

Weissweine

Schweiz

Thürner Kerner (Fam. Buser)

Oberbaselbieter Weisswein

Traubensorte: Kerner

Passt zu Apero, Käse oder einfach zum geniessen

Maispracher blanc de Noir AOC (M. Graf)

Oberbaselbieter Weisswein aus gekelternen

Blauburgundertrauben ideal zum Apero, Vorspeisen,

Fleischplättli oder einfach zum geniessen

Sissacher Storchenästler (Fam. Imhof)

Oberbaselbieter Landwein

Epesses les Chapelles (Golddiplom)

Traubensorte: Chasselas (Gutedel)

Angebaut im Genfersee Gebiet

Im Mund ist der Wein kräftig und gleichzeitig üppig,

in de Nase erfreut er durch eine Subtile Mischung an Düften

Chiar di Luna Bianco di Merlo DOC

Traubensorte: Merlot

Fruchtiger, intensiver eher trockener Tessiner Weisswein

Passt zu Apero und Vorspeisen

Amigne de Vétroz Valais AOC

Traubensorte: Amigne vom Rebberg in Vétroz

Ein Ausgezeichneter nach Wildblüten, Aprikosen,

Mandarinen und Honig duftender Weisswein

Ein empfehlenswerter Begleiter zu Apero und weissem Fleisch

Italien

Pinot Grigo IGT

Traubensorte: Grauburgunder

Erfrischender Weisswein mit einer Note von grünen Äpfeln und

getrocknetem Brot. Hervorragend zu Apero und Teigwaren

Rosèweine

Sissacher Storchenästler (Fam. Imhof)

Oberbaselbieter Landwein aus Blauburgunder Trauben

Rosa di Luna DOC

Traubensorte: Merlot, Gamaret, Carminoir

Ein erfrischender Rose-Wein mit intensivem

fruchtigen Duft von roten Beeren.

Hervorragend geeignet zu Suppe, Risotto, Pasta oder zum Apero.

Zinfandel Sunset Canyon

Traubensorte: Zinfandel

Ein lieblicher Californischer Rose-Wein

Passt zu Geflügel, Teigwaren, Fisch

Rotweine

Schweiz

Itinger Blauburgunde (W. Bürgin)

Oberbaselbieter Landwein

Wintersinger Blauburgunder (A. Roth)

Oberbaselbieter Landwein

Maispracher Blauburgunder (M. Graf)

Oberbaselbieter Landwein

Sissacher Storchenschäppler (Fam. Imhof)

Oberbaselbieter Landwein aus
der Blauburgundertraube

Imhof' s Sinfonie AOC (Basel-Landschaft)

Rebsorte: Cabernet Dorsa, Pinot Noir, Dornfelder
Ein Klasse Oberbaselbieter Landwein mit einer Farbtintensiven
Note und südländischem Charakter.
Einfach ein Genuss für Liebhaber vollmundiger Weine.

Cuvée Grafino AOC (M. Graf)

Rebsorte: Cabernet Dorsa, Pinot Noir
Assemblage aus Cabernet Dorsa und Pinot Noir
verleihen diesem Wein, Dichte, Komplexität
und ein würziges Aroma.
Er wird zum Begleiter der gutbürgerlichen Küche.

Lavertezzo DOC (Tessin)

Rebsorte Merlot

Ein Klasse Wein aus der bekannten Merlot Traube
Passt sehr gut zu rotem Fleisch

Humagne Rouge AOC (Wallis)

Rebsorte: Humagne Rouge

Kräftiger, rubinroter Rotwein mit leichten Violetreflexen
duftet nach wilden Beeren, Baumrinde, Veilchen
Passt hervorragend zu Fleisch, Teigwaren

Positivo Leukner (Wallis)

Rebsorten: Merlot und Gamaret
Eine Assemblage aus edlem teils getrocknetem Traubengut.
Körperreich und gehaltvoll mit einem Fruchtig - würzigen Bouquet.
Empfehlenswert zu jeglichem Gericht oder nur zum geniessen.

Gamay Romand

Italien

Monterè Valpolicella Ripasso DOC

Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara

Der leichte, süffige Valpolicella erhält durch den Aufsatz des Amarone verblüffende Kraft und edle Aromen. Passend zu rotem Fleisch, Käse, Teigwaren

Primitivo IGT

Rebsorte: Primitivo

Herkunft: Puglia Süditalien

Intensives Rubinrot, ein super Wein, der hervorragend zu Fleisch, Wild und Käse passt



Spanien

Rioja Crianza Alcorta

Rebsorte: Tempranillo

Ein kräftiger, Rotwein, duftet nach roten Früchten, Vanille, Röstaromen, Gewürze, begleitet von den typischen Fruchtaromen der Tempranillo-Traube

Passend zu rotem Fleisch, Teigwarengerichten, Käse oder einfach so zum Trinken.

Australien

Bin : 50 Lindemann

Rebsorte: Shiraz

Ein weltweit beliebter Wein mit einem Hauch von Gewürzen und Beeren - Pflaumenaromen, sowie einem grosszügigen Abgang. Passend zu rotem Fleisch, Teigwarengerichten oder einfach so in einer gemütlichen Runde.