



# Lindorna Bella Graubünden AOC

## Komminoth Weine, Maienfeld

<b>Eigenschaft</b>	Weissweine
<b>Jahrgang</b>	2019
<b>Herkunft</b>	Bündner Herrschaft, Graubünden
<b>Traubensorte</b>	Riesling x Silvaner, Blanc de Pinot, Weissburgunder und Scheurebe
<b>Vinifikation</b>	Temperaturkontrollierte Gärung, Ausbau in Edelstahltanks.
<b>Farbe</b>	Helles strohgelb mit zarten Grünreflexen.
<b>Aroma</b>	Ein wunderbares Cuvée mit Noten von Pfirsich, Aprikose sowie Zitrusfrüchten.
<b>Charakter</b>	Am Gaumen erfrischend, sehr ausgewogen mit mineralischen Noten und einem leichten Duft nach weissen Blüten. Ein trendiger und jugendlicher Wein, der mit seiner eleganten und raffinierten Art verzaubert.
<b>Passt zu</b>	Raffinierte Vorspeisen, Salaten, asiatischen Gerichten und Fondue. Ein perfekter Apérowein!
<b>Ausschanktemperatur</b>	10°-12°C
<b>Lagerfähigkeit</b>	2-3 Jahre
<b>Inhalt</b>	75 cl



# Rosé de Province Raetia Graubünden AOC

## Komminoth Weine, Maienfeld

<b>Eigenschaft</b>	Roseweine
<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Herkunft</b>	Bündner Herrschaft, Graubünden
<b>Traubensorte</b>	100% Pinot Noir
<b>Vinifikation</b>	Die Pinot Noir-Trauben werden sofort nach dem Entbeeren abgepresst und dann wie ein Weisswein im Edelstahltank gekeltert und ausgebaut.
<b>Farbe</b>	Helles rosa mit glänzenden Reflexen
<b>Aroma</b>	In der Nase ein attraktives Bouquet nach roten Beeren und Rosen.
<b>Charakter</b>	Ein fruchtiger, spritziger und leichter Rosé, der am Gaumen frisch, fein und aromatisch, mit einer dezent süsslichen Fruchtnote sofort gute Laune verbreitet. Rosé de Province ist eine süffige und delikate Entdeckung.
<b>Passt zu</b>	Hervorragend als Aperitifwein. Fisch, weissem Fleisch, sowie asiatischen Gerichten, u.v.m.
<b>Ausschanktemperatur</b>	10°-12° C
<b>Lagerfähigkeit</b>	jung trinken
<b>Inhalt</b>	75 cl



# Maienfelder Blauburgunder Graubünden AOC

## Komminoth Weine, Maienfeld

<b>Eigenschaft</b>	Rotweine
<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Herkunft</b>	Bündner Herrschaft, Graubünden
<b>Traubensorte</b>	100% Blauburgunder
<b>Vinifikation</b>	Ausbau imahltank während 8-12 Monaten
<b>Farbe</b>	Mittleres rubinrot mit violetten Reflexen
<b>Aroma</b>	Schöne Frucht und jugendliche Frische. Noten von roten Beeren wie Johannis-, Erd- und Himbeere sowie Kirschen.
<b>Charakter</b>	Die Aromatik der roten Beeren wiederholt sich, frische Säure kombiniert mit reifen Tanninen, ein sortentypischer ausgezeichneter Blauburgunder.
<b>Passt zu</b>	Bündner Fleischspezialitäten, Capuns, milden Halbarkäsen, Kalbfleisch und Geflügel.
<b>Ausschanktemperatur</b>	16°-18° C
<b>Lagerfähigkeit</b>	3-5 Jahre
<b>Inhalt</b>	75 cl



# Petite Arvine du Valais AOC

**Fam. Pierre-Alain Mathier, Vins et Vignobles Julius, Salgesch**

<b>Eigenschaft</b>	Weissweine
<b>Jahrgang</b>	2019
<b>Herkunft</b>	Valais AOC
<b>Traubensorte</b>	100% Petite Arvine
<b>Vinifikation</b>	Ausbau in INOX-Edelstahltanks.
<b>Farbe</b>	Helles, grünliches Gelb, das an die Farbe der Weinbeeren erinnert
<b>Aroma</b>	Intensiv erfrischendes Bouquet nach Zitrusfrüchten und einem Hauch Grapefruit.
<b>Charakter</b>	Am Gaumen erfrischend spritzig und fruchtig mit leicht mineralischen Noten und einem nachhaltigen Abgang.
<b>Passt zu</b>	Raclette, aber auch zu Austern, Krusten- und Schalentieren, Fischgerichten, Geflügel und würzigen Nachspeisen.
<b>Ausschanktemperatur</b>	8°-12° C
<b>Lagerfähigkeit</b>	3-5 Jahre
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Vorherige Auszeichnungen</b>	2017: Decanter 2019: Silbermedaille mit 92 Punkten



# Cornalin du Valais AOC

**Fam. Pierre-Alain Mathier, Vins et Vignobles Julius, Salgesch**

<b>Eigenschaft</b>	Rotweine
<b>Jahrgang</b>	2019
<b>Herkunft</b>	Valais AOC
<b>Traubensorte</b>	100% Cornalin
<b>Vinifikation</b>	Ausbau in INOX-Edelstahltanks.
<b>Farbe</b>	Kräftiges Dunkelrot
<b>Aroma</b>	Typische Nase, komplexes Bouquet von Gewürznoten.
<b>Charakter</b>	Am Gaumen konzentriert, füllig. Schöne Harmonie mit gut eingebundenen, kräftigen Tanninen.
<b>Passt zu</b>	Wildgerichten mit Preiselbeeren, rezentem Hartkäse.
<b>Ausschanktemperatur</b>	16°-18° C
<b>Lagerfähigkeit</b>	3-5 Jahre
<b>Inhalt</b>	75 cl



# Demuerte White Yecla DO

Winery On Bodegas, Mislata

<b>Eigenschaft</b>	Weissweine
<b>Jahrgang</b>	2019
<b>Herkunft</b>	Yecla DO
<b>Traubensorte</b>	80% Sauvignon Blanc und 20% Verdejo
<b>Vinifikation</b>	Handlese, 4-monatige, temperaturkontrollierte Gärung im Tank.
<b>Farbe</b>	Helles strohgelb
<b>Aroma</b>	Angenehme Noten von weissen Blüten, Pfirsiche, Nuancen von Aprikosen sowie Zitrus- und tropischen Früchten.
<b>Charakter</b>	Ein frischer Auftakt mit einem weichen Körper. Eine gut ausbalancierte Säure mit einem langen Abgang begleitet von einem Hauch von Kräutern und weissen Früchten.
<b>Passt zu</b>	Apéros, Vorspeisen, Fisch und weissem Fleisch, u.v.m.
<b>Ausschanktemperatur</b>	8°-10°C
<b>Lagerfähigkeit</b>	2-3 Jahre
<b>Inhalt</b>	75 cl



# Demuerte Gold Yecla DO

WineryOn Bodegas, Mislata

<b>Eigenschaft</b>	Rotweine
<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Herkunft</b>	Yecla DO
<b>Traubensorte</b>	50% Monastrell, 30% Syrah und 20% Tintorera
<b>Vinifikation</b>	14-monatiger Ausbau in neuen französischen Eichenbarriques.
<b>Farbe</b>	Intensives kirschrot mit granatfarbenen Hints
<b>Aroma</b>	Bukett nach reifen, roten Beeren, Lakritze, Pfeffer abgerundet durch Nuancen von Gewürznelken und Muskatnuss.
<b>Charakter</b>	Vollmundig am Gaumen mit seidigen, reifen Tanninen. Angenehmer Abgang.
<b>Passt zu</b>	Tapas, Grilladen, Schmorgerichten, aber auch zu Pasta, Pizza u.v.m.
<b>Ausschanktemperatur</b>	16°-18° C
<b>Lagerfähigkeit</b>	8 Jahre
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Vorherige Auszeichnungen</b>	2015: Gold Medal Mundus Vini 2018



# Nexus One Ribera del Duero DO

## Bodegas Nexus, Pesquera de Duero

<b>Eigenschaft</b>	Rotweine
<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Herkunft</b>	Ribera del Duero DO
<b>Traubensorte</b>	100% Tempranillo
<b>Vinifikation</b>	Nur bestes Traubengut wird verwendet. Schonende Gärung und ein anschliessender Ausbau während 9 Monaten in französischen Barriques.
<b>Farbe</b>	Dunkles kirschrot mit rubinrotem Rand
<b>Aroma</b>	In der Nase begrüsst Sie ein Blumenstraus aus Lavendel, gefolgt von einer Note aus roten Früchten mit einem Hauch von Karamell.
<b>Charakter</b>	Dezentes Holz verwöhnt den Gaumen und führt zu einem frischen und balsamischen Abgang, der das perfekte Finale darstellt.
<b>Passt zu</b>	Rotem Fleisch, hervorragend zu Wildgerichten und reifem Käse, gebratenem Fisch u.v.m.
<b>Ausschanktemperatur</b>	16°-18°C
<b>Lagerfähigkeit</b>	10 Jahre
<b>Inhalt</b>	75 cl







# Corte Real Don Carlos Utiel-Requena DOP

**DON CARLOS, Chiva**

<b>Eigenschaft</b>	Rotweine
<b>Jahrgang</b>	2015
<b>Herkunft</b>	Utiel-Requena DOP
<b>Traubensorte</b>	100% Bobal von 60-jährigen Reben
<b>Vinifikation</b>	Sorgfältiger Ausbau während 15 Monaten in neuen grossen französischen Eichenbarriques (500 Liter).
<b>Farbe</b>	Sattes Kirschrot mit violetten Reflexen
<b>Aroma</b>	Überwältigendes Bouquet nach dunklen Früchten und Kompott, gleichzeitig dezente Röstaromen mit einem Hauch von Vanille.
<b>Charakter</b>	Am Gaumen ein herrlicher Aromamix von schwarzen und roten Beeren. Saftig, vollmundig und samtig mit einer eleganten Struktur. Wunderbares, lang anhaltendes Finale. Purer Genuss aus dem Hause Reserve de Don Carlos!
<b>Passt zu</b>	Rind oder Lamm, Wild, Grilladen, aber auch zu Geflügel oder Rotbarbe. Hervorragend zu Käse.
<b>Ausschanktemperatur</b>	14°-16°C
<b>Lagerfähigkeit</b>	8-10 Jahre
<b>Inhalt</b>	75 cl



# Varietal Malbec Mendoza

## Alpasión, Tunuyán

<b>Eigenschaft</b>	Rotweine
<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Herkunft</b>	Chacayes, High Uco Valley, Mendoza
<b>Traubensorte</b>	100% Malbec
<b>Vinifikation</b>	Temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahltanks. Teilweiser Barriqueausbau - 12% wird während 10 Monaten in französischen Eichenbarriques gereift.
<b>Farbe</b>	Purpurrote Robe
<b>Aroma</b>	Intensives Bouquet nach dunklen Beeren und schwarzen Kirschen mit einem Hauch Süssholz.
<b>Charakter</b>	Komplex am Gaumen. Angenehme Struktur, elegant und ausgewogen mit einem genüsslichen Finale.
<b>Passt zu</b>	Tapas, Grilladen, Pastagerichten und rotem Fleisch.
<b>Ausschanktemperatur</b>	16° - 18° C
<b>Lagerfähigkeit</b>	bis 5 Jahre
<b>Inhalt</b>	75 cl



# Grand Malbec Mendoza

## Alpasión, Tunuyán

<b>Eigenschaft</b>	Rotweine
<b>Jahrgang</b>	2016
<b>Herkunft</b>	Mendoza
<b>Traubensorte</b>	Malbec
<b>Vinifikation</b>	Temperaturkontrollierte Gärung. 10-monatiger Ausbau in französischen Eichenbarriques.
<b>Farbe</b>	Purpurrot
<b>Aroma</b>	Opulentes Bouquet nach schwarzen Kirschen, Blaubeeren, leicht blumigen Nuancen und einer dezenten Spur Süssholz.
<b>Charakter</b>	Ausgesprochen dicht am Gaumen. Kräftige Malbec-Aromatik nach schwarzen Beeren vermählt mit mineralischen Noten. Trotz seiner Intensität sehr elegant und ausgewogen. Ein perfektes Finish!
<b>Passt zu</b>	Gut gewürzten Speisen, rotem Grill-Fleisch. u.v.m.
<b>Ausschanktemperatur</b>	16°-18°C
<b>Lagerfähigkeit</b>	bis 10 Jahre
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Vorherige Auszeichnungen</b>	2013 : 90 pts Wine Enthusiast



# Grand Cabernet Franc Mendoza

## Alpasión, Tunuyán

<b>Eigenschaft</b>	Rotweine
<b>Jahrgang</b>	2016
<b>Herkunft</b>	Chacayes, High Uco Valley, Mendoza
<b>Traubensorte</b>	100% Cabernet Franc
<b>Vinifikation</b>	Temperaturkontrollierte Gärung. Mindestens 10-monatiger Ausbau in französischen Eichenbarriques.
<b>Farbe</b>	Dunkles kirschrot
<b>Aroma</b>	Intensives Bukett nach Kirschen und roten Johannisbeeren mit Nuancen von feinen Kräutern.
<b>Charakter</b>	Am Gaumen vereinen sich die gekonnt integrierten Tannine mit der dezenten Säure und intensiven Fruchtaromen zu einem harmonischen Ganzen. Langes mineralisches Finale.
<b>Passt zu</b>	Rotem Fleisch, Wild, Schmorgerichten, oder zum gemütlichen Zusammensein.
<b>Ausschanktemperatur</b>	16° - 18° C
<b>Lagerfähigkeit</b>	bis 10 Jahre
<b>Inhalt</b>	75 cl



# Alpasión Private Selection Mendoza

Alpasión, Tunuyán

<b>Eigenschaft</b>	Rotweine
<b>Jahrgang</b>	2014
<b>Herkunft</b>	Mendoza
<b>Traubensorte</b>	58% Malbec und 42% Cabernet Franc
<b>Vinifikation</b>	Temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahltanks. 15-monatiger Ausbau in französischen Eichenbarriques.
<b>Farbe</b>	Dunkles Purpur, granatfarbene Akzente.
<b>Aroma</b>	Dunkelbeerige Nase mit Düften nach Blaubeeren, auch Lakritze und Kakao.
<b>Charakter</b>	Konzentriert und sehr fruchtbetont und wärmend am Gaumen. Pflaumen und eine Spur wilder Thymian. Die Tannine sind am Anfang ihrer Reife und gekonnt integriert. Köstliche Röstaromen, dunkle Schokolade und etwas kubanischer Tabak. Sehr langes, mineralisches Finale.
<b>Passt zu</b>	Kräftiges rotes Fleisch vom Holzkohle-Grill, oder einfach als Wein zum Schwelgen. Ganz ohne etwas dazu.
<b>Ausschanktemperatur</b>	16°-18°C
<b>Lagerfähigkeit</b>	bis 15 Jahre
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Auszeichnungen</b>	
<b>Vorherige Auszeichnungen</b>	2012: 91 pts Wine Enthusiast / Gold Medal by Decanter



# 1884 Sparkling Wine Extra Brut Mendoza

**Bodegas Escorihuela Gascón,  
Belgrano**

<b>Eigenschaft</b>	Schaumweine
<b>Herkunft</b>	Mendoza
<b>Traubensorte</b>	70% Chardonnay und 30% Pinot Noir
<b>Vinifikation</b>	Méthode traditionnelle
<b>Farbe</b>	Golden mit faszinierender Perlage
<b>Aroma</b>	Elegantes Bouquet von Gewürzen mit einer leichten angenehmen Fruchtigkeit. erinnert an Mandeln, Apfel und weissen Pfirsich.
<b>Charakter</b>	Ausgewogene Säure, gutes Mundgefühl, voll und lang anhaltend.
<b>Passt zu</b>	Aperitif, Meeresfrüchte, Salzwasser Fische, Kaviar.
<b>Ausschanktemperatur</b>	8°-10°C
<b>Lagerfähigkeit</b>	jung trinken
<b>Inhalt</b>	75 cl



# 1884 Viognier Estate Grown Mendoza

**Bodegas Escorihuela Gascón,  
Belgrano**

<b>Eigenschaft</b>	Weissweine
<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Herkunft</b>	Mendoza
<b>Traubensorte</b>	100% Viognier
<b>Vinifikation</b>	3-monatiger Ausbau; 10% in französischen Barriques 90% in INOX- Stahltanks.
<b>Farbe</b>	Intensives Gelb mit schönen Reflexen
<b>Aroma</b>	Frisch mit intensiven Aromen von weissen Blüten, Nektarinen und Aprikosen.
<b>Charakter</b>	Am Gaumen frisch und elegant. Langer und geschmeidiger Abgang.
<b>Passt zu</b>	Meeresfrüchten, Sushi und asiatischen Gerichten.
<b>Ausschanktemperatur</b>	8°-12°C
<b>Lagerfähigkeit</b>	1-2 Jahre
<b>Inhalt</b>	75 cl





# Chenin Blanc Baja California

**Vinicola L.A. Cetto, Guadalupe**

<b>Eigenschaft</b>	Weissweine
<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Herkunft</b>	Baja California
<b>Traubensorte</b>	100% Chenin Blanc
<b>Vinifikation</b>	Ausbau im Stahltank.
<b>Farbe</b>	Helles Gelb mit Goldreflexen
<b>Aroma</b>	In der Nase Aromen von Pfirsich, Melone begleitet von einem Hauch Ananas.
<b>Charakter</b>	Am Gaumen geschmeidig mit intensiven Noten nach tropischen Früchten. Ausgeglichene Säure, klare Struktur. Lang anhaltender und ausgewogener Abgang.
<b>Passt zu</b>	Aperitifs, hellem Fleisch, Fisch, Suppen, Salat.
<b>Ausschanktemperatur</b>	8°-10°C
<b>Lagerfähigkeit</b>	2-3 Jahre
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Auszeichnungen</b>	New York Intl Wine Competition: Gold



# Zinfandel Baja California

**Vinicola L.A. Cetto, Guadalupe**

<b>Eigenschaft</b>	Rotweine
<b>Jahrgang</b>	2016
<b>Herkunft</b>	Baja California
<b>Traubensorte</b>	100% Zinfandel
<b>Vinifikation</b>	Temperaturkontrollierte Gärung. Ausbau während 6 Monaten in Eichenbarriques – halbjährige Flaschenlagerung.
<b>Farbe</b>	Brillantes Rubinrot
<b>Aroma</b>	Intensive Fruchtnoten nach Him- und Brombeeren, mit einem Hauch von schwarzen Johannisbeeren.
<b>Charakter</b>	Vollmundig mit einem fruchtigen Charakter. Gut ausgebaute Tannine, schöne Balance der Säure - lang anhaltender Abgang.
<b>Passt zu</b>	Gulasch, Pasta mit roten Saucen, Salami, Käse, mexikanischen Gerichten und Fisch.
<b>Ausschanktemperatur</b>	16°-18°C
<b>Lagerfähigkeit</b>	5-7 Jahre
<b>Inhalt</b>	75 cl



# Nebbiolo Private Reserve Valle de Guadalupe Baja California

Vinicola L.A. Cetto, Guadalupe

<b>Eigenschaft</b>	Rotweine
<b>Jahrgang</b>	ausverkauft
<b>Herkunft</b>	Valle de Guadalupe, Baja California
<b>Traubensorte</b>	100% Nebbiolo
<b>Vinifikation</b>	Temperaturkontrollierte Gärung. Ausbau während 14 Monaten in französischen Eichenbarriques - zweijährige Flaschenlagerung.
<b>Farbe</b>	Intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen.
<b>Aroma</b>	Intensiver Duft nach roten und schwarzen Früchten. Bouquet nach Rosen, Vanille und Holz.
<b>Charakter</b>	Reife Tannine, im Gaumen explosiv, würzig und gut balanciert. Nuancen nach Tabak, Leder und Nüssen - lang anhaltenden im Abgang.
<b>Passt zu</b>	Italienischen Speisen, rotem Fleisch, Saucengerichten, Grilladen und rezentem Käse.
<b>Ausschanktemperatur</b>	15°-18°C
<b>Lagerfähigkeit</b>	8-15 Jahre
<b>Inhalt</b>	75 cl



# Terra Don Luis Selección Reservada Valle de Guadalupe Baja California

Vinicola L.A. Cetto, Guadalupe

<b>Eigenschaft</b>	Rotweine
<b>Jahrgang</b>	2015
<b>Herkunft</b>	Valle de Guadalupe, Baja California
<b>Traubensorte</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec und Petit Verdot
<b>Vinifikation</b>	Temperaturkontrollierte Gärung. 12-monatiger Ausbau in französischen Eichenfässern.
<b>Farbe</b>	Dunkles Granatrot
<b>Aroma</b>	Intensives Aroma von Brombeeren und Cassis mit Noten von Vanille, Schokolade, Karamell und Röstaromen.
<b>Charakter</b>	Am Gaumen fruchtbetont, voll und samtig. Ein wahrhaft geschmeidiger und grosser Wein. DIE Entdeckung aus Mexiko!
<b>Passt zu</b>	Fleischgerichten, rassigen Teigwaren, Lamm, Ente, Braten und Käseplatten.
<b>Ausschanktemperatur</b>	15°-18°C
<b>Lagerfähigkeit</b>	5-10 Jahre
<b>Inhalt</b>	75 cl