

„FeinWeinSeins“ - Festtagsweine

Apéro (-gebäck)

Domaine Eblin-Fuchs (Elsass): „Crémant d'Alsace Brut“ (Blanc de Blancs) für 20.-/Flasche
ein Champagner von sehr guter Qualität, der in der Spitzengastronomie gut und gerne verkauft wird

Domaine Eblin-Fuchs (Elsass): „Crémant d'Alsace Brut“ (Rosé) für 20.-/Flasche
ein süffiger Rosé-Champagner von sehr guter Qualität für Menschen, die Abwechslung und Farbe mögen

Colesel: „Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore Brut“ für 19.-/Flasche
ein handgelesener Schaumwein aus dem hochwertigsten Prosecco-Gebiet, der jeden Franken wert ist

Weingut Lindenhof: „Weissburgunder Goldkapsel S“ für 20.-/Flasche
ein exzellenter Weissburgunder, der zu allen und allem passt: der Allrounder schlechthin

Weingut Gies-Düppel: „Riesling Ranschbacher Seligmacher 1. Lage“ für 19.-/Flasche
ein erfrischender, zugänglicher Riesling aus einer Top-Lage der Pfalz

Suppen, Dips, Gemüseaufläufe und Fische aller Art

Weingut Seehof: „Riesling Westhofener Morstein Grand Cru“ für 21.-/Flasche
die letzten Flaschen aus dem Spitzen-Jahrgang sollten auf dem Weihnachts-Tisch landen

Weingut Christ: „Gemischer Satz Bisamberg“ für 23.-/Flasche
Ein einzigartiger Weisswein für all diejenigen, die ihre Gäste mit was Neuem überraschen möchten

Weingut Günther Steinmetz: „Riesling Piesporter Treppchen“ für 25.-/Flasche
ein von Parker und anderen hoch bewerteter Riesling aus einer fast unzugänglichen Steillage

Weinberghof Karl Fritsch: „Grüner Veltliner Schlossberg“ für 26.-/Flasche
einer der Top-Grünen Veltliner Österreichs aus dem Jahr 2012, toll gereift, grosses Weinkino

Fondue Chinoise

Weingut Frey: „Spätburgunder Gneis“ für 23.-/Flasche

ein ultrafeiner wie würziger Pinot Noir, der exzellent zu Fondue Chinoise passt

Weingut Wagentristl: „Blaufränkisch Leithaberg“ für 25.-/Flasche

dank seiner Mineralität, feinen Frucht die ideale Ergänzung zum Lieblingsweihnachtessen der Schweizer

Château Pontac Monplaisir für 31.-/Flasche

trinkfreudiger Bordeaux aus dem Jahrhundertjahrgang 2009, der jetzt schon viel Freude macht

Weingut Pranzegg: „Lagrein Mitterberg“ für 26.-/Flasche

ein Top-Lagrein aus dem Jahr 2010, in bester Trinkform und dank seiner Würzigkeit sehr gut zu Saucen

Tenuta Piaggia: „Il Sasso“ für 29.-/Flasche

ein feiner, subtiler und sehr vornehmer Wein aus der Toskana für einen Superpreis

Gans und Ente

Weingut Gies-Düppel: „Grauburgunder Mandelberg 1. Lage“ für 20.-/Flasche

ein feiner Grauburgunder, der in einem unschlagbaren Preis-/Leistungsverhältnis steht

Weinberghof Fritsch: „Foggathal No. 19“ für 26.-/Flasche

eine hervorragend gereifte, milde und aromatische Top-Cuvée aus Zweigelt und Cabernet Sauvignon

Braten, Gigot und Co.

Casa Castillo: „Finca La Tercia“ für 23.-/Flasche

eine kräuterwürzige Cuvée (Monastrell, Syrah, Grenache), die hervorragend zu Fleisch mit Kräutern passt

4 kilos vinicola: „Gallinas y Focas“ für 32.-/Flasche

ein exzellenter Rotwein aus Mallorca, vornehm, vielschichtig und mit langem Nachhall

Tenuta Collazzi: „Collazzi“ für 45.-/Flasche

ein Supertoskaner: perfekt für grosse geschmorte Fleischstücke und Beilagen

Dessertweine

Tenuta Monte Tondo: „Recioto di Soave“ für 20.-/Flasche

eine kleine Flasche (0.375 ml), die ideale flüssige Süßspeise für 4 Personen

Domaine Eblin-Fuchs: „Pinot Gris Grand Cru Sonnenglanz“ für 26.-/Flasche

ein wunderbar reifer Grand Cru-Wein (Jahrgang 2009), ideal zu Süßspeisen mit Nüssen, Früchten

Weingut Günther Steinmetz: „Riesling Auslese Brauneberger Juffer“ für 25.-/Flasche

ein herrlich gereifte Auslese aus dem Jahrhundertjahrgang 2011, leicht, lebendig dank toller Säure