

Gaumenmerk

Bestseller und Newcomer 2019



**OKTOBER
WEINE®**

Weinhandelsagentur für
alpine und mediterrane Weinkultur



flüssiger San
feinperlig
nachhallend
Mandeln

Mittagssonne
durstig
unkompliziert
Birnentarte

Bodensee
frisch
reif
Apfelbaum

Wildwiese
kräutrig
verspielt
Stachelbeere

Heuboden
offensiv
quittengelb
Holunderblüten

Bergmassiv
stumpf
präzise
Physalis

Schieferplatten
mineralisch
schichtig
Citrusfruchte

Schreinerei
eindringlich
karamellisiert
Bratapfel

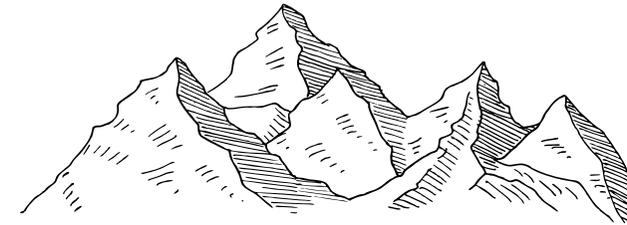
Waldspaziergang
lehmig
konservierend
Steinpilze

Obstgarten
exotisch
anregend
Kiwi

Rosenranken
würzig
fesselnd
Akazienhonig

Dolce
kandierte
verträumt
Trockenobst

What we think, we become



Oktoberweine ist ein Weinhandel für authentische, charakterstarke und möglichst naturbelassene Weine aus dem alpinen sowie mediterranen Raum. Klein aber fein soll die Auswahl sein. Seit bereits acht Jahren existierend, steht Oktoberweine in Deutschland, wie auch in der Schweiz, für eine neue Form des Weingenusses: Sinnhaft, assoziativ und natürlich authentisch. Für eine Zusammenstellung unseres Sortiments beachten wir gerne junge oder junggebliebene Winzer und deren Weine abseits der eingetretenen kommerziellen Pfade. Für uns ist klar: die europäische „medium climate“ Weinlandschaft ist im Wandel und genießt heute hier zu Lande besonders viel Aufmerksamkeit, nicht gerade Dank, aber vor allem wegen des Klimawandels. Verständliches Motto: Wozu in die weite Ferne schweifen, wenn das Gute doch so nah ist. Das war somit auch der Grund, warum wir uns bei unserem Sortiment auf die Schweiz und ihre angrenzenden Nachbarstaaten fokussiert

haben. Im Klartext: unnötige Importe vermeiden. Das verändert auch die Kaufgewohnheiten der Weingeniesser von heute und Oktoberweine möchte genau an dieser Stelle ansetzen und für **Sie** gerne beratend tätig werden. In diesem Sinne möchten wir einen Beitrag zur Wahrung der mitteleuropäischen Weinvielfalt sowie der regionalen Unterschiede in Weinstil, Terroir und Handwerkstraditionen leisten. Für Oktoberweine ist daher besonders wichtig, die vielfältige Lebendigkeit des alpinen und mediterranen Weins aufzuzeigen und mit Hilfe unserer eigens entwickelten Geschmackscluster, gaumenfreundlich und assoziativ in Beziehungen zu setzen.

Sie merken schon, bei uns benötigt man etwas Fantasie beim Degustieren und Geniessen. Um dieses Prinzip hier nun noch etwas auf die Spitze zu treiben, haben wir unseren Bestsellern in diesem kleinen Büchlein jeweils eine Tür in einen für uns meist noch unbekanntem Raum gewidmet.

Das Wort Tür, althochdeutsch turi, mittelhochdeutsch, tür(e), lange Zeit ausschliesslich im Plural verwendet, ist seit dem 8. Jahrhundert belegt mit der Definition eines Gegenstands, der es erlaubt Innen- und Außenräumen gegen andere Räumlichkeiten abzugrenzen und trotzdem dabei eine Durchgangsmöglichkeit zu gewähren. Ferner bezieht sich Tür auf „Tor“ (toranas) Überlieferung aus dem indischen sowie dem altgriechischen (thyra) und bezieht sich jeweils auf eine Schwelle und einen Übergang zu einem neuen Raum – in eine neue Welt.

Denken Sie nun für eine Sekunde mal an Ihre vergangenen Weinräume die Sie in Ihrem bisherigen Leben bereits schon geschmacklich betreten haben. Wieviele davon wirkten auf den ersten Blick noch etwas abweisend, irritierend und offenbarten beim Hinüber-treten leise nach und nach eine wahre meisterliche Geschmacksüberraschung?

... Sehen Sie, dann sind Sie ja nun quasi bereit dafür, mit uns auf den folgenden Seiten diese siebenundzwanzig neuen Weinräume im Herzen Europas zu betreten, und diese Türen zu öffnen.



{Ob denn der Trend hin zur regionalen Küche und zu regionalen Weinen nicht schon bald wieder vorbei sei? Dies war eine der häufigsten Fragen die man **Dominik Flammer zu seinem Buch „Das kulinarische Erbe der Alpen“** im Laufe des Schreibens immer wieder gestellt hatte. Eine Frage, die davon ausgeht, dass Trends immer nur kurzfristig sind. Als sei Essen und Trinken eine reine Mode, ein stetiges Kommen und Gehen, ein ständiges In und Out}.

Weissweine



10

2F Feu Follet

feinherber Schaumwein
vom Genfer See



19

Jolicoeur

Schweizer
Markenbotschafter –
nicht nur im Winter



26

Brenntal Gewürztraminer

Südtiroler Rosenkavalier
Riserva



34

Kessler Grand Cru

Schlumbergers
Premium Pinot Gris



13

Loimer Brut Rosé

wenn es mal wieder
etwas festlicher sein soll



20

Wolkentanz

Riesling für Träumer
und Realisten zugleich



28

Riesling Sonnenberg

Metzgers Bunter Hund
als Grande Reserve



36

Orpheus

Waadtländer Dessertwein
zum Niederknien



14

Kress Secco Rosé

einfach mal wieder
verlieben



22

Blanc de Noir

Mehr Früchte geht nicht!



30

Atzberg

Grüner Veltliner
einfach mal anders



16

Pauls Sylvaner

Stille Wasser sind tief,
besonders in fränkischen
Bocksbeuteln



24

Brukers Gretchen

Verboten süffig un
auch noch nett
anzuschauen



33

Ried Loibenberg

Kremser Spitzenlage für
verhältnismässig kleinen
Preis



23.00
CHF

flüssiger Sand

Blassgelbe Farbe mit zartem Prickeln. Aromatisches und intensives Bukett mit Noten von exotischen Früchten, etwas Zitronengras, gerösteter Mandeln und Mandarinschalen. Anfangs recht frisch und schön säuerlich in Gaumen, was den sehr weinigen Charakter unterstreicht, dann schön rund und lang.

Ein echter und gelungener Wein, nicht nur Bläschen und Alkohol!

Terre de Lavaux, Waadt (CH)
Winzergenossenschaft
„2F Feu Follet“ Schaumwein
Chardonnay und Pinot blanc
Jahrgang 2017
feinherb
→ Apero, Mädelsabend
oder Cheesecake

.....
ALC.13%
.....



Klostertür St. Johann in Münstair, Graubünden, Schweiz

Fotografie: Tina Gabes, unsplash



Villa Bardini, Florenz, Italien

Fotografie: Giuseppe Mondì, unsplash



flüssiger Sand

Bis 1998 wurde im Weingut Loimer wie vielerorts in der Gegend kein Sekt produziert. 2013 hat Fred Loimer den Faden wieder aufgenommen. Die Grundweine aus Zweigelt, Pinot noir und Chardonnay stammen aus Lagen in Langenlois und Gumpoldskirchen und werden flaschenvergoren. Die Ausbeute bei der Ganztraubenpresse liegt bei 50 Prozent. Der Most vergärt mit safteigenen Hefen im Stahltank und wird nach einem knappen Jahr in die Flaschen gefüllt. Nach zwei Jahren wird er degorgiert. Die Dosage liegt bei rund 6 Gramm. Der pinkfarbige Brut Rosé zeigt ein florales Bouquet und Noten, die an Erdbeeren erinnern. Die Mousse ist feinperlig und anhaltend. Ein eleganter, vollmundiger Schaumwein, ausgewogen und vielschichtig.

**Weingut, Loimer
Kamptal (A)
Sekt „Brut Rosé“
Zweigelt, Pinot noir, Chardonnay
trocken
→ Standesamt!**

.....
ALC.12%
.....



15.00
CHF

Flüssiger Sand

Weingut Kress, Bodensee (D)

Secco Rosé

Viola Kress, Jungwinzerin

Jahrgang 2018

Spätburgunder

feinherb bis trocken

→ Mädelsabend für Jungs

.....
ALC.12.5%
.....

Ein wunderbarer Spätburgunder Rosé in Begleitung feiner Perlen. Liebe auf den ersten Schluck: Der rosig-schimmernde Secco begeistert sofort mit seinem feinen Erdbeeraroma in der Nase. Besonders die kräftige Struktur gefällt, wird sie doch von einer ganz leichten Restsüsse getragen, die sich verspielt mit der eleganten Ader verbindet.



Ein toller Empfangs- und Aperitif-Secco, der mit seinem blonden Bruder schon auf so manchem Sommer- und Firmenevent für Erstaunen gesorgt hat.

Schillerplatzgasse, Bamberg, Deutschland

Fotografie: Ruslan Bardash, unsplash



14.00
CHF

Mittagssonne

**Weingut Weltner
Franken (D)
Sylvaner**

Paul Weltner. Jungwinzer
Jahrgang 2018
trocken
→ Schwäbische
Maultaschensuppe

.....
ALC.12.5%

.....
RSZ. 1.1g/l

.....
SÄU. 7.1 g/l
.....

Man kann ihn nun wirklich nicht als Dampfplauderer bezeichnen, wenn sich seine Sprache auf das Nötigste beschränkt. In der Nase sowie am Gaumen. Jedoch macht ihn das noch lange nicht zu einen flachen, gar schlechten Wein. Er ist der typische Vertreter eines Mittagswein, der, so wenn er ideal temperiert ist, zumindest nach dem zweiten Glas, den vorgezogenen Feierabend in Erwägung ziehen lässt.

Paul Weltners' Sylvaner funkelt hell strahlend mit grüngelben Reflexen. In der Säure mit Zug und einer unnachgiebigen Mineralik, bleiben etwas Alpenkräuter, Bergamotte und reife Banane am Gaumen zurück.

Leuchtturm Storjungfrun, Vallvik, Sweden

Fotografie: Fredrik Ohlander, unsplash





Étroubles, Aostatal, Italien

Fotografie: Fabrizio Conti, unsplash

Gaumenmerk | Jolicoeur



17.00
CHF

Bergmassiv

Dieser Chasselas ist nicht nur ein Wein der allerersten Stunde von Oktoberweine, er ist quasi unser Markenzeichen für grossartigen Weingenuss aus der Schweiz und speziell der Romandie. Mit einer blassgelbe Farbe, einem fruchtigen und blumigen feinherben Bukett, mit Noten von Lindenblüten, Mandarinen und gelben Äpfeln umspielt diese Gutedeltraube die klare mineralische Note die für Weine aus dem UN-Weltkulturerbe geschützten Gebiet Lavaux stammen und dank der Steinterrassen auf denen sie gepflanzt werden, reichlich mit mineralischen Nährstoffen versorgt werden. Schweizer Identität liebevoll in Flaschen abgefüllt, verschenkt er Freude und öffnet Herzen.

Terre de Lavaux, Waadt (CH)
Winzergenossenschaft
 „Jolicoeur“
 Chasselas
 Jahrgang 2018
 trocken bis feinherb
 → Apero, Raclette, Käsefondue
 oder es Plättli

.....
 ALC.12,5%

.....
*„U woni die ytip mit zittrige Finger
 Und i mir sicher bi das die doch muess stimme
 Ghöri plötzlech das öbber drann isch
 U wäge däm ghöri das Tram nid
 Wo no het wöue brämsen aber es längt lang nid
 Es renne Lüüt hären u aus verlangsamit sich...“*

Lo & Leduc



16.00
CHF

Obstkorb

Weingut Kirsten, Mosel (D)

„Wolkentanz“

Bernhard Kirsten

Riesling

Jahrgang 2017

trocken bis feinherb

→ Apero, Spargel, grillierte Gambas

ALC. 11.5% – RSZ. 10.1g/l – SÄU. 6.3 g/l

.....
*„I still hear the songs, reminding me of a friend
 Up on the hill across the blue lake
 That's where I had my first heart break
 I still remember how it all changed
 And my father said:
 Don't you worry, don't you worry child“*

Swedish House Mafia

.....

Unsere absolute Geheimwaffe und der meistverkaufte Wein bei Oktoberweine. Ungemeine Frucht! Pfirsich, Melone, Cox Orange, auch etwas exotische Anklänge von Ananas und Mango und im Jahrgang zurückbleibend auch etwas feine Honignuancen. Unglaublich saftig, stoffig, leicht cremiger Textur und mit schöner Dichte. Ein beschwingt herrlicher Riesling mit wunderbar erfrischender Säure, die aber nicht all zu dick aufträgt, der in dieser Preisklasse seinesgleichen sucht.



Bahnstation Kaprun, Österreich

Fotografie: Daniel Frank, unsplash



15.00
CHF

Obstkorb

Weingut Lotz, Mosel (D)
Blanc de Noir (Federweiss)
 Stefan Lotz. Jungwinzer
 Spätburgunder
 Jahrgang 2018
 feinherb

→ leicht schärfere asiatische Küche
 oder Cremedessert

ALC.11.5% – RSZ. 27.4g/l – SÄU. 7.8 g/l

.....
„Auf das Glück muss man vorbereitet sein. Ganz selten erhält man einen kleinen Schubs in die richtige Richtung. Ich verlasse mich jedoch so gut wie niemals auf mein Glück, sondern konzentriere mich stattdessen mehr auf meinen eigenen kreativen Prozess meiner alltäglichen Arbeit. So entsteht am Ende des Tages mein ganz eigenes Glück.“ Prof. G.

Eigentlich aus Pinot Noir Trauben, ist die Farbe dieses Blanc de Noir dank der ganz kurzen Zeit auf der Maische hell blassrosa bis fast hellgelb. Vielschichtige Aromen von reifer Birne, etwas Wildkirsche, Papaya und reifem Kiwi bereiten höchsten Trinkgenuss und haben ein erheblich grosses Suchtpotential, gerade bei Frauen. Nur knapp hinter dem Wolkentanz, der (zweit)meist-verkaufte Weisswein bei uns. Eine wunderbare Gaumenaromatik mit sehr schönem Frucht-Säurespiel. noch heute danken wir Ludwig für diese sagenhafte Winzerentdeckung.



Bar auf Island

Fotografie: TJ Holowaychuk, unsplash



Bruker's Weissweincuvée Gretchen wurde aus
sogut wie allen Rebsorten die sein Weingut
hergibt gekeltert. Riesling, Chardonnay,
Sauvignon Blanc, Rivaner und Grauburgunder.
Und bevor jetzt viele lautstark nach Mixerei
rufen: Öffnen und probieren! Dieses Fräulein
hat eine überaus komplexe und elegante Nase
zeigt Aromen von Stachelbeeren, Grapefruit,
Birne, Pfirisch, Mango, sogar etwas Brennes-
sel, Melisse und Mandeln. Unverkennbar, das
Buket an floralen Akzenten. Und dann erst
der Gaumen: füllig, sehr elegant, herrlich
feiner Schmelz, der einfach nicht langweilig
werden will. Jeder Schluck eine neue Assozia-
tion. Tob' dich ruhig aus an meinem Gaumen,
Gretchen! Was eine Fülle.

**Weingut Bruker,
Württemberg (D)**
„Gretchen“ Weisswein Cuvée
Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc
und Grauburgunder
Markus Bruker
Jahrgang 2017
trocken bis leicht feinherb
→ Wolfsbarschfilet im Bräter
an Olivenöl und Zitronen

.....
ALC.13.5% – RSZ. 7.0g/l – SÄU. 6.5 g/l
.....

.....
„Ein Blick von dir, ein Wort mehr unter-
hält als alle Weisheit dieser Welt.“

Johann Wolfgang Goethe
.....



Strandbar, Clifton Beach, Australia

Fotografie: David Clode, unsplash



27.50
CHF

Rosenranken

Kellerei Kurtatsch, Südtirol (I)
Winzergenossenschaft
Gewürztraminer „Brenntal“ Riserva
Jahrgang 2017
trocken
→ Schlorzifladen oder
Gorgonzolamousse auf Traubenragout
.....
ALC.15% – RSZ.9.1g/l – SÄU. 5.2 g/l
.....



Vom 13. Jahrhundert bis zur frühen Neuzeit galt der „Traminer“ als berühmtester Wein aus dem Südtiroler Raum, bis dann das Elsass verstrahlt mit dem Anbau anfang und diesen immer mehr kultivierte. Die Lage Brenntal, am nord-westlichen Ende des Dorfes Kurtatsch, zählt tagsüber zu den wärmsten Lagen ganz Norditaliens. Es geht also heiss her. Aus den tiefgründigen, roten Lehm-böden holt sich die Gewürztraminer Rebe jene betörenden Aromen, welche zu barocken Besch-

reibungen verleiten: Pfingstrose mit Tautropfen, Akazienhonig, karamellisierte Orangenschale, Mango, Litschi und Lavendel. Dieser muskulöse Riserva-Wein mit seiner rassigen Säure und Fülle am Gaumen überzeugte sogar bereits einige Gewürztraminer-Meider auf unseren Degustationen, zu deren eigener Verwunderung.

Murten, Freiburg, Schweiz

Fotografie: Albert Ndoci

26.00
CHF



Waldspaziergang

Weingut Metzger, Pfalz (D)
Riesling „Sonnenberg“

Grande Réserve

Ulli Metzger

Jahrgang 2013

trocken

→ Hummerschwänze oder Foie gras

ALC. 12.5% – RSZ. 1.7g/l – SÄU. 9.1g/l



Was ein bunter Hund! Ein Riesling der etwas anderen Art. Des Metzger's Riesling Sonnenberg Grande Réserve wurde in französischer Eiche ausgebaut und zwei Jahre auf der Hefe gelagert, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Feine Röstaromen gepaart mit den frischen Zitrus- und Apfelnoten überwältigen einen schon beim Einschenken. Im Mund verdrängt die salzige Mineralität die Frucht und sorgt für einen ewigen Abgang! Ein Wein, der vor Kraft kaum zu bändigen ist, und das bei gerade mal 12,5%vol..Geldzurückgarantie wer davon nicht begeistert ist.

Agriturismo, Ostuni, Italien

Fotografie: Ål Nik, unsplash



30.00
CHF

Heuboden

Weingut Gritsch, Wachau (A)
 „Atzberg Steiterrassen“
 Grüner Veltliner
 Franz-Josef Gritsch, Jungwinzer
 Jahrgang 2016
 trocken
 → Tessiner Lunganighe
 an Balsamico Linsen

.....
 ALC.13.5%

Eigentlich untypisch für einen Grünen Veltliner! Beginnend mit einem harmonischen Duftreigen von roten Beeren, Mineralien und schwarzem Pfeffer; mündet in einen ausholenden Frucht-Würzebogen von Äpfeln, Birnen, Kräutern und Tabakblättern. Von Hand gelesen und mit der Rückenbutte zu Tale getragen ist es ein spannendes Spiel aus Stahltank-Frische und Fruchtigkeit, die dann durch das anschließende grosse Holzfass noch etwas abgerundet wird. Ein Klassiker mit bemerkenswerter Länge und Substanz. Bei Leibe, ein satter Preis für einen GrüVe, aber eben, alles andere als nicht jeden einzelnen Schluck wert.

Nervi, Genua, Italien

Fotografie: Alessandro Morra, unsplash





Tübingen, Deutschland

Fotografie: Mark Boss, unsplash

Gaumenmerk | Ried Loibenberg



26.00
CHF

Waldspaziergang

Der Loibenberg zählt zu den grossen Lagen im Osten der Wachau. Seine steilen Terrassen und der Gföhler Gneiss als Bodentyp sind die Merkmale dieser Weingärten. Sattes Gelbgrün mit Silberreflexe verzaubern schon beim Betrachten im Glas. Attraktive weiße Tropenfrüchte, strömen über die Nase schnell zum Gaumen und konkretisieren nun Maracuja und Litschi, etwas Pfefferminz und ein Hauch von Zitruszesten. Ungemein saftig und extraktstark dieser reif wirkende Riesling. Er kennt viele Gastronomen als sein zu Hause. Wir sind enormst froh, in in unserem Sortiment führen zu dürfen.

Weingut Rainer Wess, Krems (A)

„Ried Loibenberg“ Riesling

Jahrgang 2017

trocken

→ Pur nach einem
langen Waldspaziergang!
oder Bauerngröstl

ALC.13%

.....
*„Im Nebel ruhet noch die Welt,
Noch träumen Wald und Wiesen:
Bald siehst du, wenn der Schleier fällt,
Den blauen Himmel unverstellt,
Herbstkräftig die gedämpfte Welt
In warmem Golde fließen.*

Eduard Mörike“



23.00
CHF

Schreinerei

Domaine Schlumberger,
Alsace (F)
Winzergenossenschaft
Pinot Gris „Kessler“ Grand Cru
Jahrgang 2017
trocken bis feinherb
→ Kabeljaufilet auf Essiglinsen und
weißem Balsamicoschaum

ALC.14% – RSZ. 4.9g/l – SÄU. 5.7 g/l



Dieser Grauburgunder Grosses Gewächs unserer französischen Nachbarn wächst auf lehmigem Sandsteinboden und verbleibt nach Traubenpressung 8 Monate auf der Feinhefe, bevor er abgezogen wird um für ein bis max. drei Monate in grossen Holzfässern weiterzureifen. In der Nase wirkt der Kessler erst noch etwas verhalten, kommt dann aber bei etwas Belüf-

tung (drum auch Dekantieren empfohlen) recht opulent aus Limetten, Ingwer, Honig, Sternfrucht und weissem Pfeffer. Dem folgt ein vollmundiges Mundfinale mit reifem Steinobst, Kräutern und Fenchel. Das Profil dieses großartigen Terroirs, das noch etwas erhalten ist, braucht Zeit, um sich auszudrücken. Geduld ist dabei der Schlüssel.

Monastero, Mailand, Italien

Fotografie: Samuel Zeller, unsplash



24.50
CHF

Dolce

0,375 Liter!

Terre de Lavaux, Waadt (CH)
Winzer-genossenschaft
„Orpheus“ Dessertwein
Assemblage von weissen
und roten Trauben nach Trocknung
Jahrgang 2017
edelsüss
→ Foie gras, einfach Weltklasse!!!!

.....
ALC.13%
.....

Der Dessertwein Orpheus ist eine Assemblage von vorrangig weissen getrockneten Trauben. Etwas Pinot Noir hat sich noch dazugesellt. Glänzende, goldene Farbe mit orangen Lichtern. Das Bukett erinnert sofort an eine Vielzahl reifer, wenn nicht gar kandierter Früchte, die sich am Gaumen mit zusätzlichen Honignoten bemerkbar machen. Schöne Struktur, vor allem sehr lang und harmonisch. Alles gestützt durch einen Hauch Säure, der die wuchtige Süsse perfekt ausgleicht. Das eine

Jahr im neuen Barrique hinterlässt dann auch noch schöne warme rauchige Abschlussnoten, die lange am Gaumen bleiben möchten. Auch hier besteht ein ganz grosses Suchtpotential.



Wien, Österreich

Fotografie: Norbert Levajsics, unsplash

Grillparty
leuchtend
gesellig
Himbeere

Kochschürze
animierend
leicht kühl
Fliederbusch

Kaminabend
überwältigend
stoffig
Kakao

Kerzenschein
sündhaft
kirschig
Küssmund

Wüstenfels
konzentriert
pfeffrig
Dörripflaum

Rosé- und Rotweine



42

aagne Rosé

der handverlesene
Früchtekorb
aus Hallau



50

Uli's Tempranillo

pfälzischer Torrero
nach bordelaiser Art



59

Schwarzer

Ist er dir zu stark,
bist du einfach nur
zu schwach



66

Altenberg Reserve

Ende der Weinwelt –
willkommen Dionysos



44

Nobler Blauer

universelle Rotwein-
Geheimwaffe bei Events



53

Gold

Über den Rebbergen
von Truttikon



61

Dickes Ding

württembergisches
Geschmacks-Flaggschiff



47

Lemberger

warme blaufränkische Liebe
auf den ersten Schluck



54

Torre d'Orti Ripasso

der etwas charmantere
kleine Bruder



62

Ciclope

der toskanische,
einäugige Hund



49

Syrah Reserve

nur ein Drehverschluss-
knacken entfernt von purer
Freude



56

aagne Merlot

das Meisterstück



64

Lirac

Die hölzerne Königin
von Rhône-Alp



16.00
CHF

Grillparty

**Weingut aagne,
Schaffhausen (CH)**
Pinot Noir Rosé
Stefan Saxer Gysel. Jungwinzer
Pinot Noir
Jahrgang 2017
trocken
→ Grilladen, Scampis Aglio Olio

.....
ALC.12.5%
.....

Mit einem unglaublich fruchtigen Körper gelingt Stefan Saxer Gysel Jahr für Jahr ein Rosé, der in der Schweiz seines gleichen sucht. Leichtes aber sehr präsent, Bouquet nach allerlei Sorten frischer Beeren. Wie sollte es auch anders sein, dominiert die Erdbeere den Geschmackshorizont in Nase und Gaumen. Etwas Vanillepuder darübergegeben, vielleicht noch ein paar rote frische Pflaumen dazu legen, denn die Säure ist kanckig und frisch present; fertig ist der Rote Fruchtkorb. Eine unser meistverkauften Rosés.

Knoxville, USA

Fotografie: Nathan Anderson, unsplash





19.00
CHF

Kochschürze



**Weingut Nadine Saxer,
Zürich (CH)**
„Nobler Blauer“
Pinot Noir Auslese
Nadine Saxer. Jungwinzerin
Jahrgang 2017
trocken mit einem Effet zum feinerben
→Babybeef Schwert mit Rösti
und Nüsslisalat à la Zeughauskeller

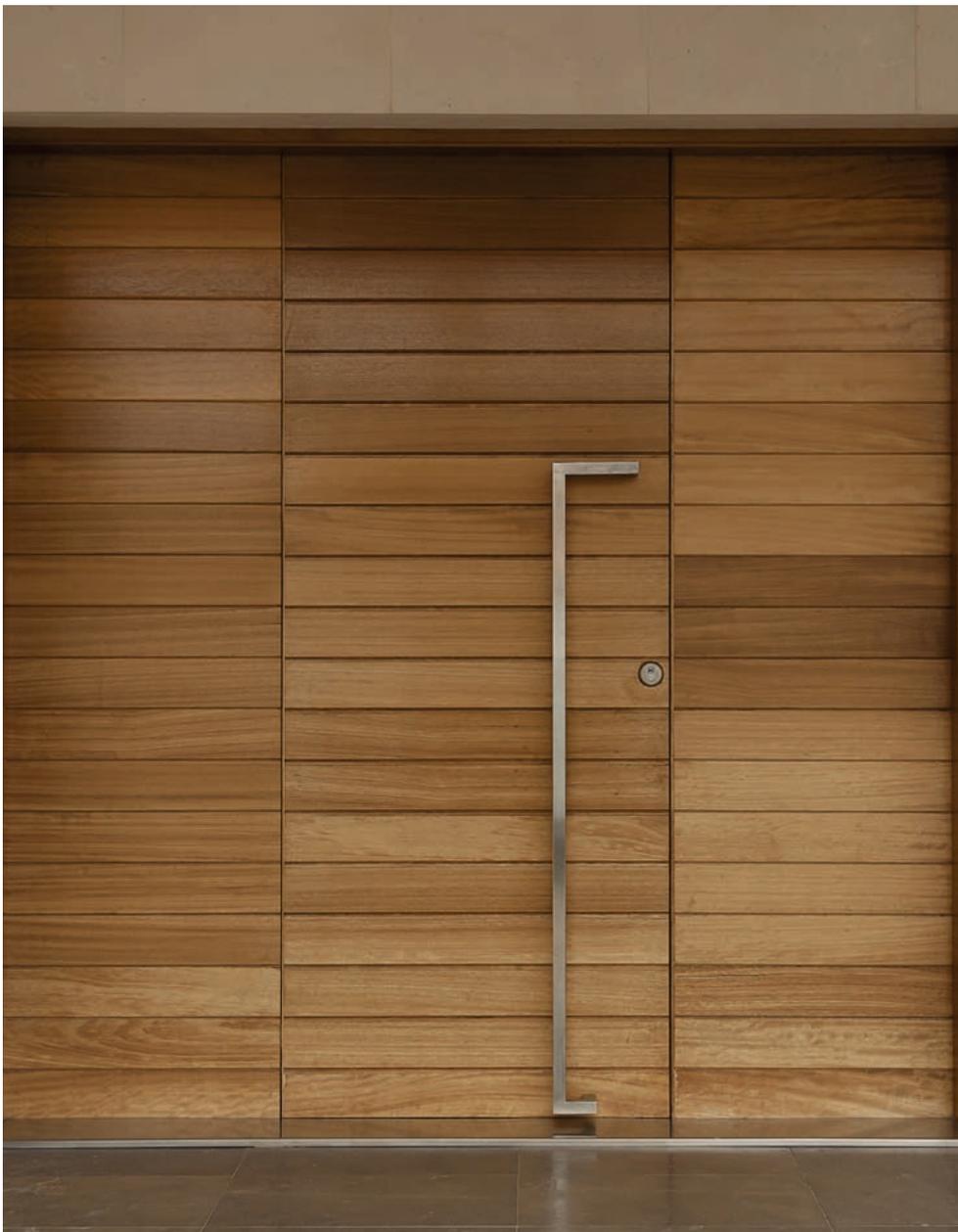
.....
ALC.13%
.....

Die Tochter des Weinbauers Jürg Saxer und Ehefrau von Stefan Gysel aus Hallau hat das Winzern im Blut: Zwischen Reben und Wein aufgewachsen, lebt Nadine Saxer mit ihrer fünfköpfigen Familie auf ihrem eigenen Weingut in Neftenbach bei Winterthur. Der rote Bruder des Nobler Weissler ist das Zugpferd des Weingeschäfts bei den Saxers. Er ist ein Alleskönner, Privatkunden, Gastronomie, Eventwein mit Aha-Effekt, ... ein perfekter Essensbegleiter mit Alleinunterhalterpotenzial. Der Aus-

bau dieser Traubenauslese erfolgt für drei Monate in gebrauchten Barriques. Er präsentiert sich reiffruchtig mit einem Hauch von Röstaromatik. Im Gaumen überaus gehaltvoll mit schönem Schmelz und einem leichten Süß-Effée hinten heraus.

Locarno, Schweiz

Fotografie: Florencia Viadana, unsplash



Balingen, Deutschland

Fotografie: Harald Windeck

Gaumenmerk | Lemberger



Uiiii Lemberger ist in der Schweiz schwierig?!
Überhaupt nicht! Kommt ein Lemberger aus dem württemberischen Obersulm so elegant daher, würde man ihn in einer Blind-Degu ohnehin für einen gehobeneren Côte du Rhône oder einen Chianti Classico halten. Frank's Lemberger bringt direkt nach dem entkorken vollen Geschmack und Intensität auf den Tisch. Im Glas bereitet er schon mit einem beschwörenden Tiefrot grosse Freude und kann diese gerade erzeugten Erwartungen auch ohne Probleme erfüllen. In kleinen Barriquefässern hat der trockene aber veifruchtiger Rotwein nach einer langen Reifung seinen letzten Schliff erhalten. In der Nase erscheinen intensive Nuancen von Schokolade, Kaffee und Zimt. Auch Vanille mischt sich hinzu und rundet das geschmackliche Erscheinungsbild wie folgt ab: Nicht holzig überladen sondern perfekt ausgebaut ist die Devise.



*„Well the spark was gone but you carried on
 Well you did just the best that you could
 You sent for us one time but everything
 fell through
 But you still kept on choppin' wood
 Kept on choppin' wood
 Local man chops wood
 You know you did the best you could“*

Van Morrison



**Weingut Hirth,
 Württemberg (D)**
 „Lemberger“
 Frank Kayser. Jungwinzer
 Jahrgang 2016
 trocken
 → Lammschulter in Auberginen-
 und Zwiebelnsud

.....
 ALC.13% – RSZ. 2.5g/l – SÄU. 5.0g/l



Ein Winzer-Trio aus dem Burgenland nahe des schönen Neusiedlersees ist verantwortlich für dieses köstliche Meisterwerk. Sie haben sich nach internationalen Lehrjahren dazu entschlossen, zu ihren Wurzeln zurückzukehren und die Essenz ihres Wissens wieder nach Hause zu bringen und damit nach Herzenslust zu arbeiten und zu experimentieren. Aus einem der wohl ältesten Weingärten Österreichs, die mit der Sorte Syrah bestockt ist, entsteht dieser mineralisch-würzige Rotwein. Im Glas schimmert ein dunkles Violetrot. Die Nase offenbart neben Amarenakirschen auch Blaubeeren und ein unverkennbare Prise Rosmarin. Im Gaumen zeigt sich dieser Syrah Reserve mit viel Schmelz und Power aber immer noch mit einer wunderbar eleganten Leichtfüßigkeit. Was ein Wein!

Valldemossa, Mallorca, Spanien

Fotografie: Alberto Gasco, unsplash



19.00
CHF

Kochschürze

**Weingut Ceel,
Neusiedlersee (A)
Syrah „Reserve“
Jungwinzer-Trio
Jahrgang 2017
trocken**
→ Geschmorte Lamm-Aubergine
mit Kartoffelstampf und gerösteten
Mandeln

.....
ALC.14%
.....



25.00
CHF

Kerzenschein

Weingut Metzger, Pfalz (D)

Tempranillo

Ulli Metzger

Jahrgang 2016

trocken

→ Baguette mit cremigem
Ziegenfrischkäse und Feigensenf

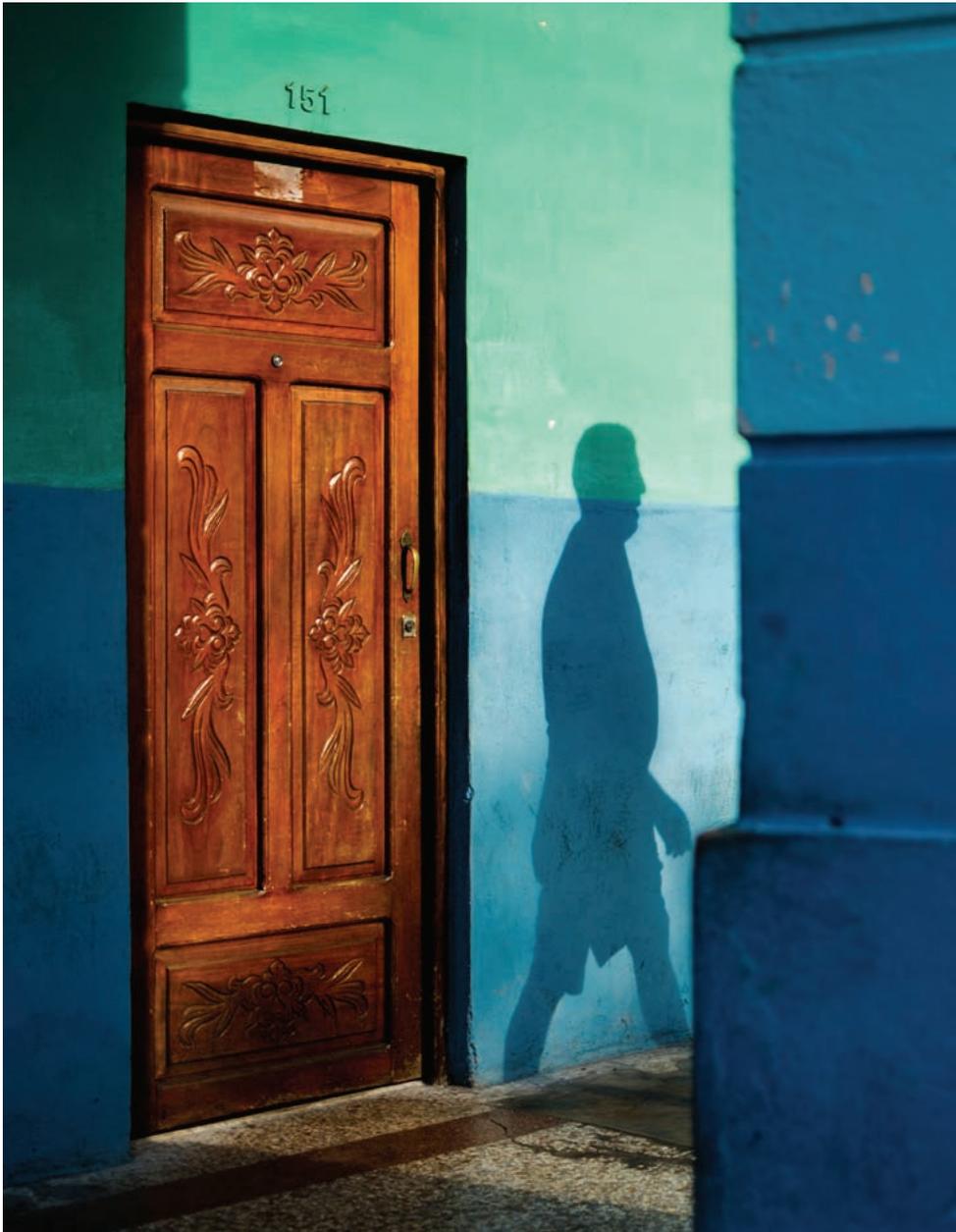
ALC.14.5% – RSZ. 0.5g/l – SÄU. 5.7 g/l

Wenn sich Christoph Raffelt, einer der bekanntesten deutschen Weinauthoren, in seinem Weinblog „Originalverkorkt.de“ dazu hinreissen lässt, Metzgers Tempranillo gegen einen gleichtraubigen Sparringspartner aus dem Ribera del Duero antreten zu lassen, dann kommt das schon fast einem kleinen Ritterschlag gleich, der damit vollzogen wird. Metzgers Tempranillo ist, nach unseren Recherchen, der einzig ernstzunehmende Tempranillo auf deutschem Boden. Dieser reift recht früh, daher heisst die Sorte auch übersetzt soviel wie: „*die kleine Frühe*“. Nicht nur Christoph, sondern auch uns kommen schnell Assoziationen zu einem sehr gut gemachten Bordeaux in den Kopf. Am Gaumen findet sich viel Schokolade und Zedernholzaromatik wieder. Das Holz ist zurückhaltend aber präsent. Fleischig, würzig, etwas eukalyptisch-frisch und sehr lange auf der Zunge bleibend. Meisterstück!

Valle de Bravo, Mexiko Stadt , Mexiko

Fotografie: Juan Carlos-Garces, unsplash





Istanbul, Türkei

Fotografie: Yannes Kiefer, unsplash

Gaumenmerk | Gold



25.50
CHF

Kerzenschein

Niklaus Zahner, ist so etwas wie der Alfred Hitchcock des Schweizer Weinbaus. Der Inhaber in zweiter Generation, verzichtet auf einige Maschinen, die seine Arbeit enorm erleichtern würden, jedoch einfach nicht der Philosophie des Hauses entsprechen. So wird beispielsweise die Rotweinmaische während der Gärung von Hand gestossen, was er in seiner Ausbildung noch so gelernt hat. Er experimentiert immer wieder mit neuen Hefetypen und er geht mit Rebsorten gerne mal neue Wege. Der Pinot "Gold" verbringt 18 Monate in kleinen Holzfässern, was ihm eine dichte Struktur und eine überaus angenehme Röstaromatik verleiht. Am Gaumen dicht gewoben und sehr elegant mit samtigem Tannin. Kirsche, Johannisbeeren und Tabak. Nicht plump sondern einfach vielmehr perfekt in Szene gesetzt.

Weingut Zahner, Zürich (CH)

„Pinot Noir GOLD“

Niklaus Zahner.

Pinot Noir

Jahrgang 2016

trocken

→ Penne al ragù, oder grilliertes

Schweinsfilet an Ofengemüse

.....
ALC.13% - RSZ. 3.9g/l - SÄU. 5.6 g/l
.....



18.00
CHF

Kerzenschein

Weingut Cavalchina, Veneto (I)
„Torre d'orti“ Ripasso
Corvina+Corvinone+Rondinella
Jahrgang 2016
trocken
→ Linguine Gorgonzola
und Cherrytomaten

ALC.14.5% – RSZ. 2.9g/l – SÄU. 6.1 g/l



Der bleibt im Gedächtnis, garantiert: Sein strahlendes dunkelblaues Rot verleiht jedem Anlass eine besondere Note. Der Valpolicella von Torre d'Orti ist DER Eventwein von Oktoberweine. Das hervorsteckende Bouquet von Schwarzkirschkonfitüre, überreifen Brombeeren und süßen Rosinen sowie ein paar würzigen Noten von wilden Kräutern spiegeln sich, kurz nach dem Antrinken auch am Gaumen herrlich schmelzig und kraftvoll wieder. Er wird nach dem klassischen

Ripasso-Verfahren erzeugt. Hierbei gibt man Amarone-Trester in einen fertigen Valpolicella Superiore und lässt diesen ein zweites Mal gären. So entsteht, ein weicher, vollmundiger Wein mit ähnlich dichter Aromatik wie die eines Amarone aber dafür mit etwas geringerem Alkoholgehalt.

Colonia del Sacramento, Uruguay

Fotografie: Marcela Laskoski, unsplash



30.00
CHF

Wüstenfels

**Weingut aagne,
Schaffhausen (CH)**
Merlot
Stefan Saxer Gysel. Jungwinzer
Jahrgang 2015
trocken
→ Straussenfilet „Stroganov“
oder feines Hirschragout

ALC.14%

Stefan Gysel, der als gelernter Winzer begann und später an der Fachhochschule Wädenswil Önologie studierte, ist der Ehemann von Nadine Saxer aus Neftenbach, nahe Winterthur. Aagne ist der Familienbetrieb seiner Eltern. Der reine Merlot ist sein neuestes Meisterwerk, das auf dem Weingut in Neftenbach synergetisch kreiert wird. Der Jahrgang 2015 ist eine TRAUMJAHRGANG. Feines recht herbes, würziges Bouquet, satter reifer Waldfrüchte vor allem Brombeeren und Heidelbeeren. Hinzu kommt Mocca, helle Schokolade und Vanille. Das neue Holz macht sich bemerkbar, ohne das es überlagert oder übertrumpft. Schier unendlich breiter und wunderbar samtig erfüllender Gaumen mit jeder Menge süsser Frucht, die in den gut eingebundenen Tannin ihre Spielgefährten sucht und findet. Ein langer danhinfließender Abgang ist obligatorisch. Danke Stefan!

Eglise de Mansonville, Frankreich

Fotografie: Tim Higham, unsplash





Jerusalem, Israel

Fotografie: Leila Hdg

Gaumenmerk | Schwarzer



*„Helloo, ...nice to meet you,
where you've been?
I could show you incredible things
Magic, madness, heaven sin
How saw you there and I thought
Oh my God, look at that face
You look like my next mistake
Love's a game, do you wanna play?
Boys only want love if it's torture
Don't say I didn't warn ya!“*

Taylor Swift



Bis vor ein paar Jahren hieß dieser Wein noch „Schwarzer Bulle“, bis Uli Metzger nach einer Auseinandersetzung mit dem großen Getränkeproduzenten Red Bull, eine Verwechslungsgefahr witterte, und seinen Bullen schnurstracks umbenannte. Schon seit einiger Zeit kultiviert Uli Metzger auf seinen recht schweren und kalkig-lehmigen Böden rund um Grünstadt-Asselheim in der Pfalz auch die klassischen Sorten des Bordelais: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. Daraus entsteht bei ihm eine recht wuchtige, aber keineswegs überladene Bordeaux-Cuvée im Pfälzer Stil. Reife schwarze Beeren machen sich am Gaumen breit, veredelt mit Spuren von Rosmarin, Zedernholz und Tabak. Die Tannine sind weich, aber keineswegs weichgespült, was auch für die dezente, aber leicht prickelnde Säure gilt. Unterlegt ist das Ganze auch noch mit deutlichen Noten von schwarzem Pfeffer und Toast.

Fragt man Uli nach einer Begleitempfehlung zögert er keine Sekunde:
„Saftige Steaks, passen da am besten“.
Hätte wir uns eigentlich fast denken können.



Weingut Metzger, Pfalz (D)
„Schwarzer“ Rotwein Cuveé
Uli Metzger
Cab Sauv. + Merlot + Cab Franc
Jahrgang 2014
trocken
→ Pfeffersteak, Lammkarree

ALC. 13.5% – RSZ. 0.8g/l – SÄU. 5.3 g/l

Wahrlich ein großes, ein Dickes Ding aus Baden. Markus Bruker zeigt mit der Rotweincuvée "Dickes Ding" was ein großer Württemberger ist. Die im Barrique gereifte Cuvée aus Syrah und Cabernet Franc zeigt eine dichte Nase mit Aromen von Cassis, Brombeeren, Tabak, Zedernholz, Kaffee, Minze und Pfeffer. Über den Abend verteilt, und es sich im Ohrensessel bereits gemütlich gemacht, kommen dann noch Nelken, Kardamom und Veilchen hervor. Der Cabernet Franc dominiert die Nase, der Syrah den Gaumen – geniale Aufteilung! Rote und Schwarze Johannisbeerkonfitüre, verfeinert mit Lorbeerblatt, Pfeffer, etwas Kaminrauch und Salzlakritze erzeugt am Gaumen Druck, Würzigkeit und süßlichen Extrakt. Perfekter Holzeinsatz, viel samtene Tannin, und saftigem Biss.



26.00
CHF

Kaminabend

**Weingut Bruker,
Württemberg (D)**
„Dickes Ding“ Rotwein Cuvée
Syrah und Cabernet Franc
Markus Bruker
Jahrgang 2015
→ Shakshuka

.....
ALC.13.5% – RSZ. 4.0g/l – SÄU. 5.2 g/l
.....

Lolland, Schweden

Fotografie: Daniel Frank, unsplash



26.50
CHF

Kaminabend

Candiale, Toskana (I)
Rosso di Toscana „Ciclope“
Josephin Cramer und Jarkko Peränen
Jahrgang 2013
Merlot+Sangiovese+Syrrah+Petit Verdot
trocken
→ Bistecca alla fiorentina!!!!

.....
ALC.14%
.....

2002 hatten der Finne Jarkko Peränen und die Deutsche Josephin Cramer die Möglichkeit, in Panzano, also mitten in der Conca d'Oro in Chianti, ein Weingut zu übernehmen. Dabei hatten beide das unfassbare Glück, dass sie somit auch über teilweise 100-jährige alten Rebbesitz übernahmen. Sehr konsequent und erfolgreich stellten beide den Betrieb kurz nach Erwerb auf biologisch um. Der klassische Blend „Ciclope“ wurde übrigens nach einem treuen Hund, der bei einem Kampf mit einem Stachelschwein in den angrenzenden Wäldern ein Auge verlor, benannt. Es ist der

modernste Ausdruck, den es auf Candiale gibt. Es ist der zugänglichste Wein der Range, denn die angenehme fruchtige Würze und die reifen Fruchtaromen sind von dekadenter Reichhaltigkeit, dass sie sich förmlich in jedes Gehirn des Verkosters wie einbrennen. Bei aller Wucht bleibt die Frische und Feinheit der hochgelegenen Lagen von Panzano dennoch erhalten und man kann die Vitalität dieses einzigartigen Weins mit jedem Schluck spüren. Ein absoluter Steakklassiker.



Monte di Pietà, Palermo, Sizilien

Fotografie: Chris Barbalis, unsplash



32.00
CHF

Wüstenfels

**Domaine de la Mordorée,
Rhône-Alpes (F)**
Assemblage „Lirac La Reine des Bois“
Syrah+Grenache+Mourvedre
40%+30%+30%
Jahrgang 2016
trocken
→ Hirschfilet im Tramezzino Mantel
mit frischem Gartengemüse
und Kartoffelgnocchi

.....
ALC.14.5%
.....

Diese Cuvée aus Syrah, Grenache sowie Mourvedre aus dem Hause „Domaine de la Mordorée“ liefert der Dame von Bois aus dem Jahrgang 2016 ein recht ordentlich einnehmendes Bouquet von schwarzen Kirschen, Johannisbeeren, Veilchen, Fichte und etwas Pflaumenmus. Ein recht mineralischer Touch zeigt sich sofort nach Antrunk. Er verschwindet nicht einfach so vom Gaumen und das macht ihn zu einem fast wundersamen Essenbegleiter. Typisch frazösisch halt. Nehmen Sie bitte das besonders gute Kochbuch hervor, wenn Sie vorhaben „die hölzerne Königin“ aus dem Lirac in Ihr Dinner mit einzubeziehen.

Carmen de Patagones, Argentina

Fotografie: Tina Gabes, unsplash





26.00
CHF

Kaminabend

**Weingut Horvath,
Burgenland (A)**
Merlot „Altenberg“ Reserve
Jahrgang 2016
trocken
→ Rinderbraten mit Speckwirsing
und Pfefferbirnen

ALC.14.5% – RSZ. 1.0 g/l – SÄU. 5.0 g/l

Monterosso al Mare, Italien

Fotografie: Djordje Petrovic, pexels



Finale!

Wir können es selbst kaum glauben, ein Österreicher steht im Finale. Aber er raubt uns auch jeden Verstand. Ein recht schwach kalkhaltig Humosboden mit einem hohen Kiesanteil ist das ideale Terroir für diesen markanten und im Holz verfeinerten reinsortigen Merlot. Geprägt von Bergamotte, Vanille, sogar Nougat und feine Kräutervürze bis hin zu reifen Pflaumen, gibt das Bouquet mal gerade so alles frei, was man sich nur ertäumt hat. Saftige Extraktösse, kraftvolle Textur, dunkle Beerenfrucht, präsenze, integrierte Tannine, schokoladiger Nachhall. Ein Dekantieren ist kein Muss, weil Präsenz von der ersten Sekunde an, kann aber auch nicht schaden. Dieser mineralische Speisenbegleiter verdient ein Festmahl, oder gehört ganz einfach auf die Couch zu einem sehr interessanten Buch oder Gespräch.

Oktober- winzer

Unser alpines und mediterranes Weinland





Die Köpfe

ACHT JAHRE OKTOBERWEINE

Oktoberweine Schweiz

„Macht dein Vater noch das mit dem Wein?“
„Willst Du mit auf die Prowein?“
„Können wir das nicht auch?“

Diese drei Sätze bilden die Grundpfeiler der von genau acht Jahren gegründeten Idee, eines auf Freundschaft und Weinlust aufsetzenden Weinvertriebs in Düsseldorf mit meinem langjährigen Freund und Partner Jens Bernhardt.

Was damals mit vier Winzern und einer einfachen Regel begann: Weinevent organisieren, Musterflaschen ordern, ausgestreckte Hand = eine Kiste, erhobener Zeigefinger drei Flaschen, ist heute ein lukrativer Nebenerwerb in Zürich sowie in Düsseldorf.

Die Degustations-Events sind auch noch heute die treibende Kraft hinter Oktoberweine, denn ein im Laufe der Jahre bereits angeeignetes Fachwissen verständlich vermittelt, ein nachvollziehbares Geschmackscluster-Gerüst sowie gesellige Treffen und die ganz klare Regel: schmeckt oder schmeckt einfach nicht, sind immer noch der beste Garant für einen erfolgreichen Weinverkauf bzw. Weineinkauf.

Mittlerweile zählen viele Zürcher, Luzerner und Ostschweizer zu den Weinfreunden von Oktoberweine Schweiz. Wir freuen uns darauf, mit Euch zusammen weiter zu wachsen, um irgendwann auf den vollerwerbstüchtigen eigenen Beinen zu stehen. DANKE an dieser Stelle an JENS, BEAT, SANDRO und meine Partnerin SEVGI.

Oktoberweine Schweiz

deutsch-schweizerische Weinhandelsagentur
für alpine und mediterrane Weinkultur
Daniel Wagner & Sevgi Yavuz
Dornenstrasse 24
8305 Dietlikon
wagner@oktoberweine.ch
bestellung@oktoberweine.ch

Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, dafür ohne Mehrwertsteuer, da wir als Kleinunternehmer von dieser befreit sind. Zahlungsziel sind bei uns 20 Tage netto. Abzüge werden nicht anerkannt. Bis zur vollständigen Bezahlung bleibt die Ware unser Eigentum. Wir sind jederzeit berechtigt, den Eigentumsvorbehalt bei der zuständigen Behörde eintragen zu lassen.

Rechtliches

Handelsregister: CHE-428.726.123
SWK Betriebsnummer: 2150181

oktoberweine.ch





Oktoberweine Schweiz

deutsch-schweizerische Weinhandelsagentur
für alpine und mediterrane Weinkultur

gemeinsam irgendwo
in Zürich
wagner@oktoberweine.ch
sevgi@oktoberweine.ch