

Weinkarte Bären Treiten



«Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.»

Johann Wolfgang von Goethe (1749 – 1832), Deutscher Dichter und Naturwissenschaftler.

Ahnten die ersten Menschen, die vergorenen Saft tranken, was für ein Kultgetränk sich daraus später entwickeln würde? Sicher ist, dass der Wein uns Menschen schon lange begleitet: Bereits im 6. Jahrtausend vor Christus ist in Vorderasien – in Armenien und dem heutigen Georgien – Weinbau betrieben worden. Bei den ersten Hochkulturen, die den Wein kannten, galt er als Geschenk der Götter. Im antiken Griechenland war er das Sinnbild der Kultur und von den alten Römern ist der bekannte Spruch *in vino veritas* (im Wein liegt die Wahrheit) überliefert.

Für viele Kunstschaffende war und ist der Wein eine Quelle der Inspiration: Auf den Wein sind unzählige Lobeshymnen geschrieben worden. Polo Hofers Lied vom «Rote Wy» ist in der Schweiz wohl das bekannteste – aber längst nicht das einzige.

«Wein ist Poesie in Flaschen.»

Robert Louis Stevenson (1850 – 1894), schottischer Schriftsteller

Nicht nur der Wein ist Poesie. Auch die Weinsprache ist poetisch-sinnlich: Weinkennende und -liebhabende reden von Wein mit blumigen oder fruchtigen Noten, von intensiven Aromen, von Wein mit Charakter und von Harmonie.

Auf der letzten Seite unserer Weinkarte finden Sie ein kleines Glossar, das einige wichtige Begriffe der Weinsprache erläutert. Auf Wunsch unterstützen wir Sie natürlich auch gerne bei Ihrer Wahl.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Entdecken unserer Weinkarte!

Daniela & René Muster

Offene Weine weiss

	10 cl	50 cl
Pinot Gris, Ligerzer AOC Weinbau Festiguet, Lac de Bienne	7.20	35.50
La Douvée Chasselas Romand, Rolle Chasselas, Weingut Hämmerli, Ins	4.10	20.00
Vully «Bataille de Morat» Sélection, Albert Derron Môtier-Vully	5.00	24.50

In Flaschenqualität

Merlot blanc de noir «La Jouvence» VD, Hammel SA	7.00	34.50
Chardonnay Bielersee AOC, Beat Burkhard Ligerz «In Exelsis» Cuvée aus Chasselas, Chardonnay Pinot Gris und Viognier, Hammel SA	8.00	39.50
	7.80	38.50

Schaumweine

Prosecco Ameros, Extra Dry, Italien	9.50
Moscato d'Asti DOCG, Fontanafredda, Piemont, Italien	9.50

Offene Weine rosé

Œil de Perdrix Vins Rosé «Domaine Du Vieux Moulin», Albert Derron Môtier-Vully	6.00	29.50
Chatelin Rosé, Ligerz AOC Weinbau Festiguet, Lac de Bienne	7.50	37.00
Gamaret/Garanoir Meilleur «Château de Vullierens» La côte AOC Grand Cru Morgers	10 cl	6.00
	50 cl	30.00
	75 cl	42.00

Offene Weine rot

	10 cl	50 cl
Salvagnin AOC-Piganot, Hammel SA, Waadt	4.10	20.00
Pinot Noir, Derron, Motier-Vully	5.90	29.00
Le Carré Noir, Derron, Motier-Vully	6.00	29.50
Nero d'Avola Baroncelli Sizilien	5.90	29.00

In Flaschenqualität

Primitivo di Manduria DOC, Fanus (I)	7.50	37.00
Rioja, Pomal Vina Centenario Crianza (E)	7.90	39.50
«In Exelsis» Cuvée aus dem Wallis und Waadtland, Hammel SA	9.00	44.50
Malbec «WOW», Hammel SA, Waadt	9.50	47.00

Flaschenweine

Weisswein aus der Schweiz

Pinot Gris, Ligerzer AOC, Weingut Festiguet, Lac de Bienne	50 cl	35.50
	10 cl	7.20

Rebsorte Pinot

Intensives Bouquet mit fruchtigen und würzigen Noten wie Feigen und Safran.
Angenehmer Gaumenauftritt. Der Wein ist ausgewogen, vollmundig und gut strukturiert.

Vinifikation Stahltank

Empfehlenswert zu mildem Käse, Meeresfrüchten und Pastagerichten

Chardonnay Bielersee AOC, Weingut Bielerhaus Beat Burkhardt, Ligerz	70 cl	55.50
	50 cl	39.50
	10 cl	8.00

Rebsorte Chardonnay

Fruchtbetonte Nase mit weisser Pfirsich, Aprikose, Zitrusnote und Ananas.
Der Wein hat viel Biss und ist gut strukturiert. Mineralisch und ehrlich präsentiert sich dieser Chardonnay

Vinifikation Traditionell

Passend zu Fisch, Spargel, Käse oder als Apérowein

Chasselas, Bern AOC, Hämmerli Ins	50 cl	23.50
	10 cl	4.80

Rebsorte Chasselas (Gutedel)

Aromatische Intensität, exotische Komponenten mit Noten von Ananas, Banane,
Lindenblüte und Zitrone. Im Gaumen wirkt er frisch, lebhaft und fruchtig.

Vinifikation Traditionell

Empfehlenswert als Apérowein oder zu Fisch und Käse

Vully «Bataille de Morat» Sélection, Albert Derron Môtier-Vully	50 cl	24.50
	10 cl	5.00

Rebsorte Chasselas (Gutedel) aus den besten Reben

Ein ausdrucksvoller Wein von frischem Charakter, typisch mineralische Note, fruchtig
und harmonisch.

Vinifikation Traditionell

Empfehlenswert zu Käse, Fisch oder als Apérowein

Sauvignon Blanc, Albert Derron Môtier-Vully 75 cl 55.00

Rebsorte Sauvignon Blanc

Trockener, ausgeprägter Wein mit aromatischen Noten von Cassis (Schwarze Johannisbeeren) und Zitrusfrüchten (Grapefruit, Limetten).

Vinifikation Traditionell

Als Apérowein geeignet, passt der Vully Sauvignon Blanc auch gut zu Fisch.

Merlot blanc de noir «La Jouvence» 75 cl 48.50

Hammel SA, Vaud 50 cl 34.50

Rebsorte Merlot 10 cl 7.00

Das Bouquet bietet zarte Düfte; blumig, würzig und fruchtig. Im Mund mit viel Frucht, Frische und Lebendigkeit.

Passend zu Grilladen, Fisch, Schalentiere und Käse.

«In Exelsis» – ein Cuvée 75 cl 54.00

Hammel SA, Vaud 50 cl 38.50

Rebsorten Chasselas, Chardonnay, Pinot Gris, Viognier 10 cl 7.80

Besticht durch seine frische Nase von verschiedenen Blumen und Früchten wie Lindenblüten, Maiglöckchen und rosa Grapefruit. Im Gaumen komplexe aromatische Frische. Langer intensiver Abgang.

Passend zu Vorspeisen, Spargel, Fisch, Geflügel, helles Fleisch und Käse

Rosé aus der Schweiz

Œil de Perdrix Vins Rosés «Domaine Du Vieux Moulin» 50 cl 29.50
Albert Derron Môtier-Vully 10 cl 6.00

Rebsorte Pinot Noir

Ein leichter, lieblicher Wein

Vinifikation Traditionell

Empfehlenswert zu Vorspeisen, Fisch oder als Apérowein

Gamaret/Garanoir Meilleur «Château de Vullierens» 75 cl 42.00

La côte AOC Grand Cru Morges 50 cl 30.00

Rebsorte Gamaret und Garanoir 10 cl 6.00

Ein Bouquet von fruchtigen und blumigen Aromen

Vinifikation Traditionell

Passt zu Grillfleisch, kaltem Buffet, Fisch und Käse

Chatelin Rosé, Ligerz AOC 50 cl 37.00

Weinbau Festiguet, Lac de Bienne 10 cl 7.50

Rebsorte Pinot Noir und Regent

Potpourri aus frischen Früchten wie Erdbeere und Himbeere, dazu ein klecks Säure die den Wein lebendig machen.

Vinifikation Traditionell

Passt zu Käse und ist ein schöner Apérowein

Schaumwein

Prosecco Ameros, Extra Dry, Italien 75 cl 65.00

**Moscato d'Asti DOCG,
Fontanafredda, Piemont, Italien** 75 cl 65.00

Rotwein aus der Schweiz

Pinot Noir, Derron, Motier-Vully	50 cl	29.00
Rebsorte Pinot Noir (leichter Wein)	10 cl	5.90

Typische Pinot-Nase, Waldbeeren, Cassis (Schwarze Johannisbeeren), schöne Komplexität, lange Nachhaltigkeit, ein warmer, charaktvoller Wein.

Vinifikation Maischegärung (rund eine Woche) im speziellen Maischetank. Der weitere Ausbau erfolgt im Stahltank.

Empfehlenswert zu kalten Platten und Fleischgerichten

Le Carré Noir, Derron, Motier-Vully	50 cl	29.50
Rebsorte Assemblage aus Gamaret, Garanoir, Pinot Noir (leichter Wein)	10 cl	6.00

Sehr fruchtiger Rotwein mit dunkler Farbe und mit Aromen von Roten Früchten.

Vinifikation Traditionell

Passt zu Fleischgerichten und Apéro

Oppidum, Derron, Motier-Vully	75 cl	69.00
--------------------------------------	-------	-------

Rebsorten Assemblage aus Pinot Noir, Gamaret, Garanoir und Merlot (mittelschwer bis schwerer Wein)

Dunkle Farbe mit reichhaltigen Aromen von feinen Gewürzen und einer diskreten Holznote.

Vinifikation 15 Monate im Barriques

Passt zu Fleischgerichten

Anker rot Cuvée, Hämmerli Ins	75 cl	60.00
--------------------------------------	-------	-------

Rebsorten Gamaret, Cabernet Dorsa, Syrah (mittelschwerer Wein)

In der Nase breite Aromenpalette: Beeren, Schokolade und Tabak. Im Gaumen eine gute Struktur, mit bereits schön eingebundenen Tanninen (Gerbstoffen).

Vinifikation Auf die Maischegärung (rund eine Woche) folgt ein 12-monatiger Ausbau in zweijährigen Barriques.

Passt zu Fleischgerichten

«In Exelsis» – ein Cuvée aus dem Wallis und Waadtland, Hammel SA Vaud	75 cl	62.50
	50 cl	44.50

Rebsorte Diese Cuvée wurden aus einer Auswahl nobler Rebsorten	10 cl	9.00
---	-------	------

erzeugt, deren genaue Zusammensetzung ein wohlgehütetes Geheimnis ist.

Die Trauben stammen erzeugt, deren aus folgenden Gütern: Domain du Montet (Bex), Clos de la George (Yvorne), Domaine de Crochet (Mont-sur-Rolle) und Domaine de la Muraz (Sion). (schwerer Wein)

Vinifikation Ernte und Auslese von Hand, lange Maischegärung mit einer Weinbereitung gemäss der Ripasso Methode. Sorgfältiger Ausbau auf Feinhefe in Eichenfässern während 9 Monaten.

Passt zu Wild, kräftigen Fleischgerichten und aromaintensivem Käse

«Extasis» – Grand Cru Villeneuve, Clos du Châtelard 75 cl 67.00
Hammel SA Vaud

Rebsorte Cabernet, Merlot (schwerer Wein)

Im Gaumen überzeugt diese Cuvée mit extrem vielfältigen Aromen von schwarzen Früchten, süssen Gewürzen, floralen und fruchtigen Düften.

Vinifikation 12 Monate im Barrique. Dieses Cuvée auf Basis von Cabernet und Merlot wird nach dem Ripassoverfahren hergestellt.

Passt zu Wildschwein, Risotto und Käse

«Quatuor» – Grand Cru Bex, Domaine du Montet 75 cl 74.00
Hammel SA Vaud

Rebsorte Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah (schwerer Wein)

Tiefe rubinrote Robe mit schwarzem Schimmer. In der Nase intensive Aromatik von schwarzen Kirschen, milden Gewürzen und noblem Holz. Im Gaumen eine Note von reifen Früchten.

Vinifikation Ausbau auf Feinhefe in Eichenfässern während 15 Monaten.

Passt zu Geflügel, Ente, Wild, Morcheln, Schweinsbraten, Rind

Pinot Noir Barrique, Ligerzer AOC, 75 cl 61.00
Weinbau Festiguet, Lac de Bienne

Rebsorte Pinot Noir (mittelschwerer Wein)

Es treten Noten wie Vanille, Lakritze und Caramel auf. Die Frucht zeigt sich jedoch auch und ihre Intensität nimmt nach und nach zu. Klassische Noten wie Sauerkirschen und Cassis (Schwarze Johannisbeeren) treten ebenfalls auf. Der Gaumenaufakt ist fruchtig und auch hier fällt der Ausbau auf, wobei die Frucht die Oberhand behält. Der Wein hat Charakter und Kraft mit einer stützenden Struktur und körnigem Tannin.

Vinifikation Eichenfässer

Passt zu Wild, kräftigen Fleischgerichten und aromaintensivem Käse

Malbec «WOW» 75 cl 66.00
Hammel SA Vaud 50 cl 47.00

Rebsorte Malbec (schwerer Wein) 10 cl 9.50

Intensives Bouquet mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Granatapfel, Brombeeren und Blaubeeren verbunden mit floralen Noten von Veilchen und würzigen Aromen von schwarzem Pfeffer, Vanille und Kaffee. Seidiger langanhaltener Abgang.

Vinifikation Eichenfässer

Passt zu Lamm, Wild, Risotto, Trüffel, Schoggikuchen

Trésor, Beat Burkhardt
Weingut Bielerhaus, Ligerz

75 cl 65.00

Rebsorte Malbec und Dornfelder

Intensives Purpurrot, mit typischen Düften von schwarzer Kirsche, Johannisbeere und Pflaume, mit einer Prise Pfeffer. Angenehmer weicher Auftakt im Gaumen mit schöner Komplexität.

Vinifikation 4 Monate in gebrauchten Barriques aus schweizer und französischer Eiche.

Passt zu Grilladen, Fleisch, Wild, Pasta

Pinorone Bielersee AOC, Beat Burkhardt
Weingut Bielerhaus, Ligerz

75 cl 90.00

Rebsorte Pinot Noir (schwerer Wein)

Kräftiges Rubinrot. In der Nase erinnert der Pinorone an Dörrfrüchte, schwarze Schokolade und Holz. Im Gaumen zeigt er sich gehaltvoll, dunkelfruchtig mit würzigen Noten. Dieser exklusive Wein ist kräftig und gehaltvoll.

Vinifikation Pinot Noir-Trauben aus besten Lagen. Schonend getrocknet und auf der Maische vergoren. Anschliessend für rund ein Jahr im Eichenfass ausgebaut.

Passt zu Pasta, Braten, Wild und Rind

Rotwein aus Italien

Amarone della Valpolicella DOC, Avela 50 cl 46.00

Rebsorten Corvina, Corvinone, Rondinella (schwerer Wein)

Ein gewichtiger, körperreicher Wein, intensiv und elegant zugleich. Er riecht im Bouquet nach aromatischen Kräutern und wilden Blumen. Geschmacklich kraftvoll und ausgewogen.

Vinifikation Barriques (kleine Eichenfässer)

Passt zu dunklem Fleisch und Grilladen

Nero d'Avola Baroncelli Sizilien 50 cl 29.00

Rebsorte Nero d'Avola (mittelschwerer Wein) 10 cl 5.90

Ein ausgewogener, fruchtiger Wein. Komplexes Bouquet von Pflaume, Zwetschge und Brombeere. Dazu kommt etwas Würze wie Pfeffer.

Vinifikation Stahltank

Passt zu Nudelgerichten, Fleisch und Geflügel

Brunello di Montalcino DOCG, Capanna, Toskana 75 cl 97.00

Rebsorte Sangiovese Grosso (schwerer Wein)

Feines Aroma nach gekochten Beeren und Zwetschgenkompott, unterlegt von leichter Eichenholzwürze. Ein vollmundiger und finessenreicher Wein.

Vinifikation 24 Monate im Barrique (kleines Eichenfass)

Passt zu Saucenfleischgerichten, Risotto und Pasta

Barbera d'Alba Papagena, DOC, Fontanafredda Piemont 75 cl 68.00

Rebsorte Barbera (mittelschwerer Wein)

Intensives Bouquet von reifen Früchten, besonders Pflaume und Kirsche, mit würzigen Noten von Zimt und Gewürznelken. Geschmacklich ausgeglichen und von voller Struktur. Die fruchtigen Noten vermählen sich vorzüglich mit den weichen Tanninen und der Säure. Er ist lang im Abgang, vor allem wegen seines grossen Geschmacks, der an Brombeermarmelade erinnert.

Vinifikation 12 Monate in Barriques (kleine Eichenfässer)

Passt zu Rindfleisch und kräftigem Käse

Barolo Serralunga d'Alba DOCG, Fontanafredda, Piemont 75 cl 94.00

Rebsorte Nebbiolo (schwerer Wein)

Sein Bouquet ist klar und intensiv, mit Noten von Vanilleschoten, Gewürzen, welken Rosen und Waldfrüchten. Er ist trocken aber weich, vollmundig, samtig und ausgewogen.

Vinifikation Der Wein reift zwei Jahre in grossen Fässern, danach noch mindestens 12 Monate in der Flasche.

Passt zu dunklem Fleisch, Wild, Käse

Petit Verdot – Antico Ceppo IGT, Femar Vini, Lazio 75 cl 62.00

Rebsorte Petit Verdot (mittelschwerer Wein)

Noten nach reifen Früchten mit leicht erdigen Nuancen. Geschmackvoll im Gaumen mit weichen, harmonischen Tanninen. Gute Balance, fruchtwürziges Finale.

Vinifikation Tankgärung für 3 Wochen und Ausbau im Barrique (kleine Eichenfässer).

Passt zu dunklem Fleisch und kräftigen Pastagerichten

Ripasso Valpolicella «La Sorte» DOC, Cantina di Negrar 75 cl 58.00

Rebsorten Corvina, Corvinone, Rondinella (mittelschwerer Wein)

Komplexer Wein mit Noten von roten Früchten und Beeren, wenig und würzig. Im Geschmack sehr ausgewogen, voll und samtig mit einem ausgeglichenen Verhältnis zwischen Tanninen und Säuregehalt.

Vinifikation Lagerung inahltanks bis Ende Februar. Anschliessend Ansatz auf der Maische des Amarone über eine Dauer von 15 Tagen bei einer Temperatur von 15 Grad C. Ende Mai wird der Wein umgefüllt in Fässer, wo er 24 Monate reift.

Passt zu allen Fleischarten, Grilladen und kräftigem Käse

Primitivo di Manduria DOC 75 cl 52.00

Faunus Apulien 50 cl 37.00

Rebsorte Primitivo (mittelschwerer Wein) 10 cl 7.50

Im Auftakt fruchtig, würzig, mit Noten von dunklen Früchten (Heidelbeeren, reifen Kirschen und Holunder). Voll und samtig im Geschmack, dichtes weiniges Bouquet mit zarten Schokoladennoten, kräftig und samtig im Abgang.

Vinifikation Stahltank

Passt zu rotem Fleisch, Wildgerichten und kräftigen Vorspeisen

Sassi Sparsi Bolgheri, Rocca delle Macie, Toskana 75 cl 64.00

Rebsorte Cabernet Sauvignon, Merlot (mittelschwerer Wein)

Der Duft ist intensiv und breit mit fruchtigen Aromen und zarter Noten von mediterranem Peeling. Im Mund weich und gut strukturiert.

Vinifikation einige Monate in französischen Eichenfässern.

Passt zu rotem Fleisch, Pasta und Käse

Stupore Bolgheri Campo alle Comete, Toskana 75 cl 73.00

Rebsorte Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot

Eine herrliche Verbindung von Pflaume und Kirsche mit einer leicht süssen Kakaonote. Am Gaumen fruchtig und weich.

Vinifikation Gärung im Stahltank. 12 Monate in französischen Eichenfässern.

Passt zu rotem Grilladen, Pasta und Kalbfleisch

Tassinaiia I.G.T., Castello del Terriccio, Toscana

75 cl 72.00

Rebsorte Cabernet Sauvignon, Merlot

Präsentiert sich mit einem fantastischen Bouquet aus Waldfrüchten mit Spuren von Tabak und einem Hauch von Gewürzen. Weich und ausgewogen bis zu einem langen Abgang in seiner ganz eigenen Art.

Vinifikation 14 Monate in Barriques (kleine Eichenfässer)

Passt zu dunklem Fleisch und Wild

Symposio Terre Siciliane IGT, Principi di Butera

75 cl 73.00

Domaine Roger Sabon, Côtes du Rhône

Rebsorte Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

In der Nase eine reife Note von Früchten, Gewürzen und Vanille. Am Gaumen präsentiert er sich angenehm vollmundig und weich. Der Abgang ist langanhaltend und harmonisch.

Vinifikation 18 Monate in Barriques (kleine Eichenfässer)

Passt zu Pasta, Käse, Wild, Fleischgerichten

Rotweine aus Frankreich

Beaune 1er Cru, Clos de l'Ecu

75 cl 99.00

Domaine Françoise Faiveley

Rebsorten Pinot Noir (schwerer Wein)

Vinifikation Über ein Jahr Ausbau in französischen Barriques

Passt zu Rind, Fleischgerichten, Lamm

Châteauneuf-du-Pape A.O.C

75 cl 86.00

Domaine Roger Sabon, Côtes du Rhône

Rebsorten Syrah, Mourvèdre und Cinsault (schwerer Wein)

Dieser Prestige-Cuvée der Domaine Roger Sabon, von der nur geringste Mengen zur Verfügung stehen, ist ein monumentaler Wein. Tiefdunkle Farbe und ein Bündel intensiver, finessenreicher Aromen nach Cassis, Kirschen, getrockneten Früchten, Kräutern und Gewürzen.

Vinifikation Im Barrique

Passt zu kräftigen Fleischgerichten

Rotweine aus Spanien

Rioja, Pomal Vina Centenario Crianza (E) 50 cl 39.50

Rebsorten 100 % Tempranillo 10 cl 7.90

Sattes, dunkles Violetrot. Intensives Bouquet aus Kirschen, dunklen Beeren und ein Hauch von Caramel. Am Gaumen weich, harmonisch und begleitet mit ausdrucksvoller Frucht.

Vinifikation 12 Monate in amerikanischen Eichenfässern

Passt zu Wild- und Fleischgerichten sowie zu Gemüse

Priorat DOCA, Cecilio Negre 75 cl 63.00

Celler Cecilio Gratallops

Rebsorten Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon, Syrah (schwerer Wein)

Dunkle, tiefrote Robe. Würziges Bouquet mit Noten von Lakritze, Pflaumen, Holunder und Zigarrenkisten. Im Gaumen kraftvoll, konzentriert mit feinen eleganten Tanninen. Mineralischer und langer Abgang.

Vinifikation Der Wein reift während 6 Monaten in Betontanks und grossen Eichenfässern

Passt zu Rindfleisch, Wild, Lamm und Käse

Ribera del Duero, Hacienda Monasteria 75 cl 94.00

Celler Cecilio Gratallops

Rebsorten Tintot Fino, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot (schwerer Wein, Bio)

Dichtes Granatrot mit Aromen von tiefschwarzen Früchten. Dichte und gut eingebundene Tannine sowie einen schönen langer Abgang.

Vinifikation In Stahltanks vinifiziert und ausgebaut in französischen Barriques

Passt zu Braten, Fleisch und Wild

Ribera del Duero, Lecco Roble 75 cl 60.00

Rebsorten 100 % Tempranillo (mittelschwerer Wein)

Fruchtige Aromen von Kirsche, Schokolade und Brombeere. Kräftiger Körper und präsen Säure ergeben den fruchtigen Rotwein, welcher angenehm mit feinen Tanninen im Mund viel Charakter und Klasse zeigt.

Vinifikation 5 Monate in Barriques (kleine Eichenfässer)

Passt zu Pasta, Fleischgerichten und Wild

Rotwein aus Portugal

**Quinta do Espirito Santo Reserva, Lisboa,
Casa Santos Lima** 75 cl 63.00

Rebsorte: Castelão, Tinta Roriz, Syrah, Touriga Nacional (mittelschwerer Wein)

Intensive Farbe. Aromen von reifen Brombeeren und schwarzer Schokolade in der Nase. Im Gaumen verschiedene Noten von reifen Früchten, Zimt Weinbeeren, Feigen und Vanille.

Vinifikation Während 9 Monaten in französischen und amerikanischen Halbfässern gelagert.

Passt zu Fleischgerichten, Lamm und Grilladen

**Plansel Selecta Touriga Nacional, Alentejo,
Dorina Lindemann** 75 cl 71.00

Rebsorte 100 % Toriga Nacional (mittelschwerer Wein)

Frische Noten von Haselnuss, Feige und Pflaumen geben ihm einen extravagante Note. Orangenblüten verleihen ihm die komplette Eleganz.

Vinifikation 13 Monate im Eichenfass

Passt zu Fleischgerichten, Grilladen und Lamm

**Bafarela Grand Reserva, Douro-S. João da Pesqueira
Douro Family Estates** 75 cl 65.00

Rebsorte Toriga Nacional, Toriga Franca, Tinta Roriz (mittelschwerer Wein)

Intensive, komplexe blumige Noten. Im Gaumen gute Balance von Früchten mit schönen Tanninstrukturen.

Vinifikation Während 12 Monaten in 500 l Eichenfässer

Passt zu Fleischgerichten mit Sauce

**Quinta do Passadouro, Pinhao
Jorge Serôdio** 75 cl 74.00

Rebsorte Tinta Roriz, Toriga Franca, Toriga Nacional (mittelschwerer Wein)

Florale Noten mit Black Berry in voller Harmonie und Eleganz. Komplexität und Frische zeichnen diesen Wein aus, der Abgang lang anhaltend.

Vinifikation Während 16 Monaten in französischem Eichenfass

Passt zu Fleisch, Lamm und Grilladen

Kleines Wein-Glossar

Abgang (Finale) Als Abgang wird der Nachgeschmack eines Weins (nach dem Schlucken) bezeichnet. Dieser abschliessende Eindruck deutet auf die Qualität des Weins hin: Ein anhaltender, langer Abgang kennzeichnet einen grossen Wein.

AOC Abkürzung für Appellation d'Origine Contrôlée = kontrollierte Herkunft. Das AOC-Zertifikat wird für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (z. B. Wein, Käse) in Frankreich und der Schweiz vergeben. AOC garantiert, dass die Zutaten aus dem definierten geografischen Raum stammen und das Produkt in der entsprechenden Region auf traditionelle Weise hergestellt worden ist.

Aroma Das Aroma ist der Duft (Geruch) eines Weins und lässt sich durch Riechen (mit der Nase) bestimmen. Deshalb reden Weinkenner beim Aroma auch von Nase.

Balance Ein Wein ist gut ausbalanciert (oder ausgewogen), wenn sich seine Komponenten – Tannine, Fruchtaromen, Süsse, Säure – im Gleichgewicht befinden.

Barriques Kleine Eichenfässer mit einem Volumen von circa 215 Litern.

Bodensatz Besonders gerbstoffreiche Rotweine bilden bei längerer Lagerung in der Flasche einen Bodensatz. Hauptsächlich besteht dieser Satz – auch als Depot bezeichnet – aus Farb- und Gerbstoffen, die der Wein ausscheidet. Das Depot ist eine Art Gütezeichen: Der Wein hat seine Trinkreife erreicht. Wein mit Bodensatz wird dekantiert.

Charakter fasst die Geruchs- und Geschmackseigenschaften eines Weins zusammen. Die Bezeichnung ein Wein mit Charakter verweist auf eine gute Qualität.

Château in Frankreich ist das Wort Château nicht nur für ein Schloss oder schloss-ähnliches Gebäude gebräuchlich, sondern auch für ein Weingut.

Cuvée (Verschnitt) Im deutschsprachigen Raum bezeichnet Cuvée (Verschnitt) einen Wein, bei dem mehrere Rebsorten zusammen gekeltert oder vergärt wurden oder Weine, die zu einem späteren Zeitpunkt gemischt werden. In Frankreich ist für diese Methode die Bezeichnung Assemblage gebräuchlich.

Dekantieren Um Wein und Bodensatz voneinander zu trennen, wird der Wein in eine Karaffe umgefüllt. Ausserdem kann es je nach Wein sinnvoll sein, ihm durch Dekantieren Sauerstoff zuzuführen, den Wein atmen zu lassen.

DOC Abkürzung für Denominazione di Origine Controllata = kontrollierte Herkunft. Das DOC-Siegel kennzeichnet italienische Produkte ähnlich dem AOC-Zertifikat für Frankreich und die Schweiz.

Komplexität Bei einem komplexen Wein sind viele, gut aufeinander abgestimmte Duft- und Geschmacksnuancen zu entdecken.

Rebsorten Rund 10'000 Rebsorten sind heute bekannt. Zu den bekanntesten zählen: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Gewürztraminer, Grenache, Merlot, Nebbiolo, Pinot Blanc, Pinot Noir (Blauburgunder), Sangiovese, Sauvignon Blanc, Syrah, Tempranillo und Zinfandel.

Struktur bezeichnet das Zusammenspiel zahlreicher Bestandteile im Wein – Säuren, Tannine, Restzucker und dem Alkoholgehalt. Bei einer guten Struktur harmonisieren diese Komponenten gut miteinander.

Tannin ist ein pflanzlicher Gerbstoff, der bereits in der Traube vorkommt. Bedeutend ist das Tannin vor allem für Rotweine, weil es ihnen eine trockene Note verleiht.

Vinifikation ist die Weinbereitung (Herstellung).