

FEINWEINSEINNACHTSKALENDER –

vom 1. bis zum 24. Dezember jeden Tag ein Wein zu einem Festtagsrabatt von 20%! Unser Geschenk für SIE, IHRE TREUE!

1

★ **Monte Tondo: „Ripasso della Valpolicella“ (2016)** **16.00 statt 20.00**

Nein, keine Alkbombe mit Gonfi-Geschmack, sondern ein subtiler, lange anhaltender und sehr differenzierter Ripasso, der nach einem Glas Lust auf weitere macht!

2

★ **Weltner: „Sylvaner Gipskeuper“ (2017)** **14.40 statt 18.00**

Wer wissen will, wie Sylvaner schmeckt, und vor allem, wie gut so was schmeckt, der sollte sich hier einmal ein paar Probierflaschen ins Haus liefern lassen.

3

★ **Nino Franco: „Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut NODI“** **18.40 statt 23.00**

An alle Liebhaber mineralischer Weine: DAS ist der mineralische, erfrischende und trockene Prosecco aus einer Einzellage aus dem Jahr 2016. So trinken Frauen und Männer gerne Prosecco. Toll zu Steinpilzrisotto, Fischgerichten.

4

★ **Seehof: „Riesling Westhofener Morstein“ (2015)** **20.00 statt 25.00**

Ein herrlich gereifter, mineralisch-kräuterwürziger Riesling aus einem tollen Jahr! Kalkhaltige Böden erbringen einen sehr eleganten, trinkigen Wein hervor, der Fisch & Seafood-Spezialitäten sehr schön ergänzt.

5

★ **Lackner-Tinnacher: „Morillon Ried Flamberg“ (2015)** **28.80 statt 36.00**

Auch dieser Wein aus den Händen der jungen Starwinzerin Katharina Tinnacher gehört zum Allerbesten, was man auf dem Weltmarkt der Weine in dieser Preisklasse kaufen kann. Morillon ist die steirische Bezeichnung für Chardonnay. Hervorragend zu Fischgerichten, hoch bewertet (94 Pt. Parker)

6

★ **Domaine La Bouissière: „Vacqueyras Vieilles Vignes“ (2013)** **19.20 statt 24.00**

Ein dunkelbeeriger, würziger, gehaltvoller und schön gereifter Rotwein aus der Provence. Ein Schnäppchen, das hervorragend zu Fleischgerichten passt!

7

★ **Le Ragnaie: „Rosso di Montalcino ‚Petroso‘ “ (2014) 25.60 statt 32.00**

Dieser schön gereifte Rosso di Montalcino aus einer prestige-trächtigen Einzellage ist quasi eine Art Brunello, einfach günstiger. Ein eleganter, nach roten wie schwarzen Beeren duftender Wein, der zu Wild und Geschmortem exzellent passt.

8

★ **Petroio: „Chianti Classico“ (2013) 15.20 statt 19.00**

Ein umwerfend guter Chianti, 2 Jahre im Fass ausgebaut, total rund, weich, elegant und voller Charakter. Ein exzellenter Begleiter von Pasta- und Fleischgerichten sowie Hartkäsen.

9

★ **Aquila del Torre: „Friulano“ (2016) 16.80 statt 21.00**

Ein sehr eleganter, feinfruchtiger Weisswein, der eine hervorragende Alternative zu den Schweizer Raclette- und Fondue-Weinen darstellt. DIE Entdeckung für Liebhaber trockener Weissweine!

10

★ **La Fralluca: „Viognier ‚Bauci‘ “ (2015) 18.40 statt 23.00**

Viognier-Weine aus dem Rhône-Tal können lange reifen und sind runde, weiche, säurearme Weine. Leider sind sie aber oft (zu) teuer. Wir bieten Ihnen hier eine qualitativ ebenbürtige, aber preiswertere Variante aus der Toskana an, aus dem Hause des kleinen Spitzenweinguts «La Fralluca».

11

★ **Steinmetz: „Riesling Piesporter Grafenberg - GG“ (2016) 20.80 statt 26.00**

Ein preiswertes Grosses Gewächs, d.h., ein Top-Riesling, der ein wirklicher Allrounder ist, den man also zu vielen Vorspeisen einsetzen kann, da er aromatisch sehr breitgefächert ist und diverse Geschmacksrichtungen ideal unterstützt.

12

★ **La Fralluca: „Toscana Cabernet Franc“ (2014) 25.60 statt 32.00**

Wohl einer der tiefgründigsten und vielschichtigsten Cabernet Franc-Weine auf diesem Planeten. Jetzt kommt er langsam, aber sicher in einen wunderbar zu trinkenden Zustand, da dieser Wein seine Zeit zum Reifen braucht. Herrlich zu Wild und Geschmortem!

13

★ **Dankbarkeit: „TBA Schrammel“ (2007) (0.375 l) 31.20 statt 39.00**

Eine Trockenbeerenauslese zu einem unglaublich guten Preis! Da kostet jeder gleichwertige Sauternes das Doppelte und Dreifache!

14

★ **Casa Castillo: „Las Gravas“ (2012) 28.00 statt 35.00**

Einer der besten spanischen Rotweine unter 50.- meint Robert Parker. Wir schliessen uns dieser Aussage an. Diese Cuvée aus Syrah, Monastrell und Garnacha ist unglaublich charakterstark und ausdrucksvoll. 94 Parker- und 95-Penin-Punkte für diesen vielschichtigen und kräftigen Wein sind mehr als verdient.

15

★ **Frey: „Spätburgunder Alte Reben“ (2015)** **14.40 statt 18.00**

Einer unserer beliebtesten Pinot Noirs; feinfruchtig, elegant, im Barrique ausgebaut. Super-Preis für diesen schlanken, feinfruchtigen Prachts-Pinot aus einem grossartigen Jahr!

16

★ **Lackner-Tinnacher: „Sauvignon Blanc Ried Steinbach (2016)** **20.80 statt 26.00**

Ein unglaublich eleganter Sauvignon Blanc aus der Steiermark, mit Cassisaromen, Kräutern, der perfekt zu allen Fischgerichten passt. Mehr als eine Entdeckung wert!

17

★ **Tom Dockner: „Traminer Pletzengraben“ (2016)** **19.20 statt 24.00**

Ein erfrischender, belebender Gewürztraminer aus den Händen eines der grössten Winzertalente Österreichs! Dieser süffige Traminer passt wunderbar zu Flammkuchen, Mezze, Foie Gras wie auch zu Fruchtsalat, Fruchtwähen.

18

★ **Gies-Düffel: „Grauburgunder Mandelberg 1. Lage“ (2016)** **16.80 statt 21.00**

Sie mögen schlichte, vollmundige, säurearme Weissweine, die Allroundercharakter haben, dann empfehle ich Ihnen diesen wunderschönen wie preiswerten Grauburgunder aus 1. Lage.

19

★ **Sven Nieger: „Riesling Unbestechlich“ (2015)** **25.60 statt 32.00**

DER beste Riesling aus dem Hause des kultigen Winzers Sven Nieger. Tropische Fruchtaromen, eine feine Steinmineralik und ein langer, Seele und Geist belebender Abgang. Exzellent zu Seafood, Thaifood, arabischen Mezze.

20

★ **Petroio: „Poggio al Mandorlo“ (2015)** **12.80 statt 16.00**

Sie suchen einen Italiener für jeden Tag? Wir haben ihn! Ein toller Begleiter von Spaghetti Aglio e Olio, Lasagne, Pizza ...

21

★ **Quinta do Bella Encosta: „Bella Superior“ (2013)** **15.20 statt 19.00**

Ein reinsortiger Rotwein aus Portugal, vinifiziert aus der grossartigen Rebsorte «Touriga Nacional», die - ähnlich wie Cabernet Sauvignon oder Syrah – eine lange Reifezeit im Fass und in der Flasche gut tut. DIE Entdeckung für alle Liebhaber, würziger, dichter Rotweine aus dem Süden.

22

★ **Jalits: „Blafränkisch Szapary 1. Lage“ (2014/15)** **20.00 statt 25.00**

Einer der besten Begleiter von Fleischgerichten unter 30.- Ein schön gereifter, nobler und kräftiger Rotwein aus einer Spitzenlage. Das junge Winzertalent Mathias Jalits holt das Maximum an Terroir raus und begeistert auch die, die bisher noch einen Blafränkisch-Wein getrunken haben!

23

★ Pranzegg: „C-----I“ (2014)

20.80 statt 26.00

Der Kult-Vernatsch aus dem Südtirol. Ein langlebiger, alkoholarmer und fruchtbetonter Wein, der hervorragend zu kalten Platten passt. Ein naturnaher, unfiltrierter Wein, der für Puristen gemacht ist.

24

★ Bastide du Claux: „L' Orientale“ (2015)

21.60 statt 27.00

Ein eleganter, tanninärmer und harmonischer Rotwein, der an einen sehr guten Châteauneuf-du-Pape-Wein erinnert. Ein MUSS für alle Liebhaber französischer Weine!