

WEISSWEIN

- 01 Riesling-Silvaner, Trotte Löhningen
 - 02 Räckedorn Gächlingen, GVS Weinkellerei
 - 03 Riesling-Sylvaner Auslese, Weingut Florin
 - 04 Dichterwii weiss, Rötiberg-Kellerei
 - 05 Pinot Blanc / Chardonnay, aagne weingut
 - 06 Pinot Gris, Hedinger Weingut & Kellerei
 - 07 0 weiss, WeinStamm
 - 08 Pinot Gris, Weingut Stoll
 - 09 Sauvignon Blanc, Weingut Lindenhof
 - 10 Cuvée Himmelriich, Weinkellerei zum Hirschen
 - 11 Primum Inter Paria Chardonnay, Rutishauser-DiVino SA
- Munötler Pinot Gris, Rebgut der Stadt Schaffhausen

ROSÉ, FEDERWEISS

- 12 Graf von Spiegelberg, Federweiss, Rimuss & Strada Wein

SCHAUMWEIN

- 13 Strada Millésimé Brut, Rimuss & Strada Wein

BLAUBURGUNDER WEINE

- 14 Gächlingen Goldsiegel Spätlese, GVS Weinkellerei
- 15 Skript Pinot Noir Chilcheweg, Rutishauser-DiVino SA
- 16 Pinot Noir Lindenrot, Weingut Lindenhof
- 17 Tacher, Rimuss & Strada Wein
- 18 4 rot, WeinStamm
- 19 Dichterwii rot, Rötiberg-Kellerei
- 20 Pinot Noir Spätlese, aagne weingut
- 21 Alte Reben Eisenhalde, GVS Weinkellerei

- 22 Pinot Noir Auslese, Christen Weine

- 23 Tradition, Hedinger Weingut & Kellerei

ROTWEIN-SPEZIALITÄTEN

- 24 Pinot Noir, Bad Osterfingen
- 25 Cuvée Trottefüür, Weinkellerei zum Hirschen
- 26 Cabernet Dorsa, Trotte Löhningen
- 27 Cuvée HWG, HWG Wein
- 28 Cuvée Noir, Weinbau Gianini
- 29 Primum Inter Paria Laudatio Cuvée, Rutishauser-DiVino SA

FÜR WEITERE
INFORMATIONEN AUF
DEN GEWÜNSCHTEN
WEIN KLICKEN



01 **RIESLING-SILVANER**
Trotte Löhningen

REBSORTE
Riesling-Silvaner

CHARAKTER
Helles Gelb mit grünlichen Farbnoten, ein erfrischender Riesling-Silvaner mit einer vielschichtigen Aromastruktur, Harmonie und Eleganz

AUSBAU
Edelstahltank, kühle Gärung, ohne BSA, Ausbau auf der Feinhefe

SERVIERVORSCHLAG
Apéro, Vorspeisen, Antipasti, Weichkäse, Fondue, Raclette, asiatische Gerichte



SERVIERTEMPERATUR
8 – 10 °C

KONSUMATIONSZEIT
bis 3 Jahre

ALKOHOLGEHALT
12 vol. %

FÜLLMENGE
75 cl

PREIS
CHF 14.50



02

RÄCKEDORN GÄCHLINGEN
GVS Weinkellerei, Schaffhausen

REBSORTE

Riesling-Silvaner

CHARAKTER

Intensive Fruchtaromen von Kiwi, Zitrus und grünen Bananen

AUSBAU

Hergestellt durch ein besonderes Kaltgärverfahren

SERVIERVORSCHLAG

Apéro und Vorspeisen, leichte Mahlzeiten



SERVIERTEMPERATUR

9 – 12 °C

KONSUMATIONSZEIT

bis 4 Jahre

ALKOHOLGEHALT

12.5 vol. %

FÜLLMENGE

75 cl

PREIS

CHF 16.50



03 **RIESLING-SYLVANER AUSLESE**
Weingut Florin, Stein am Rhein

REBSORTE

Riesling-Sylvaner

CHARAKTER

Helles Gelb, finessenreiche Aromen nach reifen Birnen und Blüten; angenehm mild und fruchtig mit erfrischendem Abgang

AUSBAU

Edelstahltank, temperaturkontrollierte Gärung, Ausbau auf der Feinhefe

SERVIERVORSCHLAG

Apéro, Vorspeisen, Fisch, Geflügel, Weichkäse, Raclette, Fondue etc.



SERVIERTEMPERATUR

8 – 10 °C

KONSUMATIONSZEIT

bis 4 Jahre

ALKOHOLGEHALT

12 vol. %

FÜLLMENGE

75 cl

PREIS

CHF 16.50



04 **DICHTERWII WEISS**
Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

REBSORTE
Pinot Blanc, Müller-Thurgau, Gewürztraminer

CHARAKTER
Ein angenehmes Zusammenspiel von Fülle und erfrischenden Fruchtaromen von Pfirsich, Aprikosen und Grapefruit. Ein wahres Weissweinvergnügen bis zum letzten Schluck.

AUSBAU
Die drei Traubensorten werden separat und schonend gekeltert. Nach einer 48-stündigen Kaltstandzeit wird eine kühle Gärung eingeleitet. Dadurch entstehen sehr elegante und fruchtige Aromen. Die Weine werden danach mit viel Gefühl assembliert.

SERVIERVORSCHLAG
Asiatische Speisen, Apéro, Salate, vegetarische Küche, kalte Fleischplatte



SERVIERTEMPERATUR
8 bis 11 ° C

KONSUMATIONSZEIT
bis 3 Jahre

ALKOHOLGEHALT
13.5 vol. %

FÜLLMENGE
75 cl

PREIS
CHF 19.00



05

PINOT BLANC / CHARDONNAY

aagne weingut, Hallau

REBSORTE

80 % Pinot Blanc oder Weissburgunder / 20% Chardonnay

CHARAKTER

In der Nase entfalten sich dezent seine Fruchtnoten, mit Aromen von Apfel und Pfirsich sowie floralen Anklängen. Umrahmt von feinen Röstaromen. Der Gaumen lässt die beiden Sorten mit saftiger Frische und breitem Körper in einem raffinierten Spiel verschmelzen.

AUSBAU

Edelstahltank, temperaturkontrollierte Gärung, teilweise BSA (teilweise Säureabbau), Ausbau auf der Feinhefe, dezenter Ausbau im Barrique 4-6 Mt, anschliessende Filtration, Füllung nach 6-8 Mt. Ausbau.

SERVIERVORSCHLAG

Diverse Vorspeisen, leichte Speisen, Fisch, helles Fleisch, Foie gras, kalte und warme Käsespeisen, etc.

ZUM VIDEO
HIER KLICKEN

SERVIERTEMPERATUR

10 bis 12 ° C

KONSUMATIONSZEIT

bis 4 Jahre

ALKOHOLGEHALT

13 vol. %

FÜLLMENGE

75 cl

PREIS

CHF 19.00



06 **PINOT GRIS**
Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

REBSORTE
Pinot Gris

CHARAKTER
In der Nase zarte Honigaromen, im Gaumen breit, geschmeidig und harmonisch

SERVIERVORSCHLAG
Apéro, passt zu Käseplatten vor oder nach dem Essen



SERVIERTEMPERATUR
12 – 15 °C

ALKOHOLGEHALT
13.4 vol. %

FÜLLMENGE
75 cl

PREIS
CHF 17.50



07 **0 WEISS**
WeinStamm, Thayngen

REBSORTE
Muscaris

CHARAKTER
Helles Gelb, würzige und blumige Noten, frisch und fruchtbetont auf dem Gaumen, endet mit frischen Schmelz

AUSBAU
Temperaturkontrollierte Gärung mit ausgewählten Hefestämmen; Ausbau im Stahltank

SERVIERVORSCHLAG
Apéro, asiatische Gerichte, Flammkuchen, Hartkäse, Ziegenkäse

SERVIERTEMPERATUR
8 – 10 °C

KONSUMATIONSZEIT
Bis 4 Jahre

ALKOHOLGEHALT
12.5 vol. %

FÜLLMENGE
75 cl

Preis
CHF 18.50



08

PINOT GRIS

Weingut Stoll, Osterfingen

REBSORTE

Pinot Gris

CHARAKTER

Ein edler Klassiker mit Aromen von Quitten und Honig, elegant und reicher Abgang. Ein Duft von getrockneten Aprikosen mit einem Hauch von Grapefruit und Baumnüssen.

AUSBAU

Edelstahltank, temperaturkontrollierte Gärung, mit BSA, Filtration, abgefüllt nach 6 bis 8 Monaten.

SERVIERVORSCHLAG

Für Aperitifs, alle Spargelgerichte, Pilzrisotto sowie für Raclette und Käsespeisen, Vorspeisen und Fischgerichte.

ZUM VIDEO
HIER KLICKEN

SERVIERTEMPERATUR

8 – 10 °C

KONSUMATIONSZEIT

Bis 3 Jahre

ALKOHOLGEHALT

13.5 vol. %

FÜLLMENGE

75 cl

Preis

CHF 18.00



09

SAUVIGNON BLANC
Weingut Lindenhof, Osterfingen

REBSORTE
Sauvignon Blanc

CHARAKTER
Sortentypische Aromatik von Grapefrucht, Melisse und etwas Passionsfrucht.
Am Gaumen mit weichem Auftakt und mineralischer Frische

AUSBAU
Klassisch im Stahltank mit Ausbau auf der Feinhefe für 6 Monate

SERVIERVORSCHLAG
Als Aperitif oder zu kalten Vorspeisen, Spargel und gedämpftem Fisch



SERVIERTEMPERATUR
8 – 10 °C

KONSUMATIONSZEIT
bis 5 Jahre

ALKOHOLGEHALT
13.4 vol. %

FÜLLMENGE
75 cl

PREIS
CHF 21.00



10 **CUVÉE HIMMELRIICH**
Weinkellerei zum Hirschen, Osterfingen

REBSORTE
Sauvignon Blanc, Chardonnay

CHARAKTER
Elegante, exotische frische Aromen getragen und begleitet von einer angenehmen Frucht, ein mundfüllender Wein, der viel Freude bereitet

AUSBAU
Imahltank, auf Feinhefe ausgebaut mit biologischem Säureabbau

SERVIERVORSCHLAG
Apéro, Käse, Fisch, Fleisch



SERVIERTEMPERATUR
12 °C

ALKOHOLGEHALT
12 vol. %

FÜLLMENGE
75 cl

PREIS
CHF 17.00



11 **PRIMUM INTER PARIA CHARDONNAY**
Rutishauser-DiVino SA, Hallau

REBSORTE
Chardonnay

CHARAKTER
Helles Goldgelb. Dezente Aromen von frischem Apfel, Steinfrüchten, Citrus sowie dezente Röst- und Gewürzaromen. Gehaltvoller Körper mit viel Schmelz und unterstützender Säure, mineralischer, aromatischer Abgang endend auf feiner Vanillenote

AUSBAU
Der Wein wird in französischen Eichenholzfässern vergoren und anschließend für neun Monate im Barrique ausgebaut

SERVIERVORSCHLAG
Geräucherter Lachs, Krustentieren, gratinierter Seehecht, Flammkuchen mit Lauch und Lachs, Schafs- und Ziegenkäse



SERVIERTEMPERATUR
10 – 12 °C

KONSUMATIONSZEIT
bis 8 Jahre

ALKOHOLGEHALT
13.5 vol. %

FÜLLMENGE
75 cl

PREIS
CHF 33.50



MUNÖTLER

Rebgut der Stadt Schaffhausen

REBSORTE

Pinot Gris

CHARAKTER

Fruchtig elegant; in der Nase Noten von reifen Birnen, Sommerblumen und Honig. Um sein volles Potential zu zeigen, benötigt er ein wenig Luft. Am Gaumen sehr komplexer Abgang mit einer feinen Mineralität. Abgerundet wird er durch eine angenehme Restsüsse. Goldgelbe Farbe mit Bernsteinreflexen.

AUSBAU

Temperaturgesteuerte Gärung im Stahltank

SERVIERVORSCHLAG

Idealer Essensbegleiter zu hellem Fleisch, Käse oder zum Aperitif

SERVIERTEMPERATUR

10 – 12 °C

KONSUMATIONSZEIT

bis 4 Jahre

ALKOHOLGEHALT

13 vol. %

FÜLLMENGE

75 cl

PREIS

CHF 19.00



12 **GRAF VON SPIEGELBERG, FEDERWEISS**
Rimuss & Strada Wein, Hallau

REBSORTE
Pinot Noir

CHARAKTER
Typische helle Lachsfarbe. Beeren- und Steinfruchtroma, weich und fruchtig im Antrunk, feine Säurestütze, gute Fülle, fruchtiger Abgang mit zartem Schmelz.

AUSBAU
Im Stahltank

SERVIERVORSCHLAG
Passt für den Apéro sowie zu Vorspeisen, Wurstwaren, Geflügel, Kalbfleisch und asiatischen Gerichten.



- SERVIERTEMPERATUR**
8 – 12 °C
- KONSUMATIONSZEIT**
bis 3 Jahre
- ALKOHOLGEHALT**
13.7 vol. %
- FÜLLMENGE**
75 cl
- PREIS**
CHF 13.20



13 STRADA MILLÉSIMÉ BRUT

Rimuss & Strada Wein, Hallau

REBSORTE
Pinot Noir

CHARAKTER

Die Nase zeigt Aromen von reifen Steinfrüchten, frischem Apfel und Agrumen. Anhaltend feine, schön eingebundene Perlage. Am Gaumen frischfruchtig mit einem vollen Körper und feinem Schmelz. Bleibt frisch und rund im mittellangen Abgang.

AUSBAU

Ganztrauben-Pressung, Charmat-Verfahren (Tankgärung)

SERVIERVORSCHLAG

Passt sehr gut zu (fast) jeder Gelegenheit, zum Besuch der Schwiegermutter, wenn die Mädels kommen, wenn es was zu feiern gibt. Aber vor allem passt er immer dann, wenn Menschen, die sich gut gesinnt sind begegnen und darauf anstossen möchten



SERVIERTEMPERATUR
8 – 10 °C

KONSUMATIONSZEIT
bis 5 Jahre

ALKOHOLGEHALT
12.2 vol.%

FÜLLMENGE
75 cl

PREIS
CHF 14.90



14 **GÄCHLINGEN GOLDSIEGEL SPÄTLESE**
GVS Weinkellerei, Schaffhausen

REBSORTE
Pinot Noir

CHARAKTER
Würzige Aromen von Beerenfrüchten wie Johannisbeeren und Brombeeren. Gute Fülle, gefällige Tanninstruktur. Würziger, kräftiger Körper mit viel Eleganz

AUSBAU
Spätlese, maischevergoren, langsame, schonende Gärung, Ausbau im grossen Holzfass

SERVIERVORSCHLAG
Passt perfekt zu Gebratenem, regionalen und internationalen Speisen



SERVIERTEMPERATUR
14 – 16 °C

KONSUMATIONSZEIT
bis 6 Jahre

ALKOHOLGEHALT
13.5 vol. %

FÜLLMENGE
75 cl

PREIS
CHF 19.80



15 **SKRIPT PINOT NOIR CHILCHEWEG**
Rutishauser-DiVino SA, Hallau

REBSORTE
Pinot Noir

CHARAKTER
Dichtes Rubinrot. Intensives Bouquet von schwarzen Beeren, unterlegt mit dezenten Schokoladen- und Gewürzaromen. Kräftiger Auftakt, dichte Gaumenstruktur mit Aromen von Mocca, Kaffee, Tabak, Zedernholz, wiederum vereint mit schwarzen Beeren und dezentem Vanille. Langanhaltender Abgang

AUSBAU
Ausbau während 18 Monaten in neuen französischen Barriques mit schwacher Toastung, anschliessend 6 Monate Flaschenlagerung

SERVIERVORSCHLAG
Lammhufsteak mit Gemüseragout, gebratenes Rehrückenfilet, Rindsragout mit Steinpilzen und Spätzli, Weichkäse



- SERVIERTEMPERATUR**
16 – 18 °C
- KONSUMATIONSZEIT**
bis 8 Jahre
- ALKOHOLGEHALT**
14.5 vol. %
- FÜLLMENGE**
75 cl
- PREIS**
CHF 32.50



16

PINOT NOIR LINDENROT Weingut Lindenhof, Osterfingen

REBSORTE
Pinot Noir

CHARAKTER
Aromen von dunkler Kirsche und Veilchen. Strukturiert mit weichem Tannin und langem Abgang

AUSBAU
Verschiedene im Mischsatz gepflanzte Pinotklone werden gemeinsam auf der Maische vergoren und für ein Jahr im gebrauchten Barrique ausgebaut

SERVIERVORSCHLAG
Geschmortes Fleisch, Wild oder Ente



-
- SERVIERTEMPERATUR**
16 °C
 - KONSUMATIONSZEIT**
bis 10 Jahre
 - ALKOHOLGEHALT**
13.8 vol. %
 - FÜLLMENGE**
75 cl
 - PREIS**
CHF 21.00



17 **TACHER**
Rimuss & Strada Wein, Hallau

REBSORTE
Pinot Noir

CHARAKTER
Charmant im Auftakt, jugendlich und doch ziemlich wuchtig und intensiv. Bemerkenswerte Gerbstoffe schon gut eingebunden. Ein noch etwas robuster und doch schon anhaltender Abgang mit jugendlichem Finale.

AUSBAU
Maischegärung bei kontrollierter Temperatur, Ausbau 12 Monate in französischen Barriques

SERVIERVORSCHLAG
Passt gut zu festlichen Anlässen, schweren Diskussionen, tiefen Blicken, einem Kaminabend und zu gutem Essen in netter Gesellschaft



SERVIERTEMPERATUR
16 – 18 °C

KONSUMATIONSZEIT
bis 10 Jahre

ALKOHOLGEHALT
13.8 vol. %

FÜLLMENGE
75 cl

PREIS
CHF 28.50



18 **4 ROT**
WeinStamm, Thayngen

REBSORTE
Pinot Noir

CHARAKTER
Granatrot, feine Röst- und Beerennoten. Auf dem Gaumen schöne Folge von Frucht- und Röstnoten. Reife Tannine

AUSBAU
Klassische Maischengärung, 2 Jahre im Barrique aus Schaffhauser Eiche

SERVIERVORSCHLAG
Kalbsgeschnetzeltes, Rehschnitzel, Coq au vin, Ragout

SERVIERTEMPERATUR
18 ° C

KONSUMATIONSZEIT
bis 6 Jahre

ALKOHOLGEHALT
14 vol. %

FÜLLMENGE
75 cl

PREIS
CHF 22.50



19 **DICHTERWII ROT**
Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

REBSORTE
Pinot Noir, AOC Schaffhausen

CHARAKTER
In der Nase duftet der Wein nach frischen Himbeeren und schwarzen Kirschen. Am Gaumen überzeugt dieser Pinot Noir durch einen samtig weichen Auftakt, welcher harmonisch durch feinkörnige Gerbstoffe abgelöst wird.

AUSBAU
Der Dichterwii kommt zu 100% aus den Wilchinger Rebflächen, welche eine Süd-Ost Ausrichtung haben und eine kräftigere Fruchtigkeit aufweisen. Ausbau in alten Holzfässern. Hans Ritzmann, Dichter, Winzer und Ehrenbürger von Wilchingen, ziert jedes Jahr die Etikette des Dichterwii mit einem neuen Gedicht.

SERVIERVORSCHLAG
Kalb, Wild, Geflügel und Gemüsegerichte



-
- SERVIERTEMPERATUR**
17 bis 19 ° C
 - KONSUMATIONSZEIT**
bis 6 Jahre
 - ALKOHOLGEHALT**
15 vol. %
 - FÜLLMENGE**
75 cl
 - PREIS**
CHF 19.00



20

PINOT NOIR SPÄTLESE

aagne weingut, Hallau

REBSORTE

100 % Pinot Noir / Blauburgunder

CHARAKTER

Kräftiges bis dichtes Rubinrot. Reife und vielschichtige Aromen von schwarzen Beeren und Dörrobst, leichte Würze, mit einem Hauch von Röstaromatik. Kräftiger Auftakt im Gaumen mit schönem Schmelz, gehaltvoll und komplex mit anhaltender Dichte und feiner Tanninstruktur.

AUSBAU

Starke Ertragsregulierung, späte Lese, Maischestandzeit, temperaturkontrollierte, intensive Maischegärung, mit BSA (biologischer Säureabbau), dezentere Ausbau in gebrauchten Barrique 3-6 Mt, anschliessende Filtration, Füllung nach 8-10 Mt. Ausbau.

SERVIERVORSCHLAG

Käse- und Fleischplatten, Schweizer Küche, Fleisch und Nudelgerichte etc.

ZUR ÜBERSICHT

ZUM VIDEO
HIER KLICKEN

SERVIERTEMPERATUR

16 bis 18 ° C

KONSUMATIONSZEIT

bis 5 Jahre

ALKOHOLGEHALT

13 vol. %

FÜLLMENGE

75 cl

PREIS

CHF 19.00



21

ALTE REBEN EISENHALDE
GVS Weinkellerei, Schaffhausen

REBSORTE
Pinot Noir

CHARAKTER
Kompakte Frucht, Waldbeeren, Moos. Vollmundiger, warmblütiger Körper mit reifen Tanninen. Ein kräftiger Rotwein, der sich sehr elegant und feurig zeigt

AUSBAU
Maischevergoren, Ausbau im grossen Eichenfass und teilweise im Barrique

SERVIERVORSCHLAG
Wild und Fleisch vom Grill



-
- SERVIERTEMPERATUR**
14 – 16 °C
 - KONSUMATIONSZEIT**
bis 6 Jahre
 - ALKOHOLGEHALT**
13.5 vol. %
 - FÜLLMENGE**
75 cl
 - PREIS**
CHF 23.50



22 **PINOT NOIR AUSLESE**
Christen Weine, Wilchingen

REBSORTE
100% Pinot Noir / Blauburgunder

CHARAKTER
Leuchtendes Rubin, blumig, fruchtige Nase, Aromen von Himbeere und Erdbeere, samtig und harmonischer Gaumen, angenehme Tannine, trinkreif

AUSBAU
Im Edelstahltank, Maischengärung, BSA gemacht, Ausbau auf der Feinhefe

SERVIERVORSCHLAG
Fleisch- und Gemüsegerichte, kalte Fleisch- und Käseplatten, idealer Begleiter eines gemütlichen Abends



SERVIERTEMPERATUR
15 bis 19 ° C

KONSUMATIONSZEIT
bis 6 Jahre

ALKOHOLGEHALT
13.8 vol. %

FÜLLMENGE
75 cl

PREIS
CHF 16.00



23

TRADITION
Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

REBSORTE
Pinot Noir

CHARAKTER
Dunkle, rubinrote Farbe, aromareiches Bouquet, breit, voll, angenehmer Gerbstoff, anhaltend

AUSBAU
Kontrollierte Maischegärung

SERVIERVORSCHLAG
Fleischgerichte und klassisch, mediterrane Küche



SERVIERTEMPERATUR
18 °C

ALKOHOLGEHALT
14.5 vol. %

FÜLLMENGE
75 cl

PREIS
CHF 22.00



24 **PINOT NOIR**
Bad Osterfingen, Osterfingen

REBSORTE
Merlot

CHARAKTER
Dunkles Rot, Aromen von roten und schwarzen Beeren. Mit würziger Note, elegante Struktur, vollmundig saftige Säure, integrierter Tannin.

AUSBAU
Vorwiegend in neuen Barriques

SERVIERVORSCHLAG
Kalbshaxen, Wurzelgemüse



SERVIERTEMPERATUR
17 ° C

KONSUMATIONSZEIT
bis 8 Jahre

ALKOHOLGEHALT
13 vol. %

FÜLLMENGE
75 cl

PREIS
CHF 27.00



25

CUVÉE TROTTEFÜR

Weinkellerei zum Hirschen, Osterfingen

REBSORTE
Pinot Noir, Cabernet, Merlot

CHARAKTER
Eine sensationelle Komposition, saftig, vollmundig mit Finesse, aromatisch und temperamentvoll; ein gelungener, ausgezeichneter Wein

AUSBAU
Teils Stahltank, teils im grossen Eichenfass

SERVIERVORSCHLAG
Wildgerichte, rotes Fleisch, Käsespezialitäten



-
- SERVIERTEMPERATUR**
16 °C
 - KONSUMATIONSZEIT**
bis 2 Jahre
 - ALKOHOLGEHALT**
12 vol. %
 - FÜLLMENGE**
75 cl
 - PREIS**
CHF 17.00



26 **CABERNET DORSA**
Trotte Löhningen

REBSORTE
Cabernet Dorsa

CHARAKTER
Ein dunkles leuchtendes Rubinrot mit Duft nach aromatischen Waldbeeren und Süsskirsche. Im Gaumen fast schon mediterran mit gut eingebundener Tanninstruktur. Im Holzfass gereift.

AUSBAU
In französischen Eichenfässern, nach einer kräftigen Maischegärung wird der Wein 18 Monate auf der Feinhefe in älteren Barriques ausgebaut

SERVIERVORSCHLAG
Kräftiges Essen, Rinderbraten oder Rindersteak, aber auch zu Wild



-
- SERVIERTEMPERATUR**
15 – 18 °C
 - KONSUMATIONSZEIT**
bis 8 Jahre
 - ALKOHOLGEHALT**
13 vol. %
 - FÜLLMENGE**
75 cl
 - PREIS**
CHF 21.50



27

CUVÉE HWG

HWG Weine, Familie H.W. Gysel, Wilchingen

REBSORTE

Pinot Noir und Regent

CHARAKTER

Pinot Noir und Regent vereinigen sich in diesem Cuvée. Offenes, weiches Bouquet prägen diesen aussergewöhnlichen Wein

AUSBAU

Durch die Teiltrocknung der Trauben entsteht dieser Amarone ähnliche Wein

SERVIERVORSCHLAG

Fleisch- und Wildgerichte, allgemein gute Küche



SERVIERTEMPERATUR

17 – 19 °C

KONSUMATIONSZEIT

bis 5 Jahre

ALKOHOLGEHALT

14 vol. %

FÜLLMENGE

75 cl

PREIS

CHF 26.00



28 CUVÉE NOIR

Weinbau Gianini, Hallau

REBSORTE

Pinot Noir, Regent, Cabernet Dorsa, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

CHARAKTER

Kräftiges Rot mit verschiedenen Facetten, vielschichtiges, ausgewogenes Aroma mit langanhaltendem Abgang

AUSBAU

Im Edeltank von Oktober bis Mai

SERVIERVORSCHLAG

Zu sämtlichen dunklen Fleischgerichten, auch ohne Essen ein Hochgenuss für jeden Weinliebhaber

SERVIERTEMPERATUR

16 – 18 °C

KONSUMATIONSZEIT

bis 10 Jahre

ALKOHOLGEHALT

13.5 vol. %

FÜLLMENGE

75 cl

PREIS

CHF 19.50



29

PRIMUM INTER PARIA LAUDATIO CUVÉE

Rutishauser-DiVino SA, Hallau

REBSORTE

Blaufränkisch, Gamaret, Pinot Noir

CHARAKTER

Kräftiges Kirschrot. Vielschichtiges Bouquet mit Aromen von Lakritze, Pfeffer, Zimt, Zedernholz und Vanille. Gehaltvoller Körper mit komplexer Struktur, intensive Gaumenaromatik von Beeren und Kirschen.

Der lange Abgang ist geprägt von dezenten Gewürz- und Röstaromen

AUSBAU

Separater Ausbau der Rebsorten Blaufränkisch, Gamaret, Pinot Noir während 18 Monaten im Barrique

SERVIERVORSCHLAG

Wildschweinpfeffer, Kalbshaxen mit Polenta, Spareribs mit Folienkartoffeln, Pastagerichte, Roquefort Käse

ZUM VIDEO
HIER KLICKEN

SERVIERTEMPERATUR

16 – 18 °C

KONSUMATIONSZEIT

bis 10 Jahre

ALKOHOLGEHALT

14.5 vol. %

FÜLLMENGE

75 cl

PREIS

CHF 36.00