Unsere Weisswein

Aargau

Der Rebbau im Aargau hat eine lange Tradition. Mit etwas über 390 Hektaren Rebfläche liegt der Kanton Aargau nach Zürich, Graubünden und Schaffhausen an vierter Stelle der Deutschschweizer Weinbaukantone. Die Niederschlagsmenge im Aargau ist sogar geringer als in der Sonnenstube Tessin.

75 cl

Rheinriesling
Weingut zum Sternen, Würenlingen

Der Riesling ist in der Schweiz noch eher selten anzutreffen, gedeiht im Rebberg von Andreas Meier jedoch vorzüglich. Dicht, mineralisch, aromatisch und frisch, wunderbar zu unseren Vorspeisen. Fr. 58.–

Chardonnay Wanne
Tom Litwan, Schinznach

Verführerisches, delikates Bouquet, gelbe Früchte, geröstetes Brot und Feuerstein. Am Gaumen präziser, cremiger Ansatz, feine Säure, entwickelt sich druckvoll und hält die Spannung. Ein facettenreicher und herrlich raffinierter Chardonnay. Fr. 68.–

Basel Stadt

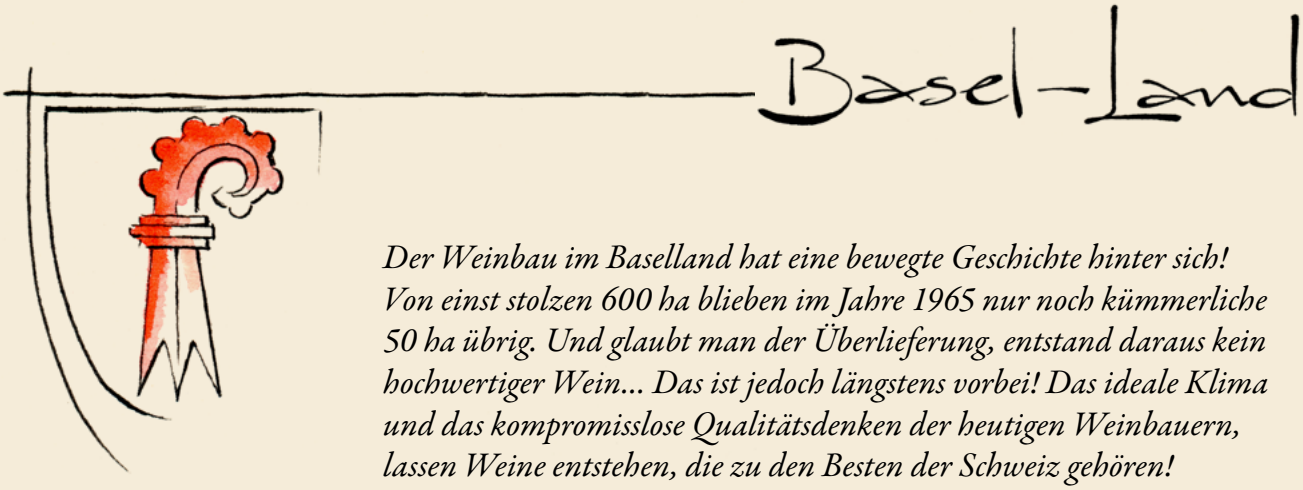
Trotz seiner nördlichen Lage kann der kleine Halbkanton auf eine traditionsreiche Geschichte im Weinbau zurückblicken. Die Rebe als wärmeliebende Pflanze profitiert vom warmen Klima. Dazu kommt, dass das ganze Gebiet an der Nordflanke des Juras im Herbst viel weniger Nebel kennt als das schweizerische Mittelland.

Chardonnay le Grand

Weingut Riehen, Riehen

Unglaublich druckvoller und saftiger Tropfen! Voll gepackt mit allem, was einen grossen Wein ausmacht, und doch ist er nicht überladen! Viel Schmelz, das typische nussige Aroma und ein nicht enden wollender Abgang, der nach dem nächsten Schluck verlangt... Fr. 118.–

Basel-Land



Der Weinbau im Baselland hat eine bewegte Geschichte hinter sich! Von einst stolzen 600 ha blieben im Jahre 1965 nur noch kümmerliche 50 ha übrig. Und glaubt man der Überlieferung, entstand daraus kein hochwertiger Wein... Das ist jedoch längstens vorbei! Das ideale Klima und das kompromisslose Qualitätsdenken der heutigen Weinbauern, lassen Weine entstehen, die zu den Besten der Schweiz gehören! Es lohnt sich!!

Sauvignon Blanc

Weingut Jauslin, Muttenz

Ein wunderbarer, sortentypischer Wein! Durch das Pressen der ganzen Trauben kommt der Sortencharakter schön zur Geltung, das heisst, eine Aromafülle von Holunder bis Stachelbeeren. Dank seiner vifen Säure wirkt der Wein frisch und wird nicht langweilig. Fr. 58.–

Bern

Neben einer grossen Tradition wird am Bielersee doch viel experimentiert, vor allem von der jüngeren Winzergeneration, die einen merklich frischen (See) Wind in die oftmals verstaubten Keller bringt.

Sauvignon Blanc
Martin Hubacher Johanniterkeller, Twann

Martin Hubacher vinifiziert aus der edlen und alten Rebsorte einen frischen, fülligen und doch schlanken Wein mit einer betörenden Aromatik nach Südfrüchten, Cassis und Stachelbeeren. Fr. 56.–

Pinot Gris
Weingut Frauenkopf, Twann

Sortentypischer Grauburgunder, Honig, Quitte, kräftiger Wein! Der Hauch Restsüsse verleiht dem Wein eine wunderbare Feinheit. Fr. 58.–

1. Platz Berner Wein des Jahres 2023

Chardonnay Barrique
Martin Hubacher Johanniterkeller, Twann

Von Natur aus nicht mit vielen Aromen ausgestattet, überzeugt der Wein von Martin Hubacher mit einem mächtigen Körper und einer samtenen Länge. Dazu die typischen Aromen des Fassausbaus. Dezente Röstnoten, Butter und Haselnüsse, ein fantastischer Begleiter unserer Küche! Fr. 62.–

Genf

Genf ist eine dynamische Weinbauregion, günstiges Klima, eine ausgezeichnete Bodenbeschaffenheit und eine lange Erfahrung prägen diesen Wein.

Chardonnay füt de chène
Domaine Villard, Anières

Herrlich cremiger und sortentypischer Wein aus älteren Rebstöcken gekeltert. Wunderbar komplex und dennoch voller Frische. Perfekt, um den Abend zu starten und passend zu unseren Vorspeisen. Ein toller Wein, unkompliziert und fein. Fr. 56.–

Viognier 1er Cru
Domaine Grand Cour, Peissy

Mit seiner Aromatik ist dieser Viognier ein perfekter Begleiter von unseren Fischvorspeisen. Leicht exotische Ansätze, Aprikosen und ein wenig Blumen, sagen die Kenner... Ausgebaut in Tonamphoren. Fr. 62.–

Savagnin Blanc
Domaine Villard, Anieres

Der Savagnin, auch bekannt als Heida oder Paien, läuft in Genf zur Hochform auf! Im Gaumen elegant und erfrischend, voll, komplex, salzig. Ein grandioser Essensbegleiter. Fr. 68.–

Crand'cour
Jean-Pierre Pellegrin, Peissy

Spannende Assemblage von einem unserer Lieblingswinzer. Kerner, Sauvignon Blanc und ein kleiner Anteil Riesling, ausgebaut in grossen Betonamphoren. Fr. 70.–

Graubünden

Das Herz der Region ist der Zusammenschluss der Gemeinden Fläsch, Maienfeld, Jenins und Malans zur Bündner Herrschaft. Nirgendwo sonst in der Schweiz ist der positive Einfluss des Föhns stärker als hier.

Pinot Gris
Markus Stäger, Maienfeld

Im Eichenfass ausgebaut wirkt der Wein frisch, rassig mit vielen Extrakten. Mit jedem Schluck entdecken Sie neue und spannende Aromen, idealer Essensbegleiter. Fr. 66.–

Sauvignon Blanc
Weingut Eichholz, Jenins

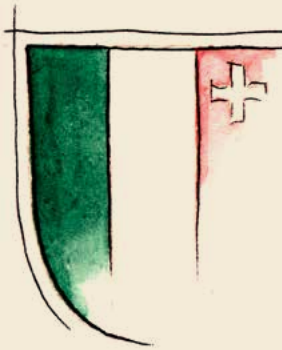
Spannend!! Einer meiner Lieblings-Sauvignons! Die Hälfte des Weines wird im Barrique ausgebaut, das verschafft dem Wein eine gewisse Komplexität. Da die andere Hälfte im Stahltank lag, ist der Wein trotzdem frisch und saftig – herrlich! Fr. 72.–

Chardonnay Frassa
Peter Wegelin, Malans

Der Wein wurde mit viel Sorgfalt auf der Hefe ausgebaut und beeindruckt uns mit dem Resultat in der Flasche. Druckvoller Wein mit viel Tiefe und Struktur, langer Abgang mit viel Schmelz. Elegant und gehaltvoll, jedoch nicht überladen!! Fr. 80.–

Riesling
Weingut Schlegel, Jenins

Durch den Ausbau in der Tonamphore zeigt sich aufs Schönste die Schiefer-Aromatik und die Mineralität des Weines. Ganz nach deutschem Vorbild, delikat fruchtig, mit einer spannenden Säure, die dem Wein viel Zug verleiht.
Wir haben lange nach so etwas in der Schweiz gesucht! Fr. 92.–



Neuenburg

Die Weinberge des Neuenburgs sind stetigem Wind, der Trockenheit und viel Sonne ausgesetzt. Es ist daher kein Zufall, dass sich die Rebberge an der besten Klimalage befinden.

Heida – Savagnin Blanc
Maison Carrée, Auvernier

Die uralte, vom Jurabogen her stammende Sorte wurde in der Westschweiz praktisch überall vom Chasselas verdrängt, zu Unrecht wie ich finde… Kräftiger, vifer Wein mit herrlichen Fruchtaromen, vor allem saftige Birnen und Aprikosen rinnen lange den Hals hinunter! Fr. 62.–

Chardonnay les Grands Terroirs
Domaine Bouvet-Jabloir, Auvernier

Sortentypischer druckvoller Wein. 2 Jahre fassgelagert, buttrig, toastig, schmelzig, mundfüllend, jedoch nicht überladen, eine schöne Säure und Frische tragen den Wein und lassen ihn noch lange nachklingen. Perfekter Essensbegleiter! Fr. 88.–

Schaffhausen

Der nördlich des Rheins gelegene Kanton besitzt fast 500 ha Weinbaufläche. Der Schwarzwald beschert dem Kanton ein trockenes Klima. Den nässescheuen Reben gefallen die nur rund 900 Millimeter Regen jährlich und die Sonne in den wichtigsten Wachstumsphasen der Früchte. Der Boden wurde vom Rhein zu Urzeiten mitgestaltet und trägt heute dazu bei, dass vollmundige, weiche Weine entstehen können.

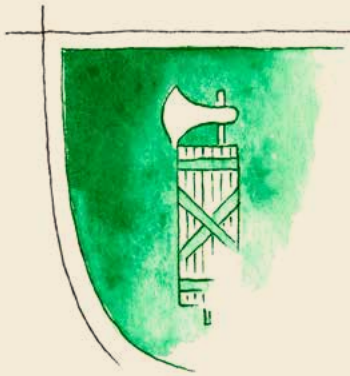
Sauvignon Blanc
Familie Gysel, Hallau

Füllig und ausgewogen, sehr modern. Elegant, herrlich frisch, fruchtig und exotisch, wunderschön und ausgewogen.
Ein Wein, der einfach Spass macht! Fr. 56.–

Winzer des Jahres 2009!

Pinot Blanc Gässli
Michael Meyer, Osterfingen

Ein ungemein cremiger Wein voller Kraft und Schmelz aus der Einzellage Gässli. Er imponiert uns mit viel Saft und Rasse, wirkt füllig und ist trotzdem frisch und fruchtig. Fr. 65.–



St. Gallen

Die St. Galler Rebberge haben ihren festen Platz im abwechslungsreichen Landschaftsbild. Hauptsächlich die gut besonnten, steilen Südhänge des Rheintales und des Sarganserlandes sind mit Reben bestockt.

Chardonnay Halde

Gromann und Söhne, Balgach

Lagen Chardonnay nach burgundischem Vorbild. Ruhiger, kraftvoller Wein mit viel Schmelz, mundfüllend, mit einem saftigen und leicht salzigen Gaumen. Mir läuft beim Schreiben das Wasser im Mund zusammen... Fr. 115.–

Tessin

Das milde Klima und die sonnige Hanglage bieten die besten Voraussetzungen für aussergewöhnliche Weine: auch Weissweine!

Chardonnay Sileno
Nicola Corti, Balerna

Die Chardonnay-Traube ist nicht bekannt als Fruchtbombe. Darum ist es nicht ganz einfach, daraus einen trinkfreudigen Wein zu keltern. Nicola Corti gelingt dies jedoch problemlos, stoffig, füllig ohne überladen zu sein, typische Chardonnay-Aromatik und viel Frische. Wunderbar. Fr. 62.–

Sassi Grossi Bianco
Tenuta Gialdi, Mendrisio

Kraftvolle und elegante Assemblage aus Pinot, Chardonnay und Sauvignon blanc. Vielschichtig mit Zitrus und Röstaromen. Saftig, schmelzig, und doch frisch im Gaumen, samtener langer Abgang, ein wunderschöner Essensbegleiter. Fr. 80.–

Completer
Sacha Pelossi, Pazallo

Ein Novum im Tessin! Die ursprünglich aus dem Bündnerland stammende, uralte Sorte startet im Moment gerade durch. Praktisch ausgestorben, von ein paar Fans am Leben erhalten, zum Glück!! Ein schlicht grossartiger Wein, dicht, voller Aromatik, fett, jedoch nicht langweilig. Durch die Reifung im Barrique weist der Wein viel Schmelz auf und beeindruckt mit seinem druckvollen Abgang. Fr. 82.–

Bianco Riserva
Vinattieri, Ligornetto

Chardonnay vom Feinsten! Leuchtendes Strohgelb, delikates und vollmundiges Aromaspiel, Charaktervoll und sehr ausgewogen, langer Abgang mit einer frischen Note. Ganz grosser Wein! Fr. 96.–

Waadt

Im Waadtland, dem zweitgrössten Weinbaugebiet der Schweiz, entstehen dank einer langen Tradition Spitzenweine.

Chasselas Premier Crand Cru
Château de Chardonne, Chardonne

Ein Juwel und eine der schönsten Lagen, prächtig dem Genfersee zugewandt. Die besten Hänge sind für diesen Premier Crand Cru reserviert!
Der intensiv blumig aromatische und komplexe Wein wird im grossen Holzfass ausgebaut, was ihm eine ungemein geschmeidige Textur mitgibt. Fr. 56.–

Ganz spannend und eine absolute Entdeckung, es lohnt sich!! Der edle Wein in gereifter Version! Von wegen Chasselas muss man jung trinken... Fr. 60.–

Viognier Prestige Amphore
Henri Badoux, Aigle

Auf schwindelerregenden Terrassen angebaut, gedeiht der Viognier prächtig in der Chasselas-Hochburg. Ausgebaut in Tonamphoren betört der Wein mit einer spannenden und sortentypischen Aprikosen-Aromatik, er hat viel Nerv und Zug, wunderbar als Vorspeisenbegleiter!! Fr. 58.–

Wallis

Die ständig wechselnde Bodenbeschaffenheit ergibt im Wallis eine erstaunliche Vielfalt exzellenter Weissweine.

Humagne Blanche
Isabella & Stéphane Kellenberger, Leuk

Der Humagne Blanc gehört zu den allerersten Walliser Rebsorten die schriftlich erwähnt wurden. Er ist auch der Wein der grossen Gelegenheiten und Anlässe, also genau wie für heute Abend! Sehr filigrane, frische und edle Säure. Ein fruchtiger, raffinierter und vielschichtiger Wein, elegant, verführerisch. Fr. 64.–

Heida / Paien
Simon Maye, St.Pierre des Clages

Ein absoluter Spitzenbetrieb!! Seit Jahrzehnten werden auf dem Weingut Weine auf allerhöchstem Niveau gekeltert. Ihr Heida gehört zweifellos zu den besten Weissweinen der Schweiz, kraftvoll, sogar etwas fett, komplex mit einem wunderbaren Aroma von Birnen und Zitrusfrüchten. Die lebendige Säure rundet den intensiven und fruchtigen Abgang herrlich ab. Ein perfekter Essensbegleiter. Fr. 72.–

Kosmo Reserve
Cave Ozenit, Granges

Saftig und fruchtige Assemblage aus den Stars der Walliser Trauben, Heida und Petite Arvine. Im Barrique ausgebaut betört der Wein mit seiner Kraft und seinem wunderbaren Schmelz. Rassig und saftig, wie es die weissen Walliser so gut sein zu vermögen. Fr. 74.–

Chardonnay Vieille Vignes
Simon Maye & fils

Ein fantastischer, cremiger, saftiger Wein, der trotz seiner Opulenz eine schöne Frische aufweist. Sehr animierend und ein wunderbarer Begleiter zu unseren Gängen. Ausgebaut im Holzfass sowie in Betoneiern. Grossartiges Weingut! Fr. 76.–

Wallis

Petite Arvine Calcaire
Valentina Andrey, Saillon

Valentina Andrey hat ihr Handwerk bei Marie-Therese Chappaz aufs Eindrücklichste verfeinert. Ihr Petite Arvine ist voller Kraft, Frucht und Frische! Der wunderbar dichte Abgang endet herrlich salzig. Ganz gross, perfekt zu unseren Vorspeisen! Fr. 78.–

Tsampéhero
Clos de Tsampéhero, Flanthey

Assemblage aus 60 % Heida- und 40 % Reze-Trauben.
Zwei grosse Walliser Rebsorten! Ausgebaut während 17 Monaten in neuen Eichenfässern. Das offene und intensive Bukett verspricht eine bemerkenswerte Jugend mit viel Frucht. Fr. 82.–

Completer
Valentina Andrey, Saillon

Die uralte Rebe galt praktisch als ausgestorben, schwierig im Rebberg und sowieso im Keller. Zum Glück für uns Weinliebhaber blieb sie doch erhalten, denn nur so kommen wir in den Genuss von dem straffen, zupackenden Wein. Komplexe Aromatik, schmelzig und mit einem frischen, langen Abgang ausgestattet. Unbedingt einmal ausprobieren!! Fr. 84.–

Completer
Clos de Tsampéhero, Flanthey

Ich wusste gar nicht recht, wo ich beginnen sollte mit der Beschreibung dieses absolut fantastischen Weines! Bei der goldenen Farbe? Der Konzentration, die man als Tränen im Glas bewundern kann? Oder doch mit dem ungemein vielschichtigen Aroma, das einem aus dem Glas betört? Nach verschiedenen Blüten, Honig, Butter, Rauch, und, und, und. Warum nicht mit der perfekten Balance zwischen Kraft, Struktur, Säure und Frische! Aber all die schönen Worte vermögen dem Wein eh nicht gerecht zu werden, da hilft nur eines, unbedingt probieren!!!
Einen Wermutstropfen hat die Sache natürlich schon, der sehr rare Wein hat seinen Preis. Fr. 135.–

Zürich

Anders als in den anderen Landesteilen wirken sich im Züricher Rebgebiet die klimatischen Gegebenheiten auf den Weinbau beschränkend aus. Nur beste Lagen erfüllen die hohen Qualitätsanforderungen.

Riesling Selection
Weinbau Bechtel, Eglisau

Eine herrliche Mischung aus Schmelz und Säure, trinkfreudig ausbalanciert mit dem gewünschten Rieslingzug nach vorne. Viel Frische und Mineralität, Zitrusfrucht und vor allem viel, viel Spass. Fr. 62.–

Henrietta
Stephan Herter, Hettlingen

Stephan selbst beschreibt seinen Wein mit den Worten: Scharf wie ein Messer, weich wie ein Kissen… hat tatsächlich was für sich! Glasklare Frische, gepaart mit einer weichen Frucht-Aromatik! Spannend! Gekeltert aus den wohl ältesten Sauvignon Blanc-Trauben der Schweiz, ausgebaut im Eichenfass. Fr. 68.–

Chardonnay Bechtus
Mathias Bechtel, Eglisau

Betörender Duft nach reifen Früchten, wunderbar unterlegt mit frischer Zitrone. Ein komplexer Wein mit viel Schmelz und Tiefgang, durch die tragende Säure wirkt er straff und nicht fett. Ganz ganz grosser Chardonnay, traumhafter Essensbegleiter!! Fr. 88.–