

UNSERE WEINEMPFEHLUNG NOVEMBRE 2018

CYGNUS 2015

Sicilia doc

Tenuta Regaleali - Tasca, Sicilia

75% Nero d'Avola, 25% Cabernet Sauvignon

Alkoholvolumen 14.0%

CHF 6.40 (1dl) CHF 42.00 (75dl)

14 Monate in zu einem Drittel neuen Holzfässern ausgebaut. Glänzendes Rubinrot. Noten von Brombeeren, Himbeeren, Kirschen, Vanille und Tabak. Im Gaumen weich, fruchtig und elegant.

VINIFIKATION

Die beiden Traubensorten werden von Hand gelesen und separat vinifiziert. Der Ausbau des Jungweins findet in französischen 225-Liter-Barriques (Tronçais und Allier) statt. Für die 14 Monate dauernde Reifezeit werden zu 30% neue und zu 70% einjährige Fässer verwendet.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Glänzendes Rubinrot mit purpurroten Reflexen. In der Nase ein feiner, verführerischer, süsswürziger Duft nach Himbeeren, Brombeeren, Kirschen, Vanille, etwas Tabak, Mon Chéri; der Gaumen präsentiert sich kräftig, mit viel Schmelz und präsenten, aber feingeschliffenen Tanninen. Die Säure wirkt unterstützend und ist gut eingebunden. Ein mundfüllender, würziger Wein mit langem, aromatischem Nachhall.

EMPFEHLUNGEN

Perfekt zu würziger Pasta, Kalbfleisch und mildem Hartkäse.

Il Bruciato 2016

Bolgheri doc

Tenuta Guado al Tasso - Marchesi Antinori, Toscana

55% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 15% Syrah

Alkoholvolumen 13.5%

CHF 6.80 (1dl) CHF 48.00 (75dl)

Ein ausgezeichneter Botschafter der Maremma: intensive, fast explodierende Nase von Waldbeeren, Cassis, Mokka und warmem Rauch, dazu dezente Kokos-, Vanille- und Röstnoten. Ein mundfüllender Wein mit viel Schmelz und kerniger Textur.

VINIFIKATION

Nach dem Abbeeren und sanften Pressen werden die verschiedenen Traubensorten separat vinifiziert. Die alkoholische Gärung findet in 225-Liter-Barriques (Allier und Tronçais) sowie in Edelstahltanks statt. Nach der Assemblage reift der Jungwein acht Monate in Barriques.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Dunkles, sattes Rubin. Intensive, dichte, fast explodierende Nase. Duftend nach reifen Waldbeeren und Cassis, Mokka, warmem Rauch, dazu feine, dezente Kokos-, Vanille- und Röstnoten. Ein grosser, mundfüllender und aromatischer Wein mit viel Schmelz und einer kernigen Textur. Der Abgang ist lang und ausgeprägt aromatisch. Ein ausgezeichneter Vertreter der Maremma, mit viel regionalem Charakter, und das zu einem fairen Preis.

EMPFEHLUNGEN

Macht Freude zu Spanferkel, Lammkarree und anderem Fleisch vom Grill oder aus der Pfanne.

Marchese Antinori 2015

Chianti classico docg, Riserva

Tenuta Tignanello - Marchesi Antinori, Toscana

90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

Alkoholvolumen 14.0%

CHF 7.50 (1dl) CHF 53.00 (75dl)

Die Trauben stammen von der renommierten Tenuta Tignanello. Auf die 14-monatige Verfeinerung im Barrique folgen zwölf Monate in der Flasche. Duftet nach reifer Frucht und zeigt intensive Noten von Vanille und Gewürzen. Ein Tropfen von beeindruckender Kraft und Substanz.

VINIFIKATION

Beginnend mit dem Jahrgang 2011 stammen die Trauben für den Marchese Antinori Chianti classico docg Riserva exklusiv von Reben der renommierten Tenuta Tignanello. Somit ist der beliebte Klassiker Zweitwein dieses Gutes mit klangvollem Namen. Nach der Lese, der Gärung und der sorgfältigen Pressung des Traubengutes reift der Jungwein für 14 Monate in Barriques. Danach folgen weitere zwölf Monate Flaschenreife.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Sattes Rubin mit purpurroten Reflexen. Intensive Nase. Kleine, schwarze Beeren, etwas Cassis, «Mon Chéri», verführerische Röstnoten. Dicht und vielschichtig. Im Gaumen kräftig, gehaltvoll und klar strukturiert. Wiederum viel schwarze Frucht, edles Holz, Kaffee und schwarze Schokolade. Ein dicht gewobenes Tanningerüst und eine saftige Säure geben dem Wein viel Kraft und Länge. Im Abgang anhaltend aromatisch und sehr harmonisch.

EMPFEHLUNGEN

Veredelt jedes Pastagericht, darf aber auch zu einem herzhaften Ragout mit Kartoffelstock serviert werden. Macht Freude zu Spanferkel, Lammkarree und anderem Fleisch vom Grill oder aus der Pfanne.

