

# Gaumenmerk

---

Bestseller und Newcomer 2019

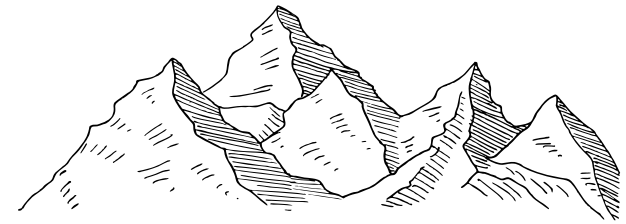


**OKTOBER**  
**WEINE®**

Weinhandelsagentur für  
alpine und mediterrane Weinkultur



# What we think, we become



**O**ktoberweine 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 verändert auch die Kaufgewohn-

heiten 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 unbekannten 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.

**D**enken 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 Hinübertreten 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 in Mitteleuropa zu betreten, und diese Türen zu öffnen.



Faccaboritas mo quam quibusdam explisque quiaspe pernatPoribusdam, to doloribus que volum vellam, sitas mo evelique nonsequi adis quiandi pienduntur  
Oresciis ea sed etur

## Weissweine



**10**

**2F Feu Follet**

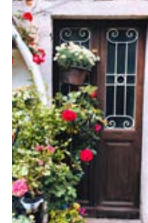
feinherber Schaumwein  
vom Genfer See



**19**

**Jolicoeur**

Schweizer Marken-  
botschafter – 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 Dessert-  
wein 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 und  
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 Mandarinenschalen. 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)**  
**Winzer-genossenschaft**  
„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

## Gaumenmerk | Brut Rosé



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

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

.....  
*„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**  
.....



**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





**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) Winzer-genossenschaft**

„Jolicoeur“

Chasselas

Jahrgang 2018

trocken bis feinherb

→ Apero, Raclette, Käsefondue  
oder es Plättli

ALC.12,5%

.....  
„U woni die ytip mit zittirge 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 verlangsamt sich  
.....





16.00  
CHF

Obstkorb

**Weingut Kirsten, Mosel (D)**  
**„Wolkentanz“**  
 Bernhard Kirsten  
 Riesling  
 Jahrgang 2017  
 trocken bis feinherb  
 → Apero, Spargel, grillierte Gambas

ALC.12% – RSZ. 13.1g/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“*  
 .....

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

Obstgarten

**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 Wolken-tanz, der (zweit)meistverkaufte Weisswein bei uns. Eine wunderbare Gaumenaromatik mit sehr schönem Frucht-Säurespiel, noch heute danken wir Ludwig für diese sagenhafte Winzer-entdeckung.



Bar auf Island

Fotografie: TJ Holowaychuk, unsplash





16.50  
CHF

Wildwiese

Bruker's Weissweincuvée Gretchen wurde aus  
sogut wie allen Rebsorten die sein Weingut  
hergibt gekeltert. Riesling, Chardonnay, Sau-  
vignon 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, Pfirsich, Mango, sogar etwas Brennes-  
sel, Melisse und Mandeln. Unverkennbar, das  
Bukett an floralen Akzenten. Und dann erst  
der Gaumen: füllig, sehr elegant, herrlich  
feiner Schmelz, der einfach nicht langwei-  
lig werden will. Jeder Schluck eine neue  
Assoziation. 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.“  
.....



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-

er Rebe jene betörenden Aromen, welche zu barocken Beschreibungen 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 Steilterrassen“**  
 Grüner Veltliner  
 Franz-Josef Gritsch, Jungwinzer  
 Jahrgang 2016  
 trocken  
 → Tessiner Lunganighe  
 an Balsamico Linsen  
 ALC. 13.5%

**leider  
ausgetrunken**  
 neuer Jahrgang folgt

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)  
Winzer-genossenschaft  
Pinot Gris „Kessler“ Grand Cru  
Jahrgang 2017**

trocken bis feinherb  
→ Kabeljaufilet auf Essiglinsen und  
weißem Balsamico-schaum

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 Belüftung (dum 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)**  
**Winzergenossenschaft**

„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 ganz grosses Suchtpotential.

Wien, Österreich

Fotografie: Norbert Levajsics, unsplash





**Grillparty**  
leuchtend  
gesellig  
Himbeere

**Kochschürze**  
animierend  
leicht kühl  
Fliederbusch

**Kaminabend**  
überwältigend  
stoffig  
Kakao

**Wüstenfels**  
konzentriert  
pfeffrig  
Dörpflaume

**Kerzenschein**  
südnhaft  
kirschig  
Kussmund



## 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 2016  
trocken  
→ Grilladen, Scampis Aglio Olio

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 Früchtekorb. 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

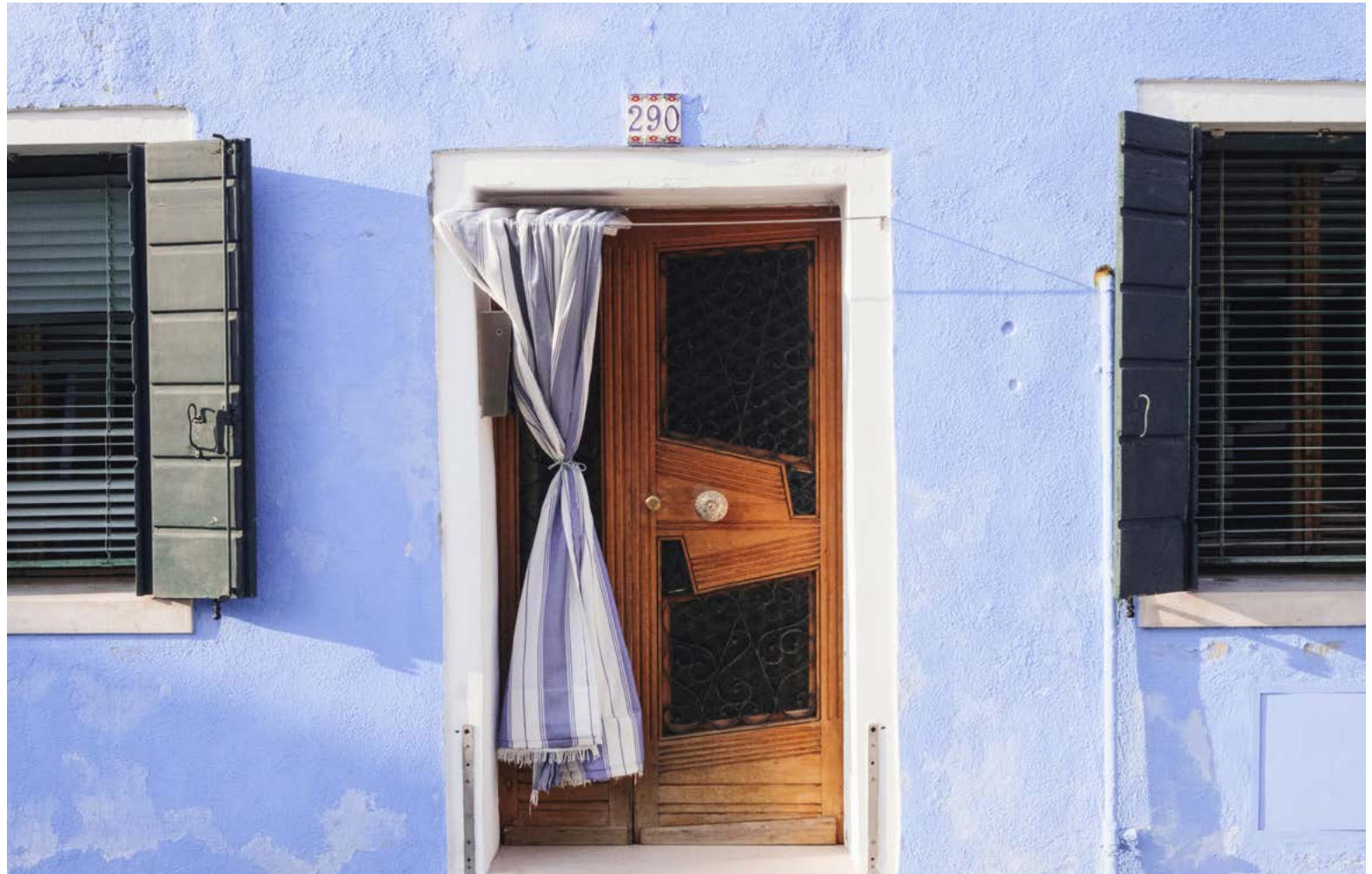
trocken mit einem Effet zum feinherben

→ Babybeef Schwert mit Rösti

und Nüsslisalat à la Zeughauskeller

ALC.12%

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 Weisses ist das Zugpferd des Weingeschäfts bei den Saxers. Er ist ein Alleskönner, Privatkunden, Gastronomie, Eventwein mit



Aha-Effekt, ... ein perfekter Essensbegleiter mit Alleinunterhalterpotenzial. Der Ausbau 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



22.00  
CHF

Kochschürze

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 veinfuchtiger 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.

.....  
„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“  
.....

.....  
**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  
.....





Valldemossa, Mallorca, Spanien

Fotografie: Alberto Gasco, unsplash

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 Leichtigkeit. Was ein Wein!



**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%**

**leider  
ausgetrunken**  
neuer Jahrgang folgt





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. 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 hervorstechende 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





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





Ost-Jerusalem, Israel

Fotografie: Leila Hdg

## Gaumenmerk | Schwarzer



17.00  
CHF

Wüstenfels

.....  
*„Hellooo, ...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“*  
 .....

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 Ulli 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 Verzehrempfehlung zögert er keine Sekunde: „Saftige Steaks, passen da am besten“. Hätte wir und eigentlich fast denken können.

### **Weingut Metzger, Pfalz (D)**

„Schwarzer“ Rotwein Cuvée

Ulli 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 Ohrensesel 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 Johannisbeerekonfitüre, verfeinert mit Lorbeerblatt, Pfeffer, etwas Kaminrauch und Salzlakritze erzeugt am Gaumen Druck, Würzigkeit und süßlichen Extrakt. Perfekter Holzeinsatz, viel samtenes Tannin, und saftigem Biss.



26.00  
CHF

Kaminabend

**Weingut Bruker,  
Württemberg (D)**  
„Dickes Ding“ Rotwein Cuvée  
Syrah und Cabernet Franc  
Markus Bruker  
Jahrgang 2015  
→ Lexli's berühmtes Indian Curry

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+Syrah+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.



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 französisch 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 Speckwürstchen  
und Pfefferbirnen

ALC.14.5% – RSZ. 1.2 g/l – SÄU. 4.5 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 Kräuterwürze bis hin zu reifen Pflaumen, gibt das Bouquet mal gerade so alles frei, was man sich nur ertäumt hat. Saftige Extraktsüsse, 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.







***Oktoberweine Schweiz***

deutsch-schweizerische Weinhandelsagentur  
für alpine und mediterrane Weinkultur

---

gemeinsam  
in Zürich  
[wagner@oktoberweine.ch](mailto:wagner@oktoberweine.ch)  
[sevgi@oktoberweine.ch](mailto:sevgi@oktoberweine.ch)