



Sommerweine



Riesling Dr. Loosen, Mosel (weiss, trocken, Deutschland) 2022

Fr. 14.90

Steillage, Spezialfüllung Schwander

(statt Fr. 16.90)

Dieser erfrischende, leichte Riesling präsentiert sich dank zusätzlicher Reife sogar noch schöner als vor einem Jahr. Er betört mit seinen vielschichtigen

Aromen und dem rassigen, belebenden Charakter. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027. 12% Alkohol.



Weingut Prechtl (weiss, trocken, Österreich) 2023 Grüner Veltliner Reserve, Ried Altenberg, Cuvée Pepi

Fr. 15.90

(statt Fr. 17.90)

Weinviertel, Spezialfüllung Master Circle

Prechtl steht für glasklare, imposante Grüne Veltliner mit strahlend-frischem Geschmack. Diese Reserve, komponiert von Master of Wine Josef Schuller, ist

fruchtig und langanhaltend, mit dem typischen Pfefferl in der Nase. Ein idealer Begleiter zu Geflügel, Fischgerichten oder zum Apéro riche.



Rioja Reserva Especial, Ramírez de la Piscina (rot, Spanien) 2020

Fr. 19.80

100% Tempranillo, Spezialfüllung Schwander

(statt Fr. 23.—)

Ein Jahr zusätzliche Reifezeit wirkte Wunder und erbrachte einen kraftvollen, abgerundeten, aromatischen und sehr langanhaltenden Wein mit Aromen

von reifen, dunklen Früchten. Ein vorzüglicher, preislich extrem attraktiver Rioja! Ab jetzt, haltbar bis mindestens 2029.



Château Ollieux Romanis (rot, Frankreich) 2022 Cuvée Prestige, Corbières-Boutenac

Fr. 14.90

(statt Fr. 16.90)

45% Carignan, 20% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre

Die harmonische Begleitung zu Lamm und Grilladen; intensives Bouquet mit jugendlichen Aromen; seidige Struktur; typische, würzige Aromatik; kraft-

voll; wunderbar balanciert und ausdrucksstark. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2028.



Petruccino», Podere Forte, Orcia DOC (rot, Italien) 2020

Fr. 49.90

100% Sangiovese, biodynamischer Anbau (Demeter)

(statt Fr. 55.—)

Podere Fortes «Petruccino» ist – wir können es kaum anders beschreiben – Sangiovese in Perfektion. Überaus nobel, dicht, aber dennoch charmant: Das

sind die Charakteristiken dieses grossen Weins. Ideal ab Ende 2024, haltbar bis mindestens Ende 2030.