgen & Pflaumen, Cognac, sehr komplex. --- Passt zu einem guten Buch oder zum Philosophieren. Die einmal geöffnete Flasche hält sich im Kühlschrank (Zapfen drauf) einige Wochen. 50 Jahre lagerfähig.					

Languedoc-Roussillon

2005	Grenère vdf	Bourdic	75 cl	CHF 29.00	6er Karton
Beschreibung: Sorte: Grenache Noir, Spätlese, Vergärung während 2 Jahren, anschliessend Ausbau 8 Jahre in Barriques unter Kahlmhefe. Naturwein, geringe SO ₂ Zugabe bei der Abfüllung (total unter 30 mg/l). Restzucker 35 g/l. --- Wunderbar abgegangener rancio-Grenache, kontrolliert oxydiert, nicht aufgespritzt und damit bekömmlich. Aromen von Prunes d'Agén, Caramel, Wachs... erinnert an milden, reifen Madeira. Charakter unaufgeregt und ruhig, in sich ruhend und beruhigend. --- Zum Kaffee, Schokolade, Dessert, oder zum Rauchen. Einmal geöffnet, ist die Flasche im Kühlschrank einige Wochen haltbar.					
2011	Maury Grenat AC	La Petite Baigneuse	75 cl	CHF 37.50	6er Karton
Beschreibung: Grenache, vin naturel, ohne jegliche Zusätze ausser destillierter Alkohol zum Stoppen der Gärung, auch ganz ohne SO ₂ -Zusatz. Biozertifiziert, steht aber nicht auf der Flasche. Gewöhnlicherweise werden gerade Dessertweine, auch aufgespritzte wie dieser, sehr stark geschwefelt. Der Vorliegende aber überhaupt nicht, was wir bisher noch nie angetroffen haben. Das Resultat ist ein sehr zwar ausserordentlich dunkelfarbener, aber dennoch frischer, charmanter, jugendlicher Dessertwein (Typ sehr junger Port oder Banyuls), der keine Kopfschmerzen verursacht - einzigartig! Nicht filtriert, daher viel Depot (vorsichtig einschenken!). Einnehmende Aromatik von Schokolade, Feige, gebrannter Crème; passt zu entsprechenden Desserts. --- Die angebrochene Flasche hält (je nach Restfüllniveau) einige Zeit im Kühlschrank.					
1955	Rivesaltes ambré AOC	Domaine Mounié, Nectar du Prieuré	75 cl	CHF 90.--	
Beschreibung: Beschreibung .					

Spanien

2014	Asoleo Moscatel	Marenas	37,5 cl	CHF 21.50	n.c.
Beschreibung: Sorten: 100 % Moscatel, angebaut in Montilla/Cordobà/Andalusien. Nach der Ernte werden die Trauben am Boden ausgebreitet und an der Sonne getrocknet (Asoleo). Nur 8° vol. aber unendlich viel Restzucker, sehr süss und fruchtig. Naturwein, ohne Zusätze, auch ohne SO ₂ (äusserst selten bei Süsswein). --- Goldbraun, dickflüssig, SEHR süss. Aromen von Quitte, eingemachten Aprikosen und eingemachtem Pfirsich, Birnel. Himmlischer Tropfen.					

Dessertwein-Raritäten

2005	Muscat Petits Grains Vendange d'automne, Barrique, VdP d'Oc	La Peyrade	50 cl	CHF 18.--	6er Karton
Beschreibung: Sorten: Muscat à Petits Grains. Zwei Monate nach der ordentlichen Ernte aus an der Rebe getrockneten Trauben gekeltert und in Barriques ausgebaut. -- Degustation: Frische Zitrusaromatik, Williams, Aprikose, etwas Caramel und Kaffee. -- Verwendung: Wähen, Tiramisù, Gebäck.					

Cognac

1989	Cognac Bois Ordinaires AC Ile d'Oleron	Grosperin	70 cl	CHF 125.00	Geschenkkarton
Beschreibung: Das Haus Grosperin ist darauf spezialisiert, bei ehemaligen und noch existierenden Familienbetrieben die zurückbehaltenen und besonders interessanten Destillate aufzuspüren, um sie dann selber auszubauen und abzufüllen. --- Dieser 1989er stammt von der Atlantikinsel Oléron, die von besonders mildem Klima profitiert und sandige Böden aufweist. Hier priessen inzwischen mehr Campingplätze als Cognacs, aber die Salzigkeit dieses Brands kommt eben nicht von ungefähr. Hinzu gesellen sich rustikale Noten, die an Trester und Geräuchtes erinnern, aber auch wärmende Frucht (sonniges 1989!), mit Pfirsich, Ananas, Vanille und Banane.					
1975	Cognac Fins Bois AC	Grosperin	70 cl	CHF 220.00	Geschenkkarton
Beschreibung: Das Haus Grosperin ist darauf spezialisiert, bei ehemaligen und noch existierenden Familienbetrieben die zurückbehaltenen und besonders interessanten Destillate aufzuspüren, um sie dann selber noch auszubauen und abzufüllen. --- Dieser 1975er befand sich als noch einziges Fass im Nachlass eines Produzenten. Fast kitschige Aromen von Orangenblüten, Zeder, Mandeln, Nüssen, Caramel, Kakao, Tabak.					
No 28	Cognac Borderies AC	Grosperin	70 cl	CHF 390.00	Geschenkkarton
Beschreibung: Das Haus Grosperin ist darauf spezialisiert, bei ehemaligen und noch existierenden Familienbetrieben die zurückbehaltenen und besonders interessanten Destillate aufzuspüren, um sie dann selber noch auszubauen und abzufüllen. --- Der Urgrossvater des aktuellen Winzers hat im Jahr 1930 den Betrieb mitsamt diesem Fass Cognac übernommen. Er wurde nun unverfälscht abgefüllt und präsentiert sich nach wie vor sehr wichtig und stark. Amber Farbe. Erstaunliche Frische für das Alter, Mandarine, Ingwer, Kurkuma, eingemachte Früchte.					

Armagnac

Jahr	Bezeichnung	Produzent	Flasche	CHF	Verpackung
1982	Armagnac AC	Château de Léberon	50 cl	CHF 115.00	1er Geschenkkarton
Beschreibung: Weinbrand destilliert aus Ugni blanc. Keine Zusätze beim Grundwein (keine Reinzuchthefer, kein SO2) und auch nicht beim Destillat, nicht beim Ausbau in Fässern aus auf dem Chateau gewachsenen Eichen, auch nicht bei der Abfüllung, also weder Farbstoff, Zucker, Verdünnung: brut de cuve. --- Die ausgezeichneten klimatischen Bedingungen im 1982 für den Grundwein spiegeln sich im ausgewogenen und komplexen Armagnac wieder. Betörende caramellige Nase mit Steinfrucht, Wal- und Haselnuss, Kokos, voll, rund, süsslich und opulent. --- Damit benetzt man sich einfach die Zunge.					

Wir nehmen Ihre Bestellung gerne per E-Mail, schriftlich oder telefonisch entgegen.
Irrunei stellt Geschenkgutscheine in der von Ihnen gewünschten Höhe aus.

Lieferbedingungen:

Wir führen kein Ladenlokal. Sie können die Weine in unserem Lager in Binningen abholen (Termin nach Absprache) und dabei etwas degustieren, wenn Sie möchten. Der Versand erfolgt grundsätzlich zum Selbstkostenpreis. Lieferungen ab 24 Flaschen erfolgen in den Regionen Basel und Luzern frei Haus, in der übrigen Schweiz ab einem Warenwert ab Fr. 800.--.