



**OKTOBER
WEINE®**

Weinhandelsagentur für
alpine und mediterrane Weinkultur

2024

MEDIUM CLIMATE WINES

Alpine und mediterrane Weinkultur

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 etwas mehr als zehn 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 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 hierzulande besonders viel Aufmerksamkeit, nicht gerade Dank, aber vor allem wegen des Klimawandels. Verständliches Motto: Wozu in die weite Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah.

Das verändert auch die Kaufgewohnheiten der Weingeniesser von heute. Oktoberweine möchte genau an dieser Stelle ansetzen und Ihren europäischen, alpinen Weinhorizont erweitern. In diesem Sinne möchten wir einen Beitrag zur Wahrung der mitteleuropäischen Weinvielfalt sowie der regionalen Unterschiede in Weinstil, Terroir und Handwerks-traditionen 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. Lassen Sie sich durch ein nach Geschmacks-clustern aufgebautes Weinsortiment treiben.



.....
Diese Zwei sind für einander bestimmt!
Meine Schwägerin und mein Schwager feiern 2024 ihre Hochzeit
im beschaulichen Appenzell sowie später am Strand von Bodrum.
Oktoberweine spielt für sie dabei eine grosse und wichtige Rolle.
Als Getränkelieferant des Vertrauens bei allen Vorkehrungen &
Planungen im Jahr zuvor, als Ausrichter des standesamtlichen
Apéros sowie als Weinbegleitungsberater an dem wohl
schönsten Tag ihres Lebens. Danke für dieses Vertrauen.
.....



08
flüssiger Sand
wie ein Prosecco oder Schaumwein

26
Mittagssonne
ich bin durstig, ich brauche
Müller-Thurgau

36
Wildwiese
muss ich immer an Sauvignon Blanc
denken, aber die Scheurebe ist
auch schön

82
Schreinerei
weisse Bratapfelassoziationen
dank sanftem Holzeinsatz

98
Kochschürze
rot, vor dem Essen

18
Bergmassiv
ein Chasselas oder Sylvaner
mit moderater Säure bitte

70
Schieferplatten
wenn schon Riesling, dann
aber mineralisch mit Biss

74
Waldspaziergang
Grosses Weisswein Kino von Löss-
Kalkstein- oder Mergelböden

62
Rosenranken
Ist eher so der floraler Typ
wie ein Gewürztraminer oder
ein Muskateller

104
Kerzenschein
rot, zum Essen

112
Wüstenfels
ebenfalls rot und zum Essen, ...
ich weiss was ich tue, und ja,
ich bin stark genug dafür

136
Fruchtschorle
Schwangere und Kinder zu erst!

34
Bodensee
klar, frisch, wie Weissburgunder
eben sein sollte

40
Heuboden
Grauburgunder oder Auxerrois,
auf jeden Fall gehaltvoll

54
Obstkorb
feinherb? Mir doch egal!
Schmecken muss er.

90
Grillparty
Ich halte nicht viel von Rebhühnern
aber Rosé zum Essen,
da bin ich dabei

122
Kaminabend
und rot, nach dem Essen

136
Dolce
Restzuckergehalt, der durch die
Decke geht. Aber bitte mit Niveau.

Schaum- weine

flüssiger Sand
feinperlig
nachhaltig
Mandeln

flüssiger Sand
feinperlig
nachhallend
Mandeln

**Perlen auf der
Zunge – wie
flüssiger Sand
zwischen den
Zehen**

Kapitel | flüssiger Sand



**Deutschland | Frankreich | Liechtenstein |
Schweiz | Italien | Österreich**

Kress | Chateau de Beauregard | Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein |
Wetli | L'Antica Quercia | Hannes Reeh

**17.50
CHF**



Flüssiger Sand

Weingut Kress, Bodensee (D)

Secco Blanc

Familie Kress aus Überlingen
Riesling, Müller-Thurgau
feinherb
→ Apéro!!!! Unschlagbar!

ALC.12.5%

**7.50
CHF**



Flüssiger Sand

Weingut Kress, Bodensee (D)

Secco Blanc Mini

Familie Kress aus Überlingen
Riesling, Müller-Thurgau
feinherb
→ mit Kronkorken perfekt
für Zwischendurch

ALC.12.5%

**27.50
CHF**



flüssiger Sand

Château de Beauregard (F)

Joseph Burrier

Crémant de Bourgogne

45% Chardonnay + 40% Pinot Noir +
9% Gamay und 6% Aligoté
Méthode Traditionnelle (30 Monate
auf der Hefe gereift)
trocken
→ Apéritif mit Krustentieren
oder Schwertfischcarpaccio

ALC.12.5%

**28.50
CHF**



flüssiger Sand

**Hofkellerei des Fürsten
von Liechtenstein (LI)**

F.L. Premier Brut

100% Riesling
trocken
Ausbau: 24 Monate in alten
sowie neuen Barriques
Lage: Weinviertel Österreich
0.75 Literflasche
→ Gebackene Kalbsleber

ALC.13.5% – RSZ. 8.0 g/l – SÄU. 6.1 g/l



27.00
CHF



flüssiger Sand

**Weingut Wetli,
St. Gallen / Appenzell (CH)**
Appenzeller Pinot Noir Schaumwein
Kaspar jun. und Matthias Wetli.

trocken

→ Standesamt, Babypinkeln,
runder Geburi und dazu
Himbeer-Luxemburgerli

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



21.00
CHF



Kaminabend

L'Antica Quercia Veneto (D)
Conegliano Valdobbiadene „ARIO“
Prosecco Superiore D.O.C.G.

100% Glera
trocken bis halbtrocken
→ Gehobener Apéro,
Trauungs-Sektempfang,
Austern oder Krebsfleisch

ALC.11.5% – RSZ. 3.5g/l – SÄU. 6.5 g/l

Brutal lecker!
Ein Gläschen
L'Antica Quercia Prosecco
zu Moules-frites
was will man mehr?

Züri-Gastro Tipp:

les halles in Zürich West, Pfingstweidstrasse 6, 8005 Zürich
+41 44 273 11 25 oder auf www.les-halles.ch



17.00
CHF

Grillparty

Hannes Reeh, Burgenland (A)
„Reehbellion“ Roter Schaumwein
100% Zweigelt
feinherb
→ Apéro oder Himbeer-Luxemburgerli
ALC.13.5% – RSZ. 10g/l – SÄU. 6.0 g/l

Schon mal roten Schaumwein
probiert? *Nix nix – fiese
Lambrusco Assoziationen –
auf keinen Fall!* Wir sagen doch:
Als Zweigelt im Segment selten
unter seinesgleichen und
ständig am Brodeln. Eine
REEHBELLION in der Flasche.
Roter feinherber Schaumwein
aus dem Burgenland.
Trinkenswert!



Weissweine

Bergmassiv
stumpf
präzise
Physalis

Schieferplatten
mineralisch
schichtig
Citrusfrüchte

Bodensee
frisch
reif
Apfelbaum

Heuboden
offensiv
quittengelb
Holunderblüten

Obstkorb
exotisch
anregend
Kiwi

Wildwiese
kräuterig
verspielt
Stachelbeere

Waldspaziergang
lehmig
konservierend
Steinpilze

Mittagssonne
durstig
unkompliziert
Birnentarte

Rosenranken
würzig
fesselnd
Akazienhonig

Schreinerei
eindringlich
karamellisiert
Bratapfel

Bergmassiv

stumpf
präzise
Physalis

Schweizer
Identität
liebevoll in
Flaschen
abgefüllt



Schweiz | Frankreich | Deutschland

Marc Ramu | Grillette | Les Frères Dutruy | Agriloro | La Madeleine
Jean Vullien | Nadine Saxer | Terres des Lavaux



17.50
CHF

Bergmassiv

Domaine du Clos des Pins,
Genf, Dardagny (CH)

Scheurebe
Marc Ramu
trocken
Stahltankausbau
→ Gschwellti

ALC.13%



11.50
CHF

Bergmassiv

Domaine du Clos des Pins,
Genf, Dardagny (CH)

Pinot Gris Alte Reben
Marc Ramu
trocken
Stahltankausbau
→ Perfekter Wanderwein oder
als Begleitung zu Erdbeerrisotto

ALC.13.5%

Ein Loblied auf den Schweizer Weisswein!

In seinem Booklet «Die 100 besten Schweizer Winzer» zeichnet GaultMillau die besten Winzer der Schweiz aus. Gleichzeitig bricht der Gourmetguide damit eine Lanze für all jene Restaurants, die dem Schweizer Wein eine besondere Beachtung schenken, was ausserhalb der Schweiz dann schon ein kleines Kunststück ist. Auf der Liste der «10 besten Weinkarten der Schweiz» figuriert unter anderen das Hotel „Einstein“ in St. Gallen, das Restaurant „Kreuz“ in Emmen oder auch Jack's Brasserie in Bern. Es gilt also, den Schweizer Wein weiter zu hegen und zu pflegen und ihn selbst im eigenen Land

noch mehr und weiter zu promoten. Laut einer Umfrage von Jungweintrinkern in den Alterskategorien von 20 bis 35 Jahren, finden sich nur rund 15% Schweizer Weine in deren Kühlschränken oder Weinkellern. Und das obwohl:

„Die Schweizer Weine haben in den vergangenen Jahren eine spektakuläre Qualitätsentwicklung hingelegt. Ein Glücksfall, denn es ist eine der Aufgaben des OVV, dies zu kommunizieren und verständlich zu machen“ so Nicolas Joss, vom Waadtländischen Weinverband OVV.



Vier Schweizer Kantone und somit auch vier unterschiedliche Interpretationen von Chasselas-Vinifikationen.



19.50
CHF

Bergmassiv

NE

Domaine Grillette, Neuenburg (CH)
Chasselas Reserve „Les Chapelets“
Chasselas
trocken
0.75 Literflasche
Ausbau für 2 Monate im Barrique
→ Fondue, Apéro oder Felchen aus dem lokalen See an Buttergemüse

ALC.12.5%



17.50
CHF

Bergmassiv

TI

Agriloro SA
Tenimento dell'Or, Tessin (CH)
Oro Bianco
Blanc de Noirs vom Merlot 75% + Chasselas 20% + Chardonnay 5% trocken
→ Apéro, grillierter Fisch aber auch Fondue und Raclette

ALC.13.5%



18.50
CHF

Bergmassiv

VD

Les Frères Dutrug,
Waadt La Côte (CH)
Christian und Julien Dutrug
Chasselas
trocken
Stahltankausbau
→ lauwarmer „Savièser Kuchen“

ALC.12.5%



16.50
CHF

Bergmassiv

VS

Cave La Madeleine, Wallis (CH)
Chloe et Camille Fontannaz
Fendant „de Vétroz“
Chasselas
trocken
Stahltankausbau
→ Fondue, oder überbackene Capuns

ALC.13%



„Die schweizer Weinliebhaber und Genussmenschen von heimischen Produkten sind in der Regel recht kritisch, was die Qualität angeht. Das ist auch gut so. Man kann und möchte sie auch nicht hinters Licht führen. Besonders freut uns, dass sich immer mehr junge Menschen für Wein interessieren. 45% der Besucher der Tage der offenen Weinkeller waren zwischen 18 und 35 Jahre alt. Der Frauenanteil lag knapp über 50% und wir beobachten immer häufiger, dass die weibliche Kundschaft Weine auswählt und über den Kauf bestimmt“ so Nicolas Joss weiter.

Nichts desto trotz ist das Angebot an nicht heimischen Weinen immer noch recht gross und so steht natürlich der Schweizer Wein in Europa, unter einem grossen Preisdruck, gerade bei jungen Weintrinkern. Es ist aber auch im Zuge eines klimatischen Umdenkens, gerade bei der jüngeren Generation ein Trend erkennbar, der da lautet, mehr Regionales ohne unnötige Transportkosten, dafür mit einem geschärfteren Blick auf biologische Erzeugung und nachhaltigem Wirtschaften. Von daher kann der Schweizer Wein nur profitieren und langfristig gewinnen.

SOVOYEN (F)



21.00
CHF

Bergmassiv

Domaine Jean Vullien & Fils
Savoyen (F)

Chignin-Bergeron „les Divolettes“
100% Roussanne

Biowein

Ausbau im Stahltank
trocken

→ Gemüsegratin oder einfach solo!

ALC.13.5%

Chasselas und Sushi – Schweizer Wein aus der Sicht unserer fernöstlichen Freunde

Sofern man Chandra Kurt glauben schenken und sie somit zitieren darf, hat der bekannte japanische Wein-Autor Katsuyuki Tanaka mal eine Rede zu einer Weinveranstaltung in Japan zum Thema „Chasselas“ mit den Worten begonnen: „Chasselas ist nichts – aber nichts ist gut“. Wer sich unseren Weinen aus dem Bergmassiv Cluster länger beschäftigt, kann diese japanische Liebe der Reduzierung und Konzentration auf ein paar wenige dafür um so überzeugendere Geschmacksmomente sicherlich nachempfinden. Hier sind keine ablenkenden Holztöne am Werk, hier wird nicht mit Assoziationen geast und um sich geschmisen. Chasselas kann im besten Fall ein pfeilgenaues Gleichgewicht herstellen zwischen perfekter Mineralik, zurückhaltender Säure und sehr geringem Restzucker. Gerade diese Reduzierung lässt Speisen den gebotenen Raum. Es wundert also nicht, dass Chasselas Weine eine sehr beliebte Wahl bei Sushi oder Sashimi sind.

Unsere Empfehlung des Jahres ist dieser untenstehende Auxerrois von Kress vom Bodensee.



19.50
CHF

Bergmassiv

Weingut Kress, Bodensee (D)

Auxerrois

Familie Kress aus Überlingen
trocken

→ Raclette, Fondue, Gschwellti

ALC.13.5%





18.00
CHF

Bergmassiv

**Weingut Nadine Saxer,
Zürich (CH)**
„Blanc de Noir“
vom Pinot Noir
Nadine Saxer
trocken mit einem leichten Effet
zum feinherben
Stahlitankausbau
→ Raclette, Käsefondue oder Gschwellti

ALC.12.5%



17.00
CHF

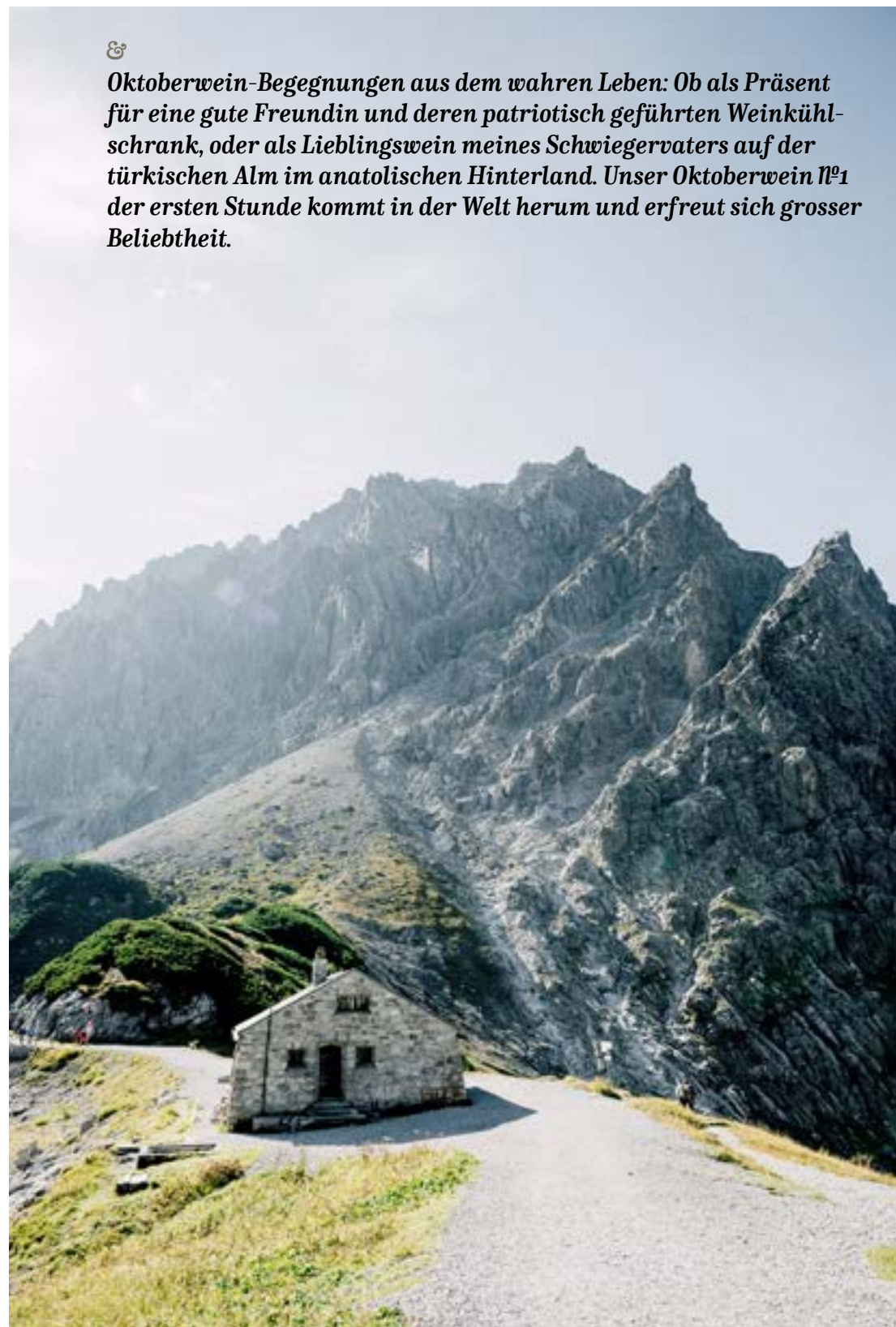
Bergmassiv

Terres de Lavaux, Waadt (CH)
Winzergenossenschaft
„Jolicoeur“
Chasselas
trocken bis feinherb
→ Apéro, Raclette, Käsefondue
oder es Plättli

ALC.12.5%



Oktoberwein-Begegnungen aus dem wahren Leben: Ob als Präsent für eine gute Freundin und deren patriotisch geführten Weinkühlschrank, oder als Lieblingswein meines Schwiegervaters auf der türkischen Alm im anatolischen Hinterland. Unser Oktoberwein №1 der ersten Stunde kommt in der Welt herum und erfreut sich grosser Beliebtheit.



Mittagssonne
durstig
unkompliziert
Birnentarte

**Für alle heissen Sommertage:
Bitte maximale Erfrischung
bei möglichst geringem
Alkoholgehalt. Zum Wohl!**

Kapitel | Mittagssonne



Deutschland | Schweiz | Österreich | Frankreich | Italien

Mussler | aagne | Weltli | Geils | Hannes Reeh | Ribeauville |
Allemand | Stiftskellerei Neustift | Filippino

18.50
CHF

Mittagssonne



Weingut Mussler, Pfalz (D)
Chardonnay „Kirchheim“

Sabine Mussler

trocken

→ Apéro oder Chäsfondue

ALC.12.5% – RSZ. 4.4g/l – SÄU. 7.3 g/l



Perfekt gekühlt, perfekte Flaschenform und -grösse,
perfekte Wanderweine.



0,5 Liter!

12.50
CHF

Mittagssonne

**Weingut aagne,
Schaffhausen (CH)**
Riesling Sylvaner
Stefan Saxer Gysel
Riesling Silvaner
trocken
Stahltankausbau
→ Wanderwein, Plättli, Fernsicht

ALC.13%



17.50
CHF

Mittagssonne

**Weingut Wetli,
St. Gallen / Appenzell (CH)**
Riesling-Sylvaner
Kaspar jun. und Matthias Wetli.
trocken
Stahltankausbau
→ der perfekte Wein
für den Swimmingpool! Frische pur!

ALC.12.5%



16.00
CHF

Mittagssonne

**Geils Sekt und Wein,
Rheinhessen (D)**
Chardonnay
Sarah und Florian Geil
trocken
→ Spargel, Grilladen

ALC.12% – RSZ. 3g/l – SÄU. 7.1 g/l



16.50
CHF

Mittagssonne

Hannes Reeh, Burgenland (A)
Weissburgunder „Haus und Hof“
Weissburgunder
trocken
→ Zucchini-Fritters mit Tsatsiki

ALC.13.0% – RSZ. 1.5g/l – SÄU. 6.5 g/l



Fontanes Birnbäumchen, aus dem Thurgau, aber auf Mürbeteig

Eine vorzügliche Birnentarte

Der Obstanteil ist in dieser Obsttarte minimal. Die Früchte bilden den Hintergrund, vor dem Zucker, Butter und Mehl ihr unwiderstehliches Aroma entfalten. Ich habe den Kuchen letzstens drei Mal gebacken, weil er so gut schmeckt, mal mit Birnen, mal mit Äpfeln, beides super. Grosse Stücke vom Kuchenteig habe ich – zu einer Tasse Kaffee – roh gegessen. Man bekommt davon ein bisschen Bauchschmerzen, aber das macht mir nichts aus. Erfüllte Liebe gibt's nicht umsonst.

Die Zubereitung ist einfach, aber das Rezept lang, weil ich jeden Schritt so ausführlich beschreibe, als hätten Sie noch nie einen Kuchen gebacken. Die weiche Butter mit der Hand in den Zucker kneten. Ei unterrühren. Die Mischung soll in Konsistenz und Farbe an Rührei erinnern. Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen, in der Mitte eine Mulde formen. Zucker-Butter-Masse hineingeben und in das Mehl kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Teig auf einem Stück Backpapier zu einem Kreis ausrollen, der einen Durchmesser von ungefähr 30 cm hat. Ein weiteres Stück Backpapier auf den Teig legen, das Ganze in den Kühlschrank geben, eine Stunde dort lassen.

Für den Belag Butter und Zucker verkneten (wie in Schritt 1 für den Teig). Ei, Mandeln und Mehl unterrühren. Die Springform (26 cm Durchmesser) vorbereiten: den Boden mit Backpapier bedecken, indem man es zwischen Rand und Boden klemmt, Ränder und Boden mit wenig Butter einfetten. Teig in die Form drücken, der Rand sollte etwa 3 cm hoch sein. Mandelcreme auf den Teig streichen (sie verdreifacht beim Backen ihr Volumen). Birnen schälen, der Länge nach halbieren, Kerngehäuse entfernen. Birnenhälften quer in dünne Scheiben schneiden, die Scheibchen nicht auseinanderfallen lassen. Birnen mit der Schnittfläche nach unten auf den Teig setzen – kreisförmig angeordnet oder nach einem Muster Ihrer Wahl. Man muss die Birnen nicht in Scheiben schneiden, aber so lässt sich der Kuchen besser essen und sieht aus, als stammte er aus einer Patisserie. Mandelblättchen auf den Kuchen streuen. Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze 30 bis 35 Minuten lang backen. Nach 15 Minuten ein Stück Backpapier auf die Form legen, damit der Kuchen nicht zu braun wird.

Zutaten für den Mürbeteig

100 g weiche Butter, 80 g Zucker, 1 Ei, 200 g Mehl, 1 Prise Salz.

Zutaten für den Belag

75 g weiche Butter, 75 g Zucker, 1 Ei, 75 g gemahlene Mandeln, 10 g Mehl, 3 reife große Birnen, 2 EL Mandelblättchen

Nach Elisabeth Raether, Zeitmagazin Nr. 38/2015



21.00
CHF

Mittagssonne

Cave de Ribeauville, Elsass (F)
Winzergenossenschaft
Sylvaner Vieille Vignes (Alte Reben)
Stahltankausbau
trocken
→ Zucchini-Salat mit gerösteten
Pinienkernen und frischem Baquette

ALC.13.0% – RSZ. 4.3g/l – SÄU. 6.5 g/l



17.50
CHF

Mittagssonne

Domaine Allemand, Hautes-Alpes (F)
Muscat Petits Grains
„Le Théusien Blanc“
Laetitia Allemand
trocken
→ klassischer Apéro oder
gebeizt-geräucherte Wassermelone
auf sommerlichem Salat, Beyaz Peynir
und Oliven

ALC.13%



Bereits der gute Iganzio Silone wusste ein Buch darüber zu schreiben und unser Mitstreiter Gianni Vergani benannte sein wunderbares Sommer-Festival danach: Die Rede ist natürlich von „Vino et Pane“. Bei Oktoberweine sagen wir: Weine die so wichtig sind wie das tägliche Brot.



17.50
CHF

Mittagssonne

**Stifskellerer Neustift
Eisacktal, Südtirol (I)
Sylvaner**

trocken
Leichte, schottrige Moränenböden mit
Glimmerschiefer und Reröllstein
Gärung 3/4 in Edelstahl und 1/4
in grossen Holzfässern
→ Geräucherter Zander auf Weißkraut
mit Kerner-Buttersoße und Polenta

ALC.13% – RSZ. 1.5g/l – SÄU. 6.7 g/l



17.50
CHF

Mittagssonne

**Elio Filippino, Piemonte (I)
Langhe Arneis**

100% Arneis
trocken
reiner Stahltankausbau
→ würzig, frischer Durstlöcher
als Unter-der-Woche-Apéro Wein

ALC.13% – RSZ. 1.1g/l – SÄU. 6.7 g/l



Bodensee
frisch
reif
Apfelbaum

**Hallo Bodensee-
Nachbar;
Was verbindet
uns eigentlich?
Na die Liebe zum
Wein natürlich!**



Deutschland | Schweiz

Kress | Haack | Nadine Saxer | aagne | Ribeauville | Horvath | Langenwalter



18.00
CHF

Bodensee

Weingut Kress, Bodensee (D)

Müller-Thurgau

Familie Kress aus Überlingen
trocken

→ Wanderungs-Apéro oder
Bodenseefisch mit Kartoffelecken
und Dipp

ALC.13%



17.00
CHF

Bodensee

Weingut Haack, Nahe (D)

Weissburgunder

trocken

→ Appenzeller Chästartar

ALC.13% – RSZ. 5.7g/l – SÄU. 6.2 g/l



19.00
CHF

Bodensee

Weingut Nadine Saxer, Zürich (CH)

Riesling

Nadine Saxer
trocken

Stahltankausbau
→ Gnocchi mit Salbei,
oder Chäs Fondue!!!

ALC.13%



20.00
CHF

Bodensee

Weingut aagne, Schaffhausen (CH)

Pinot Blanc + Chardonnay

Stefan Saxer Gysel
trocken

Stahltankausbau
→ Spargelrisotto mit Parmaschinken

ALC.13%



Bodensee-Event Tipp:

Wein und Ballonfahrten, ... Traumkombination, oder doch zu kitschig? Wie auch immer Sie das sehen mögen, wir finden die Vorstellung, bei einem Glas Lemberger auf die Bodenseeregion sowie das Alpenvorland zu blicken, einfach nur traumhaft. www.ballonfahrten-suedwest.de/ballonfahrten
Lembergerland: 250EUR – Alpenüberquerung: 1'300EUR



17.00
CHF



Bodensee

Cave de Ribeauville, Elsass (F)
Winzergenossenschaft
Pinot Blanc „ECOCERT Biowein“
trocken
→ Kabeljaufilet auf Essiglinsen und
weissem Balsamicoschaum

ALC.13% – RSZ. 2.3g/l – SÄU. 6.1 g/l



16.50
CHF

Bodensee

**Weingut Horvath,
Burgenland (A)**
Chardonnay „Heideboden“
trocken
→ Wiener Schnitzel oder
Einfach nur so!

ALC.12.5% – RSZ. 2.4 g/l – SÄU. 5.8 g/l



16.50
CHF

Bodensee

Weingut Langenwalter, Pfalz (D)
Weissburgunder
„Hahnen“ Kalksteinfels
Thorsten Langenwalter
Ausbau in 500l Holzfässern
trocken
→ Geräucherter Heilbutt an
Erbsen-Püree und Flusskrebsschaum

ALC.13.5% – RSZ. 1.4g/l – SÄU. 5.9 g/l

Dieses Geschmackscluster ist das Älteste bei Oktoberweine. Mit Weinen aus diesem Geschmacksbereich fing vor mehr als zehn Jahren alles an. Hier ist vorrangig der Weissburgunder zuhause. Damals noch auf dem Nordufer des Sees stehend, bewunderten wir die herrliche Landschaft, erfreuten uns der klaren Frische des Sees, träumten von Apfel- und Birnenbäumen und sammelten kleine Stöckchen für ein Lagerfeuer am See um unsere selbstgefangenen Saiblinge zu grillieren.

Heuboden
offensiv
quittengelb
Holunderblüten

Grillenzirpen, Bienen-
surren und Stöckchen
sammeln für ein
kleines Lagerfeuer
am See.

Kapitel | Heuboden



Österreich | Deutschland | Schweiz | Frankreich | Italien

Wess | Weishaar | Kress | St. Jodern | Les Frères Dutruy | Liebieg |
Beauregard | Stiftskellerei Neustift | Venica | Torre Rosazza | Cappuccina

23.00
CHF

Heuboden



Weingut Rainer Wess, Krems (A)

„Kögl“ Grüner Veltliner

trocken

→ Aperol!!! oder noch besser:

Schlutzkrapfen mit Cherrytomaten,
Gorgonzolafüllung auf Rucola

ALC.13%



**21.00
CHF**

Heuboden

Schlossgut Liebig, Mosel (D)
„Weissburgunder Chardonnay“
 Bernhard Kirsten
 trocken
 6 Monate in 500 L Eichenholzfässern
 → Apéro, Waldpilzrisotto, Grilladen

ALC.12.5% – RSZ. 3.2g/l – SÄU. 8.3 g/l





**23.50
CHF**

Bodensee

Weingut Kress, Bodensee (D)
Grauburgunder Reserve
 Familie Kress aus Überlingen
 trocken
 → Sommer-Lagerfeuer Wein
 Oder Selfmade Burger vom Lagerfeuer

ALC.13.5%



**36.00
CHF**

Heuboden

St. Jodern Kellerei, Wallis (CH)
Heida „Grand Cru“
 Hochzeitswein
 trocken
 → Tartar von grillierter Aubergine
 mit Feigenkonfit

ALC.13.5%



**21.00
CHF**

Heuboden

Les Frères Dutruy, Waadt La Côte (CH)
 Christian und Julien Dutruy
Pinot Gris
 trocken
 Stahltankausbau
 → Saucisson auf
 bayrischem Kartoffelsalat

ALC.13.5%



.....

*Das ist doch eine üppige Zeit;
 Wo alles so schweigend blüht und glüht
 und des Sommers stolze Herrlichkeit
 Still durch die grünenden Lande zieht.*

Gottfried Keller, Schweizer Dichter

.....





32.00
CHF

Heuboden

Château de Beauregard (F)
Joseph Burrier
Pouilly-Fuissé
100% Chardonnay AOC
9 Monate zu 50% im Holzfass
und 50% im Betontank gereift
trocken
→ geröstete Mandeln und Haselnüsse
oder Kalbsfilet mit Morcheln

ALC.13.5%



40.00
CHF

Heuboden

Château de Beauregard (F)
Joseph Burrier
Pouilly-Fuissé „Vers Cras“
Alte Reben
100% Chardonnay AOC
12 Monate im Holzfass gereift
trocken
→ Meditationswein – Gute Freunde
dazu sind obligatorisch!

ALC.13.5%



Was könnte besser passen zu einem Sommerabend mit grilliertem Fisch als ein französischer, spritziger aber druckvoller Weisswein aus dem Heubodensegment? Ganz ehrlich, ... **GAR NICHTS!**



18.60
CHF

Heuboden

**Stiftskellerei Neustift
Eisacktal, Südtirol (I)**

Kerner

trocken

Leichte, schottrige Moränenböden mit
Glimmerschiefer und Quarzit
Gärung ausschliesslich im Stahltank
→ Geräucherter Zander auf Weißkraut
mit Kerner-Buttersoße Polenta und
Pfefferlingen

ALC.13.5% – RSZ. 2.9g/l – SÄU. 7.2 g/l

.....
„Che confusione
Sarà perché ti amo
È un'emozione
Che cresce piano piano
Stringimi forte e stammi più vicino
Se ci sto bene
Sarà perché ti amo
Io canto al ritmo del dolce tuo respiro
È primavera
Sarà perché ti amo
Cade una stella
Ma dimmi dove siamo
Che te ne frega
Sarà perché ti amo...“
.....

**Generationsübergreifender Sommerhit
von vor 40 Jahren erobert Social Media**

by Michael Rechsteiner
.....



26.50
CHF

Heuboden

Venica & Venica, Friaul (I)

Sauvignon Collio Cero

trocken

Der Most reift während fünf Monaten
im Stahltank auf der Hefe
→ gehobener Apéro,
Grillierte Meeresfrüchte oder
Steinbutt-Pasta mit Venusmuscheln

ALC.13.5%



17.00
CHF

Heuboden

Torre Rosazzo, Friaul (I)

Pinot Grigio

trocken

→ Saucisson vom Grill
auf Lauchgemüse und
Härdöpfelstock

ALC.13.5%



18.00
CHF

Heuboden

**La Cappuccina
Società Agricola Veneto (I)**

Soave „San Brizio“

100% Garganega
Bioweingut

trocken

Ausbau in 500-Liter-Eichenfässern
→ Corzetti alla maggiorana

ALC.13%

Wildwiese
kräuterig
verspielt
Stachelbeere

**Rasen gemäht,
Stachelbeer-
konfitüre gekocht,
Picknickdecke
hervorgenommen.
Läuft!**

Kapitel | **Wildwiese**



Italien | Österreich | Schweiz | Deutschland

Girlan | La Prendina | Wohlmuth | Nadine Saxer | aagne | Escher | Kress

18.50
CHF

Wildwiese



Kellerei Girlan, Südtirol (I)
Sauvignon Blanc „Indra“

trocken

Ausbau aussch. im Stahltank
Die Trauben wachsen in 400 bis 500m
Höhen auf Moränenböden aus der Eiszeit
→ Fischbuletten an Knobli-Spinat
und Weissweinschaum

ALC.13.5% – RSZ. 1.7g/l – SÄU. 6.6 g/l



16.50
CHF

Wildwiese

Weingut Prendina, Lombardei (I)
Sauvignon Blanc „Valbruna“
trocken
→ selbstgemachte Steinofenpizza
ALC.13% – RSZ. 2.2g/l – SÄU. 7.8 g/l



Salat und Wein – schwieriges Thema?! Überhaupt nicht!

Alles eine Frage des richtigen Dressings

Säure ist bei den meisten Salatdressings immer das grösste Problem, besonders dann, wenn man Zitronen, Orangen oder Weinessig für diese verwendet. Eine starke Essigsäure maskiert fast nahezu jeden Wein, ganz gleich, was man da seinen Gästen auch als Essensbegleiter ins Glas gibt.

Doch der Säurekonflikt lässt sich jedoch recht gut umgehen, indem man für das Dressing anstelle von Essig einen Spritzer des gleichen Weins verwendet, den man später auch zum Salat servieren wird. Oder man greift zu den etwas „runderen“ Essigsorten, wie etwa Balsamico oder Sherry-Essig, die dann noch mit nativen Ölen, wie Haselnuss-, Baumnuss- oder Sesamöl sehr gut abgefedert werden.



17.70
CHF

Wildwiese

Weingut Wohlmuth, Südsteiermark (A)
Sauvignon Blanc
Qualitätswein
trocken
vegan
Stahltankausbau
→ Zucchini-Fritters mit Tsatsiki

ALC.12.5% – RSZ. 1.4g/l – SÄU. 7.1 g/l

Züri-Gastro Tipp:

Fischer's Fritz, Seestrasse 559, 8038 Zürich
044 480 13 40 oder beiz@fischers-fritz.ch



Weingut Schick, Weiss, 2020



19.00
CHF

Wildwiese

**Weingut Nadine Saxer,
Zürich (CH)**
Sauvignon Blanc
Nadine Saxer
trocken
Stahltankausbau
→ Apfel-Pastinakensuppe

ALC.13%



22.00
CHF

Wildwiese

**Weingut aagne,
Schaffhausen (CH)**
Sauvignon Blanc
Stefan Saxer Gysel
trocken
Stahltankausbau
→ Nüsslisalat mit Forellenfilet

ALC.13%



18.50
CHF

Wildwiese

**Weingut Escher,
Württemberg (D)**
Sauvignon Blanc
„Steinreiner Hörnle“
Christian Escher
trocken
→ Marc's provenzialische Ceviche

ALC.13% – RSZ. 1.8g/l – SÄU. 5.7 g/l



19.50
CHF

Wildwiese

Weingut Kress, Bodensee (D)
Kerner
Familie Kress aus Überlingen
trocken
→ Apéro, Moule et frites oder
Cordon Bleu vom Wollschwein mit
Bergkartoffelsalat

ALC.13%



Obstkorb
exotisch
anregend
Kiwi

**Picknick mit den
Mädels ...
Halbtrocken feiert
sein Revival.**

Kapitel | **Obstkorb**



Deutschland | Schweiz | Italien

Am Stein | Liebieg | Nadine Saxer | Wetli | Grlan | Weishaar | La Crotta | La Madeleine

17.10
CHF

Obstkorb



Weingut am Stein, Franken (D)

Weissweincuvée „Helle Freude“

Sandra und Ludwig Knoll
Bacchus, Müller Thurgau, Riesling
trocken bis leicht feinherb
klassischer Stahltankausbau
→ Apéro, oder Thunfischtartar
an Mango-Avocado-Türmchen
und Ricottabeet

ALC.11.5% – RSZ. 5.1g/l – SÄU. 6.0 g/l





17.00
CHF



Obstkorb

Schlossgut Liebig, Mosel (D)
„Wolkentanz“
Bernhard Kirsten
Riesling
feinherb
→ Apéro, Spargel, grillierte Gambas

ALC.11% – RSZ. 10,6g/l – SÄU. 5.7 g/l

Irgendwo zwischen Säuregehalt und Zuckeranteil

Schon seit mehreren Jahrzehnten gibt es beim Wein einen klaren Trend hin zu trocken ausgebauten Weinen. „Halbtrocken“ ist als Begriff verpöht und so gut wie ausgestorben. Letzteres auf dem Etikett sorgte in der Vergangenheit also mehr für Ablehnung und ein Missverständnis als das es zum Kauf anregte.

Es sei denn, jemand erfindet eine neue Kompromissbezeichnung, die kaum einer kennt und die mehr trocken als lieblich klingt defakto, aber nicht ganz trocken aussagt. Voilà, die Bezeichnung feinherb war geboren. Und gerade die neue Generation an Weinfreunden fand auf einmal gefallen an Weinen, die nicht staubtrocken ausgebaut wurden. Generell kann man festhalten, Frucht- und Traubenzucker sowie Apfel- und Weinsäure entwickeln sich während des Reifeprozesses in der Traube. Je reifer die Weintraube, desto höher der Zucker-gehalt und desto geringer der Anteil der Säuren. Stoppt man den Gärprozess vorzeitig, erhält man Weine mit höherem Restzucker, aber dafür auch geringerem Alkoholgehalt. Die rechtlichen Festlegungen dazu lauten wie folgt:

Trockener Wein

Er darf höchstens 9 Gramm pro Liter (g/l) Restzucker enthalten. Der Säuregehalt darf nicht geringer als maximal 2 g/l sein.

Feinherber Wein

Er hat einen Restzuckergehalt von über 9 bis zu höchstens 18 g/l. Der Säuregehalt liegt laut EU-Vorschrift bei maximal 10 g/l unter dem jeweiligen Restzuckergehalt.



18.00
CHF

Obstkorb

Weingut Nadine Saxer, Zürich (CH)
„Nobler Weisser“
Riesling-Silvaner Auslese
Nadine Saxer
trocken bis eher feinherb
Stahltankausbau
→ Mädelsabend, Firmenanlass,
Grünes oder gelbes Curry

ALC.12%



16.60
CHF

Obstkorb

Weingut Wetli, St. Gallen / Appenzell (CH)
Pinot Nero Bianco
Kaspar jun. und Matthias Wetli.
trocken
Stahltankausbau
→ DER Apéro-Wein schlechthin,
sofort gute Laune. Wenn zum Essen
sein muss: St. Galler Bratwurst
aber ohne Senf

ALC.12%



14.00
CHF

Obstkorb

Kellerei Giran, Südtirol (I)
Bianco Vigneti delle Dolomiti „448“
Cuvée aus Pinot Bianco,
Chardonnay und Sauvignon Blanc
trocken bis leicht feinherb
Stahltankausbau
→ bei richtiger Kühle,
solo immer noch am Besten

ALC.13% – RSZ. 3.7g/l – SÄU. 6.1 g/l



15.50
CHF

Obstkorb

Weingut Weishaar, Baden Kaiserstuhl (D)
Scheurebe „Herrenbuck“
Corinne & Markus Weishaar
feinherb
Stahltankausbau
→ Mädelsabend mit Sushi

ALC.11.5% – RSZ. 26g/l – SÄU. 7.2 g/l





Ursprünglich wurde der Begriff Feinherb von Winzern an der Mosel eingeführt, um der nicht immer positiven Wahrnehmung der Bezeichnung Halbtrocken seitens der Verbraucher entgegen zu wirken. Dies stiess zunächst auf Gegenwehr der offiziellen Stellen und es brauchte ein Urteil des Oberlandesgerichts in Rheinland-Pfalz, um den Gebrauch des Begriffs auf Weinetiketten zu erlauben. Heute findet man die Bezeichnung in praktisch allen deutschen Anbaugebieten.



19.50 CHF

Obstkorb

La Crotta di Vegneron, Aostatal (I)
Nus Malvoisie Valle d'Aosta DOC
trocken / feinherb
Stahltankausbau
Sehr süffiger Apérowein
mit einer zarten Restsüsse
aber geht auch zu feinen Gerichten
→ Polenta concia, Polenta
mit traditionellem Fontinakäse

ALC.13.5% – RSZ. 5.5g/l – SÄU. 6.8 g/l



18.50 CHF

Obstkorb

Cave La Madeleine, Wallis (CH)
Chloe et Camille Fontannaz
Amigne „de Vétroz“
trocken bis feinherb
→ Wir nennen ihn den
weissen Amarone. Solo!!!

ALC.14.8%



Rosenranken
würzig
fesselnd
Akazienhonig

**Ich bin jetzt mehr
so der florale Typ ...
Aber trotzdem
einen mit mir drauf
machen? Why not?!**



Liechtenstein | Deutschland | Österreich | Schweiz | Italien

Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein | Geils | Gritsch | Wohlmuth |
Agriloro | Giralan | La Crotta | Manincor | Kurtatsch



18.00
CHF

Rosenranken

**Hofkellerei des Fürsten
von Liechtenstein (LI)**
Traminer
100% Gewürztraminer
trocken aber nicht zu trocken
Stahltankausbau
Lage: zwei Einzellagen
Karls- sowie Johannesberg
0.75 Literflasche
→ Apéro, Schwertfisch Carpaccio
oder einfach aus Schnabeltassen im Pool
ALC.12%



17.50
CHF

Rosenranken

**Geils Sekt und Wein,
Rheinhausen (D)**
Gelber Muskateller
Sarah und Florian Geil
trocken
→ Apéro, Spargel, grillierte Gambas
ALC.12% – RSZ. 7,2g/l – SÄU. 6.6 g/l



21.00
CHF

Rosenranken

Weingut Gritsch, Wachau (A)
„Hartberg“ Muskateller
Franz-Josef Gritsch
trocken
→ Apéro!!!! oder Panelle
a la Cibo da Strada, aber mit Zitrone!
ALC.12%



24.00
CHF

Rosenranken

**Weingut Wohlmuth,
Südsteiermark (A)**
Gelber Muskateller
Ried Steinriegel
Lagenwein
trocken
vegan
Stahltankausbau
→ klassische Bündner Gerstensuppe
ALC.13% – RSZ. 2.1g/l – SÄU. 6.5g/l



26.00
CHF



Rosenranken

Agriloro SA
Tenimento dell'Ör, Tessin (CH)
Gewürztraminer

trocken
Hauptsächlich Stahltank, verfeinernder
Ausbau im grossen Holzfass
→ Apéro, wunderbar!!!! oder
Carpaccio vom Südtiroler Speck
und geschmorten Steinpilzen

ALC.13.5%

Wander Tipp:

Apero mit Tessiner Wein auf einem der Felsen entlang Verzasca
in Badehose bei strahlendem Sonnenschein



»Gold« im Glas. Der Gewürztraminer hat eindeutig das markanteste Bouquet aller Weinsorten: Unverkennbarer Rosen-, Lychee- und Muskatduft strömt uns in die Nase. Die zart rötlich gefärbte Traube bringt dem Winzer nur geringe und unsichere Erträge, ist gleichzeitig aber äusserst anspruchsvoll und wird weltweit daher nur selten angebaut. Gewürztraminer sollte nur sehr reif gelesen werden. Dann überzeugt er als langlebiger, alkoholstarker und eher maskuliner Weisswein, oft etwas süsser manchmal sogar auch edelsüss ausgebaut, etwas ölig mit meist niedriger Säure. Und doch ist der ein oder andere Traminer von uns noch mal wieder ganz anders!



17.50 CHF

Rosenranken

Kellerei Giralan, Südtirol (I)
Gewürztraminer
trocken
Ausbau ausschl. imahltank
Die Trauben wachsen lehmigen mittel-schweren und warmen Böden in Giralan sowie im Neumarkt
→ Liegestuhl in Südfrankreich – die eine Hand hält das Buch, die andere Hand ist im Pool.

ALC.13.5% – RSZ. 4.7g/l – SÄU. 5.1 g/l



18.50 CHF

Rosenranken

La Crotta di Vegneron, Aostatal (I)
Chambave Muscat Valle d'Aosta DOC
trocken
Stahltankausbau
Sehr süffiger Apérowein
mit tollen floralen Anklängen
→ Salsiz-Pastinaken-Brokkoli-Gratin

ALC.13% – RSZ. 2.1g/l – SÄU. 6.7 g/l



19.50 CHF

Rosenranken

Kellerei Manincor, Südtirol (I)
Goldmuskateller
trocken
Gärung sowohl in Stahltank als auch in Holzfass, fünfmonatiger Ausbau auf der Feinhefe.
→ Südtiroler Schlutzkrapfen mit Bergkäuterpesto verfeinert

ALC.12.5% – RSZ. 0.9g/l – SÄU. 5.1 g/l



27.50
CHF

Rosenranken

**Kellerei Kurtatsch, Südtirol (I)
Winzer-genossenschaft**

**Gewürztraminer „Brenntal“ Reserva
trocken**

Ausbau für 12 Monate im Edelstahl und
für 6 Monate im großen Eichenholzfass,
mind. 6 Monate Flaschenreife
→ Schlorzifladen oder
Gorgonzolamousse auf Traubenragout

ALC.15.5% – RSZ.7.0g/l – SÄU. 5.2 g/l

Vigneron

Brie-Brebis

Bleuchâtel

Etviaz

Bleuchâtel

Hounderebäsele

Wildwiesenkäse

Züri-Delikatessen Tipp:

Delikatessengeschäft Welschland, für regionale Produkte aus der
Romandie, Zweierstrasse 56, 8004 Zürich | www.welschland.com

Schieferplatten
 mineralisch
 schichtig
 Citrusfrüchte

**Diese Königsklasse
 der mineralischen
 Terroirvertreter
 hat ihre ganz eigenen,
 dafür sehr treuen Fans.**

Kapitel | Schieferplatten



Deutschland | Schweiz | Frankreich | Österreich

Liebig | Haack | am Stein | Romann Hermann | Johann Michel | Gritsch



28.80
 CHF



Schieferplatten

Schlossgut Liebig, Mosel (D)
 Lagenriesling „Winninger Brückstück“
 Bernhard Kirsten
 Riesling
 trocken
 → Papet Vaudois
 ALC.13.8% – RSZ. 4,6g/l – SÄU. 5.5 g/l



22.50
 CHF

Schieferplatten

Weingut Haack, Nahe (D)
 Riesling „Burg Layer“
 trocken
 → Grillierte Meeresfrüchte
 an Auberginenpüree und
 pikantem Humus
 ALC.13.5% – RSZ. 3.7g/l – SÄU. 8.8 g/l



21.50
 CHF

Schieferplatten

Weingut am Stein, Franken (D)
 Silvaner „Würzburger Stein“
 VDP Erste Lage
 Sandra und Ludwig Knoll
 trocken
 Klassischer Stahltankausbau
 → Fränkische Spinatknödel mit Speck
 ALC.12.5% – RSZ. 1.4g/l – SÄU. 6.2 g/l



19.00
 CHF

Schieferplatten

**Weingut Roman Hermann,
 Bündner Herrschaft (CH)**
 Riesling-Silvaner
 trocken
 Stahltankausbau
 → Spargel oder sogar auch Raclette
 ALC.12.5%



Die seit 1936 eingeführte Appellation des nördlichen Rhônetals Saint-Péray (AOC) erstreckt sich über eine Fläche von 52 Hektar. Sie liegt am rechten Rhône-Ufer gegenüber der Stadt Valence auf einer Höhe zwischen 140 und 320 Metern über dem Meeresspiegel und ist terrassenförmig an sehr steilen Hängen angelegt. Die Steigungen betragen bis zu 60%, was die Weinlese zur harten Knochenarbeit werden lässt. Ganz ähnlich verhält es sich in der österreichischen Appellation Wachau. Vorrangig Gneis- und Schieferböden an sehr oft sehr steilen Hängen entlang der Donau sorgen, ähnlich wie an der Rhône, für sehr mineralische und säurebetonte Weissweine.



36.00
CHF

Schieferplatten

**Domaine Johann Michel,
nördliche Rhône (F)**

Cuvée „Saint-Péray“

Cuvée aus Marsanne und Roussanne
Ausbau im gebrauchten Eichenfass
für 9 Monate

→ französischen Pissaladière
(Zwiebeltarte mit Sardellen verfeinert)

ALC.13%



23.00
CHF

Schieferplatten

Weingut Gritsch, Wachau (A)

**Riesling Federspiel
„1000-Eimerberg“ Ried**

Franz-Josef Gritsch
trocken
→ Tessiner Lunganighe
an Balsamico Linsen

ALC.13.5%

Waldspaziergang

lehmig
konservierend
Steinpilze

**Nachgebender
Laubboden, frische
kühle Luftbrise
und ein Hauch von
Pilz, der in der Luft
liegt.**



Deutschland | Frankreich | Österreich | Liechtenstein | Italien

Weishaar | Haack | Mussler | Liebieg | André Perret | Ribeauville |
Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein | Wess | Germano | Venica

24.50
CHF



Waldspaziergang

**Weingut Weishaar,
Baden Kaiserstuhl (D)**
Weissburgunder „Dreistern“

Corinne & Markus Weishaar
trocken

Eichstetter Herrenbuck: Vulkanverwitterungsböden treffen auf kalkhaltigen Löss
→ grillierter Tintenfisch
an mediterranem Ofengemüse

ALC.14% – RSZ. 2.8g/l – SÄU. 6.6 g/l



20.50
CHF

Waldspaziergang

Weingut Haack, Nahe (D)
Riesling „Alte Reben“
trocken
→ Lachs vom Grill oder
aus dem Ofen mit Dill
und Estragon

ALC.13% – RSZ. 2.1g/l – SÄU. 9.8 g/l

Trittenheimer Apotheke, oder doch
lieber Laumersheimer Kirschgarten?
Weinlagen-Quartett = Stich!



27.00
CHF

Waldspaziergang

Weingut Mussler, Pfalz (D)
Grosser Lagenriesling
„Laumersheimer Kirschgarten“
Sabine Mussler
trocken
→ Hummerschwänze
oder auch Foie gras

ALC.13.5% – RSZ. 2.2g/l – SÄU. 8.3 g/l



33.00
CHF

Waldspaziergang

Schlossgut Liebig, Mosel (D)
„Trittenheimer Apotheke“
Bernhard Kirsten
Grosser Lagenriesling
trocken
→ Jacobsmuscheln auf Erbsenpüree
Hochzeitswein par excellence

ALC.13% – RSZ. 7g/l – SÄU. 6.3 g/l



Ein Gang über den Markt, mit einem Einkaufskorb
samt frischem Gemüse aus der Region, etwas Fleisch
vom Metzger und der Idee im Kopf, was es leckeres
dazu aus dem Weinkeller gibt. Waldspaziergang?!





Vor einigen Jahren erst starb Georges Vernay, der „Papst von Condrieu“ im Alter von 92 Jahren und ist seitdem in der Kirche von Condrieu begraben. Er leitete die Appellation dreissig Jahre lang und befürwortete den ausschliesslichen Anbau von Viognier (der einzig zugelassene Rebsorte dieser Appellation) in unwegsamen, steinigen Gelände entlang der Rhône in denen sich niemand zuvor mehr getraut hatte, Weine anzubauen. In unmittelbarer Nachbarschaft befindet sich übrigens die ebenfalls weltbekannte Appellation Côte-Rôtie, die besonders bekannt für ihre herausragenden Syrah Weine ist.



Der Clos du Zahnacker ist ein von den Göttern gesegnetes Terroir! Seit 1965 ist er das exklusive Eigentum von „La Cave de Ribeauville“. Dieser Clos war nacheinander im Besitz von Kriegern und Ordensleuten. Er trägt den Namen seines ersten bekannten Besitzers, eines Ritters und Mönchs namens Martin Zahn (Zahn Acker = das Feld von Zahn). Der Clos, ein von Mauern umzäunter Weinberg, der von der Burg Haut-Koenigsbourg überragt wird, liegt im Herzen des Grand Cru Osterberg und profitiert von einer idealen Südostlage. Die Drei-Sorten-Pflanzungsregel wird immer noch eingehalten: Riesling, Grauburgunder und Gewürztraminer werden in gleichen Mengen angebaut und gleichzeitig vergoren, wodurch eine aussergewöhnliche Cuvée entsteht. Alte Texte führen seinen Ursprung auf das 8. Jahrhundert zurück. Die örtliche Geschichte besagt, dass Ludwig der XIV., bekannt als „Sonnenkönig“, den Wein aus dem Clos du Zahnacker genoss und ihn aus einem Becher trank.



46.00
CHF

Waldspaziergang

**Domaine André Perret,
Rhône (F)
Condrieu**
100% Viognier
trocken
→ Avocadomousse auf Lachstatar,
ein himmlischer Traum!!!
oder einfach solo!

ALC.14.5%



27.50
CHF

Waldspaziergang

**Cave de Ribeauville, Elsass (F)
Winzergenossenschaft
Cuvée „Clos du Zahnacker“**
eine der ältesten Lagen des Weinguts.
Riesling, Gewürztraminer und Pinot Gris
Einzellage in Gemischter Satzform
trocken
→ Ganze Seezunge by Caminada
oder Vol au Vent Pasteten

ALC.13.5% – RSZ. 8.7g/l – SÄU. 6.6 g/l

Kremstal

Liechtenstein

Piemonte

Friaul

.....
„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
.....



19.50
CHF

Waldspaziergang

**Hofkellerei des Fürsten
von Liechtenstein (LL)**

Grüner Veltliner Reserve
trocken

Stahltankausbau
Lage: Ried Karlsberg im lössdurchsetzten
Donaudelta in Österreich
0.75 Literflasche
→ gehobener Apéro
oder bündner Räucherfisch

ALC.12.6% – RSZ. 1.8 g/l – SAU. 4.6 g/l



26.00
CHF

Waldspaziergang

Weingut Rainer Wess, Krems (A)
„Ried Loibenberg“ Riesling

trocken

→ Pur nach einem
langen Waldspaziergang!
oder Bauerngröstl!

ALC.13%



26.50
CHF

Waldspaziergang

Ettore Germano, Piemonte (I)
Serralunga

Riesling „Hérzu“ Langhe DOC
100% Riesling

trocken
reiner Stahltankausbau
→ würzig, frischer Überraschungswein
Seltenheit. Perfekt für den gehobenen
Apéro oder eine schöne Gartenparty

ALC.13% – RSZ. 3.1g/l – SAU. 7.5 g/l



27.00
CHF

Waldspaziergang

Venica & Venica, Friaul (I)
Friulano Ronco delle Cime

trocken

Der Most reift während fünf Monaten
im Stahltank auf der Hefe
→ gehobener Apéro,
Grillierte Meeresfrüchte oder
Steinbutt-Pasta mit Venusmuscheln

ALC.13.5%

Schreinerei
eindringlich
karameliert
Bratapfel

**Für Leute mit Fin-
gerspitzengefühl:
Weissweine aus
dem Holzfass.**

Kapitel | Schreinerei



Deutschland | Österreich | Schweiz | Italien | Frankreich

Horvath | Ceel | Mussler | Liebig | Inama | Allemand | Fontchêne |
Simone | St. Jodern | La Madeleine

18.50
CHF

Schreinerei

Weingut Horvath, Burgenland (A)
Chardonnay „Gaborinza“
trocken
6 Monate im grossen Holzfass
→ Fish & Chips à la Barcelona
mit grillierte Meeresfrüchten
ALC.14.5% – RSZ. 2.1 g/l – SÄU. 4.8 g/l

18.00
CHF

Schreinerei

Weingut Ceel, Neusiedlersee (A)
Chardonnay „Reserve“
Jungwinzer-Trio
trocken
→ Spinatrisotto mit Ziegenkäse
ALC.13.0% – RSZ. 1.1g/l – SÄU. 5.2 g/l

19.00
CHF

Schreinerei

Weingut Mussler, Pfalz (D)
Viognier „Bissersheim“
Sabine Mussler
trocken
06 Monate im grossen Holzfass
nach Süden ausgerichtete
Lehm-Kalkbodenlage
→ Erbsen-Risotto mit Frühlingsgemüse
und Kalbsbäckchen
ALC.13.5% – RSZ. 4.4g/l – SÄU. 6.7 g/l

22.00
CHF

Schreinerei

Schlossgut Liebig, Mosel (D)
„Sauvignon Blanc Fumé“
Bernhard Kirsten
trocken
6 Monate in 500-Liter-Eichenholzfass
→ Apéro, Waldpilzrisotto, Grilladen
ALC.13% – RSZ. 4.2g/l – SÄU. 5.8 g/l



33.50
CHF



Schreinerei



Azienda Agricola Inama, Veneto (I)

Sauvignon blanc „Vulcaia“ Fumé

Biowein

100% Sauvignon Blanc

trocken

6 Monate 30% in neuen Barriques

aus stark getostetem Holz

→ Geräucherte Fisch

sowie Rosmarin-Jacobsmuscheln

ALC.14.5% – RSZ. 2.5g/l – SÄU. 7.1 g/l





26.50
CHF

Schreinerei

**Domaine Allemand,
Hautes-Alpes (F)**
„Ma Cuvée“ Blanc

Laetitia Allemand
Chardonnay + Muscat petits grains
trocken
06 Monate in neuen Barriques
06 Monate in gebrauchten Barriques
03 Monate Flaschenreifung
→ gehobener Apéro, Camembert
aus Büffelmilch, Ossau-Iraty mit Trüffeln

ALC.13.5%

.....

Weissweine haben aufgrund ihres Herstellungsverfahrens weniger Kontakt mit den Schalen und Kernen der Beeren und deswegen in der Regel weniger Gerbstoffe. Oft werden sie bewusst fruchtig und reduktiv ausgebaut, da sie mit Frische und Frucht den Gaumen überzeugen sollen. Rebsorten, die nicht vorwiegend mit ihren Fruchtaromen oder grünen Aromen im Vordergrund stehen sollen (wie beispielsweise Sauvignon Blanc oder auch Riesling) eignen sich besonders gut für einen alternativen Fassausbau im Barrique. Hier ist aber Fingerspitzengefühl gefragt, denn die richtige Dauer im Foltzfaß ist entscheidend. Holz wird vor allem aus drei Gründen für den Ausbau von Wein bevorzugt. Erstens handelt es sich um ein natürliches Material, das kleine Mengen von Sauerstoff für die harmonische Reifung zum Wein vordringen lässt (Oxidation). Zweitens gibt Holz Gerbstoffe (Tannine) an den Wein ab, was einen konservierenden Effekt hat. Und drittens kann Holz dem Wein auch Aromen zuführen. Die reichen von zedernholzartigen Komponenten über Gewürznelke, Zimt, Vanille und Kakao bis hin zu gerösteten Kaffeebohnen und Holzrauch.

.....



31.00
CHF

Schreinerei

**Domaine Fontchêne,
JGP Alpilles (F)**
„Leon Blanc“

René Milan
Roussanne (35 %), Chardonnay (25 %),
Grenache Blanc (20 %), Marsanne (15 %),
Clairette (5%)
12 Monate im franz. Barriques
trocken
→ Grillierter Octopus, festlicher Apéro

ALC.13.5% – RSZ. 1.5g/l – SÄU. 6.3 g/l



43.00
CHF

Schreinerei

Chateau Simone, Provence (F)
Palette blanc

Weissweincüee aus Clairette, Grenache
blanc, Bourboulenc, Ugni Blanc und
Muscat Blanc
12 Monate im grossen Holzfaß gereift
12 Monate auf der Flasche nachgereift
trocken
→ funktioniert wie ein kräftiger Rotwein

ALC.14%



49.00
CHF

Schreinerei

St. Jodern Kellerei, Wallis (CH)
Heida „Veritas“

Premium-Heida
12 Monate Barrique
trocken
→ Hummer, Krebs oder Loup de Mer

ALC.14.5% – RSZ. 1.5 g/l – SÄU. 5.4 g/l

mémoire
CHÂTEAU DE BOURG



23.00
CHF

Schreinerei

Cave La Madeleine, Wallis (CH)
Chloe et Camille Fontannaz

Païen „d' Ardon“ (Heida)
Heida
trocken
Hauptsächlich Stahltankausbau
6 Monate im grossen Eichenfaß
→ Sèches au beurre Brot
mit alpinen Käseplatte

ALC.13.5%

Roséweine

Grillparty
leuchtend
gesellig
Himbeere

Grillparty
leuchtend
gesellig
Himbeere

**Nach Hugo und
Aperol Spritz ist
nun der Rosé
das Kultgetränk
des Jahres.**



Schweiz | Frankreich | Österreich

aagne | La Madeleine | St. Jodern | Les Frères Dutruy |
Chêne bleu | Romanin | Fontchêne | Nadine Saxer | Hannes Reeh



16.00
CHF

Grillparty

Weingut aagne, Schaffhausen (CH)
Pinot Noir Rosé
Stefan Saxer Gysel
Pinot Noir
trocken
Stahltankausbau
→ Scampis Aglio Olio aus der
gusseisernen Grillpfanne
ALC.12.5%



16.50
CHF

Grillparty

Cave La Madeleine, Wallis (CH)
Chloe et Camille Fontannaz
Dôle Blanche
Pinot Noir + Gamay
trocken
Stahltankausbau
→ grillierter Lachs
vom Zedernholzbrett
ALC.13%



19.00
CHF

Grillparty

St. Jodern Kellerei, Wallis (CH)
Pinot Noir Rosé „Moraine“
trocken bis ganz leicht feinherb
Stahltankausbau
→ Mädelsabend mit Sushi
ALC.13.5%



19.50
CHF

Grillparty

Les Frères Dutruy, Waadt La Côte (CH)
Christian und Julien Dutruy
Rosé de Pinot Noir
trocken
Stahltankausbau
der provenzalischste Cail de Perdrix
→ Eisgekühlt am Ufer des Lac Lemán
ALC.12.8%





25.00
CHF

Grillparty



**Domaine de la Verrière
Chêne Bleu, Ventoux (F)**

Rosé

Grenache noir (60%), Syrah (15%),
Cinsault (5%), Mourvèdre (8%)
und Rolle (12%)
Ton- und Kalksteinboden, sehr steinig
6 Monate im Barrique gereift
trocken
→ lauer Sommerabend solo

ALC.13% – RSZ. 2.2g/l – SÄU. 6.0 g/l



21.00
CHF

Grillparty



Chateau Romanin, Provence (F)

Rosé

60 % Grenache, 16 % Cabernet Sauvignon,
15 % Syrah, 9 % Mourvedre
Stahltankausbau
Demeter zertifizierter Biowein
trocken
→ Gemüsegratin oder einfach solo!

ALC.13.5%



19.50
CHF

Grillparty

**Domaine Fontchêne,
IGP Alpilles (F)**

„Leon Rosé“

provenzalischster Rosé par excellence
René Milan
100% Grenache
trocken
→ Team-Apéro am See,
grillierter Wolfsbarsch

ALC.13.5%



0,5 Liter!

12.00
CHF

Grillparty

**Weingut Nadine Saxer,
Zürich (CH)**

„Nobler Rosé“

Pinot Noir Rosé
Nadine Saxer

trocken

Stahltankausbau

→ Apéro, perfekter Wanderwein

ALC.12%



0,5 Liter!

13.00
CHF

Grillparty

St. Jodern Kellerei, Wallis (CH)

Pinot Noir Rosé „Moraine“

trocken bis ganz leicht feinherb
Stahltankausbau

→ Perfekt auch als Wanderapéro

in der handlichen 0.5l-Flasche

ALC.13.5%



15.50
CHF

Grillparty

Hannes Reeh, Burgenland (A)

„In Bloom“ Rosé

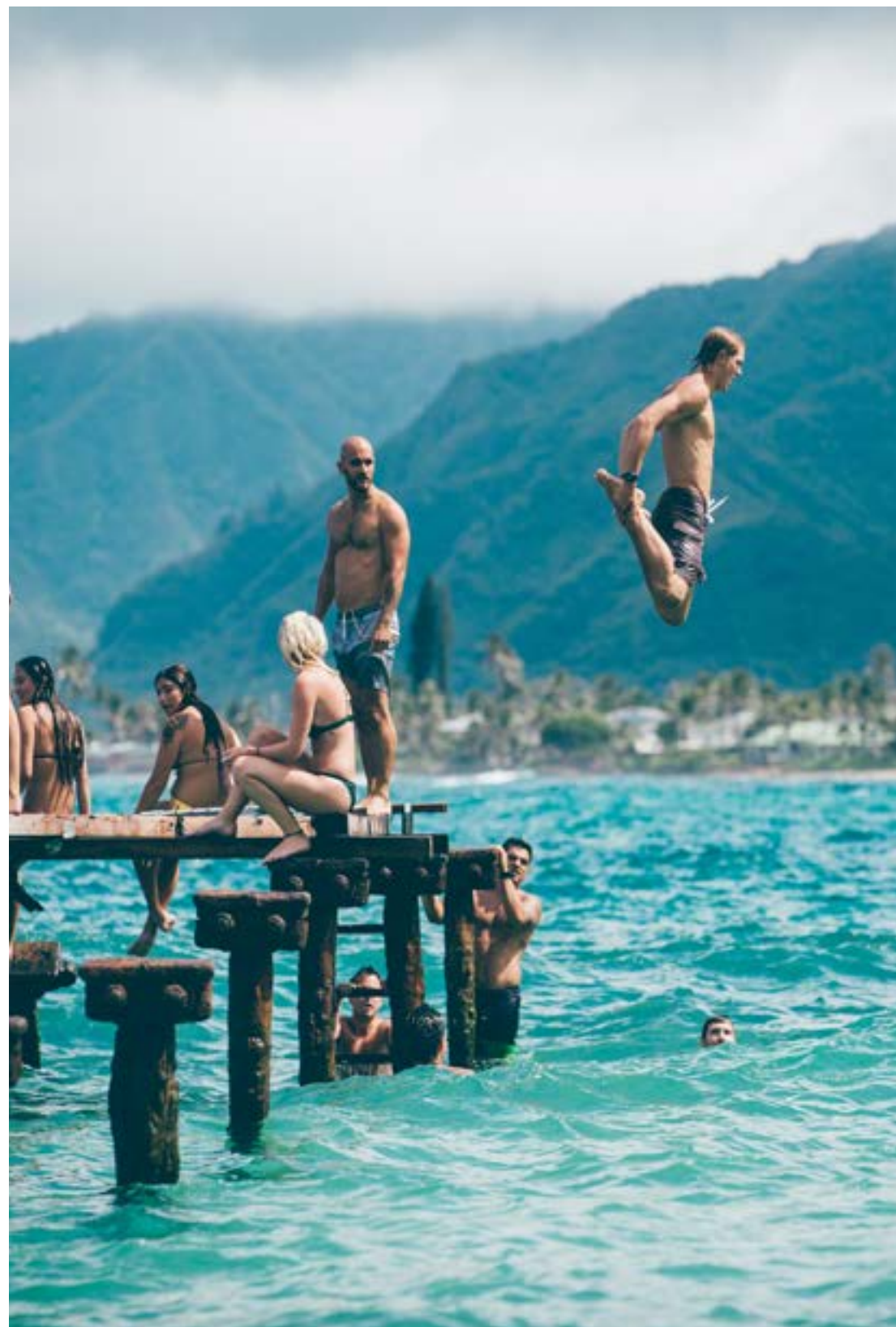
Blaifränkisch, Cabernet Sauvignon

Saftabzug

trocken

→ Apéro oder Burger-Begleitung

ALC.12.5% – RSZ. 1.0g/l – SÄU. 5.4 g/l



Rotweine

Kochschürze
animierend
leicht kühl
Fliederbusch

Wüstenfels
konzentriert
pfeffrig
Dörripflaume

Kerzenschein
südhaltig
kirschig
Küssmund

Kaminabend
überwältigend
stoffig
Kakao

Kochschürze
animierend
leicht kühl
Fliederbusch

Der Moment in dem
ein paar Zwiebeln,
Kräuter und
etwas Butter
einen Zauber
erzeugen.

Kapitel | Kochschürze



Deutschland | Schweiz | Österreich

Ceel | Nadine Saxer | Fontchêne | Jean Vullien | Mussler | Geils | Girlan | La Crotta

19.00
CHF



Kochschürze

Weingut Ceel,
Neusiedlersee (A)
Syrah „Reserve“

Jungwinzer-Trio
trocken

→ Geschmorte Lamm-Aubergine
mit Kartoffelstampf und
gerösteten Pistazien

ALC.14% – RSZ. 1.8 g/l – SÄU. 5.2 g/l

Kochschürzengeschichten
*von grillierten Wollschwein-
würstchen und leicht gekühlten
Rotweinen.*

Wer stimmt mir zu, dass es bei den Roten doch
nun wirklich nicht immer um die Tannin- und
Fruchtbomben handeln muss – manchmal ist
weniger schlichtweg einfach mehr. Oder?!





19.50
CHF

Kochschürze

**Weingut Nadine Saxer,
Zürich (CH)**

„Nobler Blauer“

Pinot Noir Auslese
Nadine Saxer
trocken mit einem Effet zum feinherben
Stahltankausbau
→ Babybeef Schwert mit Rösti
und Nüsslisalat à la Zeughauskeller

ALC.13%



25.50
CHF

Kochschürze

**Domaine Fontchêne,
IGP Alpilles (F)**

„Leon Rouge“

René Milan
Syrah (41%), Merlot (41%), Mourvèdre (18%)
Ausbau für 18 Monate
in französischen Barriques
trocken
→ Lammragout mit Polenta

ALC.13.5%



19.50
CHF

Kochschürze



**Domaine Jean Vullien & Fils
Savoyen (F)**

Mondeuse „Prestige“ Barrique

100% Mondeuse (autochtone)
gentechn. Verwandtschaft zum Nebbiolo

Biowein

Ausbau im Stahltank
anschliessend 6 Monate
im gebrauchten Barrique
trocken
→ Grill-Poulet-Sandwiches aus Baguette

ALC.12.5%



18.50
CHF

Kochschürze

Weingut Mussler, Pfalz (D)

Rotweincuvée

„Bissersheimer Cuvée S“

Merlot + Cabernet Sauvignon
Sabine Mussler
trocken

12 Monate in neuen Barriques

→ Abend-Ausklung-Wein mit Wow-Effekt

ALC.14% – RSZ. 5.2g/l – SÄU. 5.8 g/l



18.50
CHF

Kochschürze

Geils Sekt und Wein, Rheinhessen (D)

Spätburgunder Gutswein

Sarah und Florian Geil

trocken

→ Entenbrust, Himbeerjus, Rotkraut und Kroketten

ALC.13.5% – RSZ. 1g/l – SÄU. 6.9 g/l



23.00
CHF

Kochschürze

Kellerei Grlan, Südtirol (I)

Vernatsch Alte Reben „Gschleier“

Sagenhafter Einstiegsrotwein

in einen fantastischen Kochabend

trocken

Stahltankausbau sowie zusätzliche 9 Monate Reifung im großen Holzfass

→ Kaninchen Ragout, oder Besuch bei den Schwiegereltern

ALC.13.5% – RSZ. 1.9g/l – SÄU. 5.6 g/l



22.00
CHF

Kochschürze

La Crotta di Vegneron, Aostatal (I)

Chambave Superieur Valle d'Aosta DOC

70% Petit Rouge + aufgefüllt mit

Gamay, Pinot Noir und Fumin

trocken

Stahltankausbau + 6 Monate gr. Holzfass

fruchtiger und lebendiger Rotwein

der perfekte Einstieg in einen Abend

mit Freunden

→ Terrassensonne, Grilladen und Freunde

ALC.13.5% – RSZ. 1.8g/l – SÄU. 6.7 g/l



Pinot Noir, Gamay, Merlot, Dôle,

Vernatsch und Mondeuse:

Fruchtige Rotweine mit wenig Gerbstoffen

passen sehr gut zur leichten Sommerküche

– am besten schmecken sie leicht gekühlt.

Mit ihnen fängt meist der Kochspass in der

Küche erst richtig an. Sie sind meist auch

der „Zehnt“ für das gerade entstehende

Gericht – sofern es sich um dunkle Saucen

handelt natürlich.



Kerzenschein
sündhaft
kirschig
Kussmund

26.50
CHF

Kerzenschein

Terres de Lavaux, Waadt (CH)
Winzergenossenschaft
„Orpheus“ Plant Robert
Plant Robert
autochthone Traube vom Genfer See
trocken
Ausbau im grossen Holzfass
für etwas mehr als 12 Monate
→ Wildschweinbraten
mit Haselnusskruste

ALC.13,5%

Ein glückliches
Gesicht am Tisch,
das Bände spricht.



Schweiz | Italien | Deutschland | Österreich | Frankreich

Terres des Lavaux | Filippino | St. Jodern | Wess | Escher | Geils | Bruker |
Liebig | Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein | La Bastide Blanche |
Torre Rosazza | Elio Filippino | La Cappuccina | Torre d'Orti | Ettore Germano

44.00
CHF

Kerzenschein

Elio Filippino, Piemonte (I)
Barbaresco „San Cristoforo“
100% Nebbiolo
trocken
reiner Stahltankausbau
24 Monate im kleinen und grossen Holzfass
→ erste Alterungsnoten, pflaumig,
himbeerig, leicht Tabak, perfekt zu Lasagne

ALC.14,5% – RSZ. 1,2g/l – SÄU. 6,7 g/l

27.00
CHF

Kerzenschein

St. Jodern Kellerei, Wallis (CH)
Grand Evêc
«Evêque» auf französisch «der Bischof»,
erinnert an St. Théodule, den ersten
Bischof des Wallis
Pinot Noir
Ausbau im grossen Eichenfass
trocken
→ Bündner Gamsragout mit Knöpfli

ALC.14,3%

Eine Lanze brechen für den alpinen Rotwein!

Am 30. Dezember 2016 veröffentlichte der Wine Advocate von Robert Parker den zweiten grossen Schweiz Report. Stephan Reinhardt verkostet dafür eine Selektion von knapp 200 Weinen. Von diesen 200 Weinen hat Reinhardt 153 in der neuen Ausgabe des Wine Advocate Nr. 228 publiziert. Und von diesen 228 Weinen wiederum haben allen Ernstes 90 über 90 Punkte erhalten – was das beste Resultat ist, das Schweizer Weine je erzielt haben. Betrachtet man nun nur die Rotweine, die in der Schweiz rund 58% aller produzierten Weine ausmachen, kann man somit gewiss und voller Stolz und Lobes von einer Rotweinnation Schweiz sprechen. Denn ein Grossteil der schweizer Winzer hat den Markt ihrer

heimischen Käuferschaft bereits vor einiger Zeit genaustens analysiert und ihr Rotweinangebot daraufhin dann stärker ausgerichtet. Griff Mann und Frau vielerorts Anfang der 80er Jahre noch vermehrt nach günstigen Importen aus Italien und Spanien, so hat sich seit der Jahrtausendwende der Schweizer Rotwein bei der einheimischen Bevölkerung mehr und mehr etabliert und ist zu einem sozialen, kulinarischen und kulturellen Aushängeschild Schweizer Tradition geworden. Die Schweizer Konsumenten, im Allgemeinen versiert und weltoffen, können sich mit Pinot Noir, Spätburgunder, Blauburgunder, Clevner und Co. mehr und mehr identifizieren.

Die Beliebtheit für Rotweine aus dem deutschsprachigen Raum innerhalb unserer Community wächst, auch dank der hervorragenden Qualität unserer Winzerpartner. Beerdigen wir also endlich den Mythos von nur mittelmässigem Rotweinen aus der Cool-Climate Region Europas?!



34.00
CHF

Kerzenschein

Weingut Escher, Württemberg (D)
Cabernet Franc
„Korber Sommerhalde“
Christian Escher trocken
Stahltank und grosses Holz
unbedingt Dekantieren!
2. Platz „Deutscher Rotweinpreis Meininger“
→ Gefüllte Auberginen nach Sevims Rezept

ALC.14% – RSZ. 2.3g/l – SÄU. 5.6 g/l

28.70
CHF

Kerzenschein

Geils Sekt und Wein, Rheinhessen (D)
Spätburgunder „Bügel“
Dalsheimer Bügel
Sarah und Florian Geil trocken
→ Hasenrücken, Cranberries,
Mandelbrokkoli und Schupfnudeln

ALC.14% – RSZ. 1.2g/l – SÄU. 6.5 g/l

26.50
CHF

Kerzenschein

Weingut Bruker, Württemberg (D)
Spätburgunder Reserve
Markus Bruker trocken
→ Käseknödel mit Spitzkohlsalat

ALC.13.5%

27.50
CHF

Kerzenschein

Schlossgut Liebig, Mosel (D)
Pinot Noir
Bernhard Kirsten
18 Monate in französischen Barriques
trocken
→ Kalbskotelette, franz. Baquette
und würziger Bergkäse

ALC.13.5% – RSZ. 2.2g/l – SÄU. 6.5 g/l

49.50
CHF

Kerzenschein

Weingut Rainer Wess, Krems (A)
Pinot Noir
trocken
18 Monate kleines Holzfass
→ Pur nach einem
langen Waldspaziergang!
oder zu Bauerngröstl

ALC.13.5%

In der Schweiz betrug der Konsum von einheimischen und ausländischen Weinen im Jahre 2017 (Quelle BAG) 273 Millionen Liter, das entspricht 35 Liter pro Einwohner.



23.50
CHF

Kerzenschein

**Hofkellerei des Fürsten
von Liechtenstein (LI)**

Profundo

100% Zweigelt
trocken

Ausbau: 24 Monate in alten
sowie neuen Barriques

Lage: Weinviertel Österreich

0.75 Literflasche

→ Gebackene Kalbsleber

ALC.13.5%

Ein Pinot Noir ist eben halt doch keine „primitive“ Allzweckwaffe, die mit maximaler Fruchtsüsse und abgeschossenen Alkoholwerten jenseits der humanen 13% da herkommt. Ein alpiner Pinot Noir – das ist vielmehr fachliches Können in dezent, zurückhaltender Schweizer Manier auf einzigartigem alpinen Terroir. Und nur, dass wir uns nicht flasch verstehen: Pinots dürfen sehr wohl wonnig, warm, fruchtsüss und geschmeidig sein. Aber eben auch nicht zu stark. Burgunderisch halt!

*In der Schweiz gibt es ungefähr 240 angebaute Rebsorten. Nur 75 werden allerdings in den Statistiken des Bundesamtes für Statistik (BAG) aufgeführt. Die vier am meisten angebauten Rebsorten sind neben dem **Pinot Noir**, der **Chasselas** (autochthon), **Gamay** und der **Merlot** die 72% des Anbaus ausmachen. Diese einheimischen Rebsorten, deren Reichtum zur Identität des Schweizer Weinbaus beitragen, belaufen sich auf 36% des Schweizer Marktes. Wir sehen also, es ist noch etwas Luft nach oben. Und genau deswegen gibt es Oktoberweine für alpine Weinkultur.*



22.00
CHF

Kerzenschein

La Bastide Blanche (F)

Contrechamps Rouge Bandol

Familie Bronzo

43% Grenache, 22% Cinsault,
und 35% Syrah

18 Monate Reifung im gr. Holzfass
trocken

→ Karniyarik von Schwiegermami,
Mit Hackfleisch gefüllte Aubergine

ALC.14.5%



Ein Stückchen regionale Ursprünglichkeit

Unser Buch Tipp:

Das kulinarische Erbe der Alpen, von Dominik Flammer, erhältlich bei Orell Füssli im Doppelband, Historie und Rezepte für sensationelle 104 Schweizer Franken.



24.00
CHF

Kerzenschein

Torre Rosazzo, Friaul (I)
„Altromerlot“

24 Moante im Barrique ausgebaut
trocken
→ Polenta con salsicce oder
Pollo über dem Feuer gebraten

ALC.14.5% – RSZ.2.2g/l – SÄU. 4.8 g/l



22.00
CHF

Kerzenschein

Elio Filippino, Piemonte (I)
Langhe rosso „4 Amis“

Cabernet Sauvignon, Barbera,
Nebbiolo & Syrah
trocken
18 Monate im grossen Holzfass
18 Monate Flaschenreifung
→ der perfekte Wein für die Wildsaison
Brombeere trifft auf Rosmarin
und Sauerkirsche

ALC.14% – RSZ. 1.4g/l – SÄU. 7.1 g/l



26.50
CHF

Kerzenschein

La Cappuccina
Società Agricola Veneto (I)
Rosso „Campo Buri“

90% Carmenère veneto; 10% Oseleta
Bioweingut
trocken
14 Monate im neuen Barrique gereift
12 Monate Flaschenreifung
→ Vegetarischer Kartoffellauf

ALC.14%



18.50
CHF

Kerzenschein

Weingut Cavalcina, Veneto (I)
„Torre d'Orti“ Ripasso

Corvina+Corvinone+Rondinella
trocken
6 Monate in gebrauchten Barriques
→ Linguine Gorgonzola
und Cherrytomaten

ALC.14.5% – RSZ. 2.3g/l – SÄU. 6.6 g/l

Übrigens, noch etwas aus der Swisswine Trivia-Box.
In der Schweiz leben zwei eminente internationale
Botschafter, was Wein anbelangt: Paolo Basso, der 2013
zum besten Weinkellner der Welt gekürt wurde und
Doktor José Vouillamoz, der Ampelologe und Co-Autor
des Werkes „Rebsorten“ ist.



65.00
CHF

Kerzenschein

Ettore Germano, Piemonte (I)
Serralunga

Barolo „Cerretta“ DOCG

100% Nebbiolo

Durchschnittsalter der Reben: 50 Jahre
trocken

Stahltankausbau + 24 Monate Barrique

→ würzig, satt, rund, weich

Hirschragout oder Coniglio al forno

ALC.15% – RSZ. 2.1g/l – SÄU. 7.2 g/l

Einen Toast auf alle Nonnas, Nenis und Omas,

Ihr seid grossartig! Bitte vermacht uns zum gegebenen Zeitpunkt Eure
Kochbücher und Rezeptsammlungen. Wir würden so gern ein Teil Eurer
grossartigen Kochtradition weiter fortführen!

Wüstenfels
konzentriert
pfeffrig
Dörripflaume

Kapitel | **Wüstenfels**



Frankreich | Österreich | Schweiz | Italien | Deutschland

Johann Michel | André Perret | Chêne Bleu | La Baside Blanche
Hannes Reeh | aagne | Roman Hermann | Lan Madeleine | Terres de Lavaux |
Langenwalter | Mussler | Bruker | Kress

**Du wusstest, der
Tag wird kommen,
an dem ein anderer
stärker ist als du.**



48.00
CHF

Wüstenfels

**Domaine Johann Michel,
nördliche Rhône (F)
Cornas AOP**

Cornas

100% Syrah

Ausbau in 500-650l

Fässern für 14 Monate
trocken

umbedingt Dekantieren!

→ perfekt zu Cassoulet, einem
südfranzösischen Eintopf

ALC.13%



Cornas ist die südlichste Appellation der nördlichen Rhône. Sie liegt am rechten Ufer, etwa auf der Höhe der Stadt Valence und gehört zum Département Ardèche. Sie ist bis heute die verkannteste Dorflage der nördlichen Rhône, und ihre Weine leiden immer noch etwas unter dem Ruf, besonders kernig oder gar rustikal auszufallen. Das ist ungerecht, denn in Wirklichkeit steht ein grosser Cornas einem Hermitage in puncto Struktur in nichts nach und kommt in puncto aromatischer Komplexität und Eleganz einem Côte-Rôtie verblüffend nahe.



25.00
CHF

Wüstenfels

Domaine André Perret, Rhône (F)
Saint-Joseph
100% Syrah
Steillage und Alte Reben
12 Monate in kleine Barriques trocken
→ Boeuf Bourguignon, Schmorbraten oder Solo auf der Couch!

ALC.13.5%

28.50
CHF

Wüstenfels

Domaine de la Verrière Chêne Bleu, Ventoux (F)
Astralabe Cuvée
70% Grenache (40jährige Weinstöcke) + 30% Syrah
Ton- und Kalksteinboden, sehr steinig
6 Monate im Barrique gereift trocken
→ lauer Sommerabend solo

ALC.14.5% – RSZ. 0.5g/l – SÄU. 4.8 g/l

28.50
CHF

Wüstenfels

La Bastide Blanche (F)
Bandol Cuvée Fontaneau
Familie Bronzo
100% Mourvèdre
18 Monate im grossen Holz gereift trocken
→ Wildschweinbraten in Orangen-Rotwein-Marinade und frischem Baguette

ALC.14.5%

28.50
CHF

Wüstenfels

Hannes Reeh, Burgenland (A)
„unplugged“ Cabernet Franc
100% Cabernet Franc trocken
→ Rib Eye Steaks, Buttergemüse und frisch aufgebackenes Naan

ALC.15.0% – RSZ. 1.5g/l – SÄU. 5.8 g/l

Ostschweiz-Gastro Tipp:

Yannis Sfouggaris Weinkarte ist schon ein absolutes Fest für sich, so jedenfalls der Gault Millau. Die **Bodega Prado** in der Bankgasse in Sankt Gallen setzt, ähnlich wie Stefan's Merlot, neue Massstäbe bei der authentischen Gaumenverwöhnung. Wir machen Euch gerne miteinander bekannt!



28.50
CHF

Wüstenfels

**Weingut aagne,
Schaffhausen (CH)**
Merlot

Stefan Saxer Gysel
trocken
Ausbau in Barrique für z.T. 16 Monate
→ Straussenfilet „Stroganov“
oder feines Hirschragout

ALC.13.5%



30.00
CHF

Wüstenfels

**Weingut Roman Hermann,
Bündner Herrschaft (CH)**
Rotweincuvée „Terra Noir“

60 % Zweigelt 20 % Merlot 20 % Pinot Noir
trocken
Rebberge: Badwingert und Neuwingert
100 % Barrique, ca. 30% Neuholz 14 Monate
→ Rustikale Ratscherpfanne
mit Champignons

ALC.14%



28.50
CHF

Wüstenfels

Cave La Madeleine, Wallis (CH)

Chloe et Camille Fontannaz
Assemblage „Magdalena“
**Merlot+Cabernet Franc+
Cabernet Sauvignon**
12 Monate im Grossen Holzfass gereift
trocken
→ Entrecôte Café de Paris

ALC.14%



27.50
CHF

Wüstenfels

Terres de Lavaux, Waadt (CH)
**Winzergenossenschaft
„Orpheus“ Cuvée Gamaret+Garanoir**

50% Gamaret, 50% Garanoir
trocken
Ausbau im Barrique für 12 Monate
→ Bœuf Bourguignon

ALC.13,5%

Züri-Delikatessen Tipp:

Joseph Fulvi, der wohl authentischste und beste Metzger für italienische Fleischverarbeitung ausserhalb Italiens, in Zürich. Schöneeggstrasse 28 nahe Langstrasse | www.macelleria-fulvi.ch



34.00
CHF

Wüstenfels

Venica & Venica, Friaul (I)
Refosco Bottaz Venezia Giulia
trocken
autochthone Rebsorte
→ Gamswildgulasch mit frischem
Baguette oder Entenfilet an
getrüffltem Pastinakenmousse

ALC.13.5%



35.00
CHF

Wüstenfels

Torre Rosazzo, Friaul (I)
Ronco della Torre rosso
Merlot + Pignolo
Prestige-Wein
24 Monaten in neuen französischen
Barriques anschliessend 6 Monate
Flaschenreifeung
trocken
→ Polenta con salsicce picante

ALC.15% – RSZ.0.8g/l – SÄU. 6.6 g/l



23.00
CHF

Wüstenfels

Elio Filippino, Piemonte (I)
Barbera d'Asti Superiore
„Per Carlin“
100% Barbera
trocken
18 Monate im kleinen und grossen Holzfass
→ würzig, maskulin, – perfekt zu Steaks
und Risotto

ALC.14.5% – RSZ. 1.4g/l – SÄU. 6.2 g/l



35.50
CHF

Wüstenfels

Azienda Agricola Inama, Veneto (I)
Bradisismo Colli Berici Riserva
Biowein
70% Cabernet Sauvignon +
30% Carmenere
trocken
15 Monate im Barrique gereift
→ Entrecote vom Sorana-Rind,
Bigoli mit Wurst und Asagio-Käse

ALC.14% – RSZ. 1.1g/l – SÄU. 7.1 g/l



31.00
CHF

Wüstenfels

Weingut Langenwalter, Pfalz (D)
Portugieser Alte Reben
„Weisenheimer Goldberg“
Thorsten Langenwalter
24 Monate im gebrauchten Barriques
12 Monate Flaschenreifeung
trocken
→ Marroni-Gams-Gulasch mit Spätzle

ALC.13% – RSZ. 0.3g/l – SÄU. 5.0 g/l

Achtung: Pro Kunde max. 2 Flaschen



37.00
CHF

Wüstenfels

Weingut Mussler, Pfalz (D)
Rotweincuvée
„Tuvijah“
klassische Bordeaux Cuvée
Merlot + Cabernet Sauvignon
+ Cabernet Franc
Sabine Mussler
trocken
24 Monate in neuen Barriques
→ Hirschgulasch mit Rübli und Stocki

ALC.14.5% – RSZ. 3.2g/l – SÄU. 5.2 g/l



33.00
CHF

Wüstenfels

**Weingut Bruker,
Württemberg (D)**
Syrah Reserve
Markus Bruker
trocken
→ Zürcher Geschnetzeltes

ALC.14.5%



38.50
CHF

Wüstenfels

Weingut Kress, Bodensee (D)
Rotweincuvée „fetter Schnitt“
Merlot, Cabernet Franc
und Pinot Noir
Familie Kress aus Überlingen
trocken
→ Daube de boeuf (Rindfleisch
in Rotwein) mit Semmelknödeln

ALC.14% – RSZ. 2g/l – SÄU. 7.0g/l

.....
„Rotwein her!

Um das Herze zu erwärmen, wenn ich trinke will ich schwärmen.

Nur von besten Rebenhügel, wächst der Wein zu Lebensflügeln.

Was ich wünsche will ich hoffen und beglückt als eingetroffen

süsse Jugend wiederkehr!

Johann Wolfgang von Goethe, 1749-1832
.....



&
Goldenes Zeitalter für
deutsche Gewächse.
Deutsche „Rote“ sind
schwer im Kommen.
Auch dank des Klima-
wandels.

Kaminabend
überwältigend
stoffig
Kakao

**Wenn der Blick
ins Glas genauso
fesselnd ist, wie
der Blick ins Feuer.**



Italien | Frankreich | Deutschland | Schweiz

Torre d'Orti | L. Prendina | Kurtatsch | Elio Filippino | Ettore Germano |
Girlandi | Inama | Manincor | Allemand | Simone | Romanin | Langenwarter |
Mussler | Escher | Weishaar | Horvarth | Grillette | Agriloro



27.00
CHF

Kaminabend

Weingut Cavalchina, Veneto (I)

„Torre d'Orti“ Morari Valpolicella

Corvina+Corvinone+Rondinella

trocken

→ eine

12 Monate in gebrauchten Barriques

Zigarre, ein Ohrensessel

und ein politisches Thema

ALC.17% – RSZ. 2.8g/l – SÄU. 6.3 g/l

*Höher, kräftiger, teurer ...
immer die selben Reflexe bei der
Weinauswahl im Restaurant
oder auch vor dem unbekannten
Weinregal ...*

Jahrgang, Preis, Alkoholgehalt?
Ernsthaft?! ...





35.50
CHF

Kaminaabend

Weingut Prendina, Lombardei (I)
Merlot „Faial“
trocken
50% der Trauben werden angetrocknet
18 Monate in Barriques
→ Geschmorte Lammkeule
im Gemüsesud

ALC.16.5% – RSZ. 4.5g/l – SÄU. 6.1 g/l

Ich gebe zu, gerade frisch aus dem Provence-
urlaub kommend, auch ich bin vor solchen Reflexen
der Sortimentseingrenzung bei einem mir schier
unbekannt erscheinenden Weinsortiment nicht
davor gefeilt, bei Rotweinen schnell nach der
gehobenen Preiskategorie zu greifen. Gern auch
in Kombination mit einem Alkoholgehalt von
grösser/gleich 14% Volumen. Einfach nur, um auf
der sicheren Seite zu sein, wenn die Steaks in der
Pfanne brutzeln und der Korken sich langsam aus
der Flasche drehen lässt.

Alkohol ist nun mal ein Geschmacksträger.
Desolate Fazitbildung: Je mehr Alkohol, desto ... ?!

Wir müssen weg von diesen alkoholischen
Superbomben. Selbst mit Perspektive auf selbst-
fahrende Autos in der wohl „nahen“ Zukunft, geht
die Nachfrage doch immer mehr zu geringeren
Volumenwerten. Das hat auch schlichtweg seine
Gründe: Ein immer gesünderer Lebensstil, eine
grössere Wertschätzung der begleitenden Speisen,
Gesprächen am Tisch und zu guter Letzt, der kli-
matische Aspekt. Wissen wir doch nur zu gut, dass
vor gut 15 Jahren die alpinen und mediterranen
Rotweine genauso lecker waren und meist nur 13%
Alkoholgehalt aufwiesen. Der Ruf nach Power und
Gaumenüberwältigung liess in den letzten, globali-
sierten Jahrzehnten schlichtweg einfach viel zu oft
Neue-Welt-Birnen mit Alte-Welt-Äpfeln vergleichen.
Die Folge, höher, weiter, schneller, ging es bald
auch in nordeuropäischen Kellern zur Sache.

Nun findet langsam in Europa ein Umdenken statt.
Wenn auch nicht gerade auf unseren nächsten
zwei Seiten. Aber wir begrüßen ausdrücklich den
allgemeinen Konsens, Weine wieder mehr in den
authentischen Geschmacksfokus zu rücken und
dem hohen Alkoholgehalt den Kampf anzusagen.
Uns allen zuliebe.



45.00
CHF

Kaminaabend

Kellerei Kurtatsch, Südtirol (I)
WinzerGenossenschaft
Lagrain „Frauenhügel“ Riserva
trocken
Ausbau im franz. Barrique für 15 Monate,
anschließende Lagerung im großen
Eichenholzfass, mind. 1 Jahr Flaschenreife
→ Das erste Dinner-Date!

ALC.15% – RSZ. 2.1g/l – SÄU. 5.2 g/l



27.50
CHF

Kaminaabend

Elio Filippino, Piemonte (I)
Barbera d'Alba Superiore
„Bärba Cesco“
100% Barbera
trocken
18 Monate im grossen Holzfass
18 Monate Flaschenreife
→ gigantischer Wein um einen
erlebnisreichen Tag reflektierend
ausklingen zu lassen

ALC.16.5% – RSZ. 1.8g/l – SÄU. 6.4 g/l



80.00
CHF

Kaminaabend

Ettore Germano, Piemonte (I)
Serralunga
Barolo „Prapò“ DOCG
100% Nebbiolo
Durchschnittsalter der Reben: 45 Jahre
trocken
Stahltankausbau + 24 Monate Barrique
+ 12 weitere Monate Flaschenreife
kraftvoll, weich endlos
→ Herr Prof. Dr. und Gattin zum z'Nacht

ALC.15% – RSZ. 2.4g/l – SÄU. 6.9 g/l

„Was ridin' along side the highway,
rollin' up the country side
Thinkin' I'm the devil's heatwave,
what you burn in your crazy mind?
Saw a slight distraction standin'
by the road
She was smilin' there,
yellow in her hair.“

Sweet Hitch-Hiker | CCR



45.00
CHF

Kaminabend

Kellerei Grlan, Südtirol (I)
Pinot Noir Riserva „Trattmann“

Großartiger Pinot Noir Riserva
aus Südtirol auf höchstem Niveau
trocken
15 Monate Reifung in neuen Barriques
08 Monaten Reifung auf der Flasche
→ Kaninchen Ragout, oder Besuch
bei den Schwiegereltern

ALC.14.5% – RSZ. 0.9g/l – SÄU. 5.8 g/l



95.00
CHF

Kaminabend

Azienda Agricola Inama, Veneto (I)
Oratorio die San Lorenzo Riserva

Biowein
100% Carmenère
trocken
18 Monate im Barrique und
24 Monate auf der Flasche gereift
→ das Perfekte Weingeschenk für
Privat- und Businesskunden

ALC.14.5% – RSZ. 2.0g/l – SÄU. 6.8g/l

**Das perfekte Geschenk kommt
immer von Herzen, und meistens
von Oktoberweine in Dietlikon.**

Meine Frau hat mich zu unserem Jahrestag mit diesen wunderbaren „Oktober“ - Weinen beschenkt. Wir verbrachten das Wochenende im schönen Appenzellerland. Nutzen Sie die Gelegenheit uns für Ihre Weingeschenke zu beauftragen. Wir beraten Sie gerne wenn es um aussergewöhnliche Weine für Ihre Kunden, Geschäftspartner oder auch Ihre Frau oder Ihren Mann geht.



27.50
CHF

Rosenranken

Kellerei Kurtatsch, Südtirol (I)
Winzer-genossenschaft

Gewürztraminer „Brenntal“ Riserva
trocken
Ausbau für 12 Monate im Edelstahl und
für 6 Monate im großen Eichenholzfass,
mind. 6 Monate Flaschenreife
→ Schlorzifladen oder
Gorgonzolamousse auf Traubenragout

ALC.15.5% – RSZ.7.0g/l – SÄU. 5.2 g/l

**Auch im Kapitel
Rosenranken auf
Seite 68 zu finden**



38.50
CHF

Kaminabend

Kellerei Manincor, Südtirol (I)
Rotweincuvée „Cassiano“

Merlot 41 %, Cabernet Franc 26 %,
Tempranillo 9 %, Cabernet Sauvignon
7 %, Petit Verdot 9 %, Syrah 8 %
trocken
→ Gänsebraten von Mutti,
oder ein politisches Gespräch

ALC.14% – RSZ. 1.5g/l – SÄU. 5.2 g/l



29.50
CHF

Kaminabend

**Domaine Allemand,
Hautes-Alpes (F)**
„Ma Cuvée“ Rouge

Laetitia Allemand
Mollard + Merlot + Cabernet Franc
trocken
→ winterliche Hochzeitsplanung
für den kommenden Sommer
Solo am besten!

ALC.14.5%



47.50
CHF

Kaminabend

Chateau Simone, Provence (F)
Palette rouge

Rotweincuvée aus Grenache, Mourvèdre,
Cinsaut, Manosquin, Syrah, Castet,
Carignan und Muscat
24 Monate in kleinen Holzfässern gereift
12 Monate auf der Flasche nachgereift
trocken
→ Weihnachten Gänsebraten, mit dem
Lieblingsonkel, der was von Wein versteht

ALC.14%



37.00
CHF

Kaminabend

Chateau Romanin, Provence (F)
Grand Vin Rouge
„Hannibal“

Mourvèdre 38%, Syrah 28%, Grenache 27%
und Cabernet Sauvignon 7%.
18 Monate im großen Holz-Fass
18 Monate Flaschenreife
Demeter zertifizierter Biowein
trocken
→ Sauerbraten von der Ente
mit Kürbis-Pastinaken-Püree

ALC.14.5%



28.50
CHF

Kaminabend

Weingut Langenwalter, Pfalz (D)
Cabernet Sauvignon
„Weisenheimer Goldberg“
Thorsten Langenwalter
24 Monate im gebrauchten Barriques
trocken
→ Rehrücken mit Spätzle
und Morchelrahmsauce

ALC.14% – RSZ. 2.5g/l – SÄU. 5.1 g/l



29.00
CHF

Kaminabend

Weingut Mussler, Pfalz (D)
Merlot
„Bissersheimer Goldberg“
Sabine Mussler
trocken
12 Monate in gebrauchten Barriques
→ Entenbrust auf Aronia-Sauerkraut
und Pastinakenpüree

ALC.14.5% – RSZ. 4.5g/l – SÄU. 5.7 g/l



49.00
CHF

Kaminabend

Weingut Escher, Württemberg (D)
Rotweincuvée
„Wunderwerk“
Cabernet Franc, Merlot
und Cabernet Sauvignon
Christian Escher
trocken
→ Familienferienplanung vor dem Kamin

ALC.14.5% – RSZ. 2.1g/l – SÄU. 6.0 g/l



28.50
CHF

Kaminabend

Weingut Weishaar, Baden Kaiserstuhl (D)
Rotweincuvée „Gian Carlo“
60% Spätburgunder & 40% Cabernet
Corinne & Markus Weishaar
trocken
Strohbettung + 12 Monate in
gebrauchten Barriques
→ Pokerabend

ALC.15% – RSZ. 9.5g/l – SÄU. 5.3 g/l





26.50
CHF

Kaminabend

Weingut Horvath, Burgenland (A)
Merlot „Altenberg“ Reserve trocken
12 Monate im grossen Holzfass
→ Rinderbraten mit Speckwirsing und Pfefferbirnen

ALC.15.5% – RSZ. 1.0 g/l – SÄU. 5.0 g/l



26.50
CHF

Kaminabend

Domaine Grillette, Neuenburg (CH)
„Les Palins Cabernet Franc“ trocken
18 Monate im Barrique
12 Monate Flaschenreifung
→ Martinigansl mit Rotkraut & Knödel

ALC.14.5%



49.00
CHF

Kaminabend

Domaine Grillette, Neuenburg (CH)
„Passerillé Vernissage“ Cabernet Franc trocken
24 Monate im Barrique
→ Weihnachtsschmaus, oder besser: ein brennender Kamin und ein gutes Buch

ALC.16.5%



29.50
CHF

Kaminabend

Agriloro SA
Tenimento dell'Ör, Tessin (CH)
Rotweincuvée „Casimiro“
Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Gamaret, Syrah, trocken
20 Monate in zum Teil neuen Barriques
12 Monate Flaschenreifung (Dekantieren!)
→ Keith Jarrett Köln Konzert

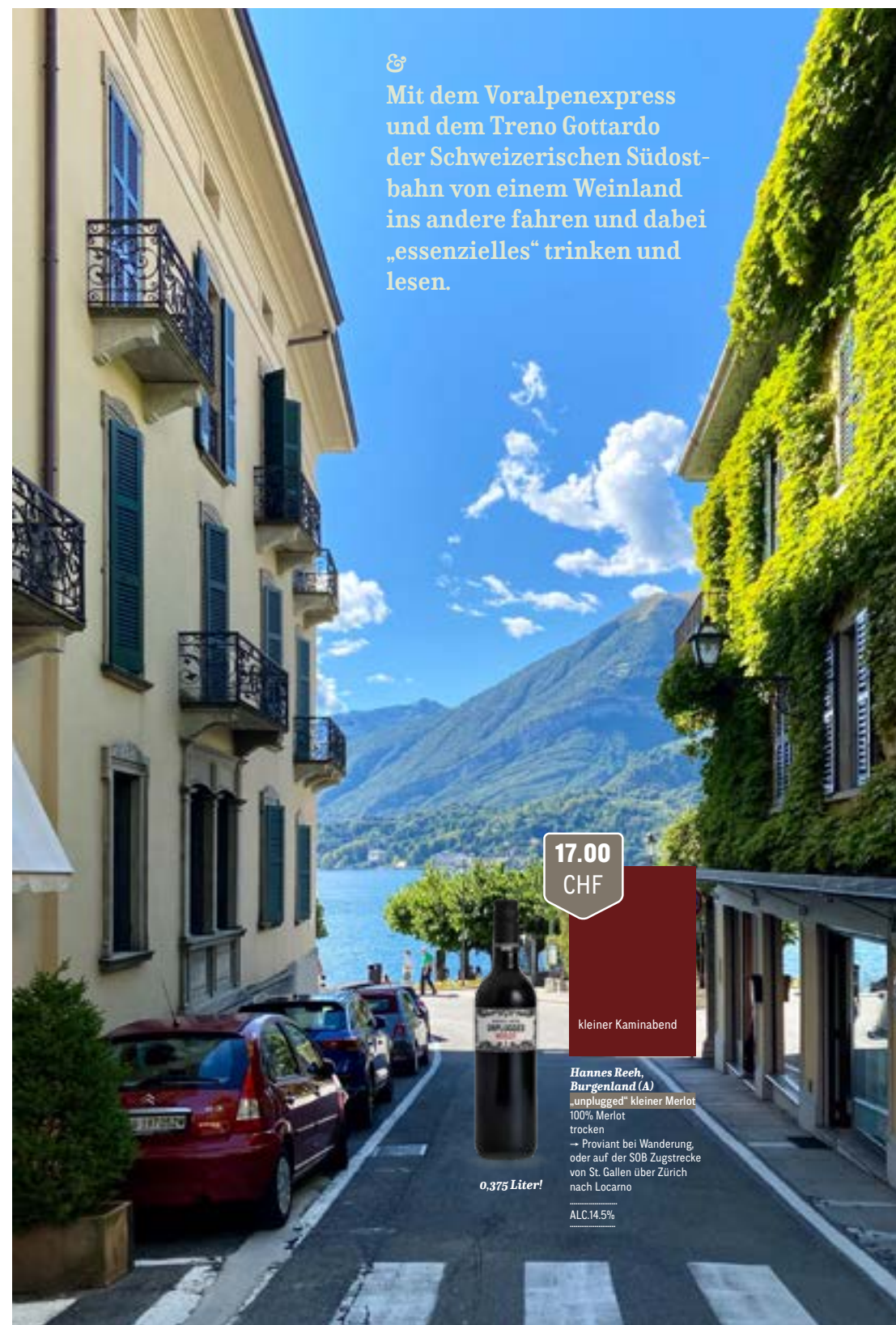
ALC.13.5%



.....
„Wenn sich im Herbst die Blätter bunt färben, ist auch die Zeit der Reife gekommen. Vielerorts können die Früchte der Arbeit geteilt werden. Es locken Herbstmessen und Jahrmärkte. Es wird gefeiert, und es bleibt mehr Zeit, um sich genussvolle Auszeiten zu gönnen, um ein neues Hobby zu beginnen, eine unbekannte Region zu entdecken oder ganz einfach den Sommer im Süden zu verlängern. Ob ins Tessin, an die OLMA oder an die Herbstmesse in Luzern.“

Semra Yavuz, Marketing SOB

.....



&
Mit dem Voralpenexpress und dem Treno Gottardo der Schweizerischen Südostbahn von einem Weinland ins andere fahren und dabei „essenzielles“ trinken und lesen.

17.00
CHF

kleiner Kaminabend

Hannes Reeh, Burgenland (A)
„unplugged“ kleiner Merlot 100% Merlot trocken
→ Proviant bei Wanderung, oder auf der SOB Zugstrecke von St. Gallen über Zürich nach Locarno

ALC.14.5%

0,375 Liter!

Dessert- und Leichtweine

Fruchtschorle
prickelnd
kinderfreundlich
Sonnenschirm

Dolce
kandierte
verträumt
Trockenobst

Dolce
kandierte
verträumt
Trockenobst

**Gleich und gleich
gesellt sich gern.**



Deutschland | Schweiz | Österreich | Frankreich

Kress | Marc Ramu | Hannes Reeh | Terre de Lavaux | Ribeauville



0,5 Liter!

30.00
CHF

Dolce

Weingut Kress, Bodensee (D)

Muscat Auslese

Familie Kress aus Überlingen
edelsüss

Muskateller – typisches Bouquet“
aprikosenfarben schmeckt nach
orientalischen Gewürz, Litschi, Kumquat,
Mandarine, Holunderblüte und Honig
→ Foie Gras (uiuiui), oderBlauschimmel-
und gereiftem Hartkäse

ALC.9.5%



0,5 Liter!

20.00
CHF

Dolce

**Domaine du Clos des Pins,
Genf, Dardagny (CH)**

Gamaret « La Part des Anges »
Marc Ramu

roter Süsswein
edelsüss
Stahltankausbau
→ Perfekter Dessertwein
zu kräftigem Käse oder zu Schokolade

ALC.11%



0,375 Liter!

16.00
CHF

Dolce

Hannes Reeh, Burgenland (A)

„Heidenboden Cuvée Süss“

Beerenauslese aus:

50% Welschriesling

50% Sämling

edelsüss

→ Crepes flambées au Grand Marnier

ALC.10% – RSZ. 92,20g/l – SÄU. 5.0 g/l



0,375 Liter!

24.50
CHF

Dolce

Terres de Lavaux, Waadt (CH)

Winzergenossenschaft

„Orpheus“ Dessertwein

Assemblage von: 20% Chardonnay,

40% Pinot Blanc, 25% Pinot Gris und

15% Pinot Noir nach Trocknung

edelsüss

Ausbau imStahltank und anschliessend

3 Monate im Barrique

→ Foie gras, einfach Weltklasse!!!!

ALC.12.5%



14.00
CHF

Fruchtschorle
prickelnd
kinderfreundlich
Sonnenschirm

0% alc.

Mittagssonne

Cave de Ribeauville, Alsace (F)
Winzergenossenschaft

Rib0 Entalkoholisiert

Stahltankausbau

trocken bis leicht feinherb

→ die etwas leichtere Alternative
beim Mittagstisch

.....
ALC.<0.5% – RSZ. 7.3g/l – SÄU. 6.7 g/l
.....



Oktober- winzer

Unser alpines und mediterranes Weinland





Die Köpfe

ZEHN 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 vor etwas mehr als zehn Jahren gegründeten Idee, eines auf Freundschaft und Weinelust aufsetzenden Weinvertriebs in Düsseldorf mit meinem langjährigen Freund 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 meine nebenberufliche Leidenschaft.

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 weiterzuwachsen, um irgendwann auf den vollerwerbstätigen eigenen Beinen zu stehen. DANKE an dieser Stelle an meine Frau Sevgi sowie meine gesamte Familie und Freunde für die sehr tatkräftige Unterstützung.

Oktoberweine Schweiz

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

Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF), 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

