

Die Trouvailles des Weinbanditen:

Schaumwein:

neu Rocca 8 Secco, 2017 (I)	Fr. 15.-
neu Rocca 8 Secco Rosé (I)	Fr. 15.-

Weisswein:

Birgit Eichinger, Grüner Veltliner, 2017 (AT)	Fr. 14.-
Bodega Gotica, Verdejo, 2016 (ESP)	Fr. 14.50
Pago de Cirsus, Chardonnay, bar., 2016 (ESP)	Fr. 17.50

Rotwein:

Degani, Ripasso Valpolicella Cl. DOC, 2015 (I)	Fr. 17.50
Matané, Primitivo di Manduria DOC, 2015 (I)	Fr. 25.-
rar Romano dal Forno, Amarone, 2006 (I)	Fr. 269.-
top Amore & Magia, Rosso di Montalcino, 2014 (I)	Fr. 34.50
El Castro de Altos R, Rioja DOCa, 2011 (ESP)	Fr. 17.-
top Ermita del Conde, Castilla y Leon, 2012 (ESP)	Fr. 24.-
Pago del Conde, Castilla y Leon, 2012 (ESP)	Fr. 37.-
Losada, Vinos de Finca, Bierzo DO, 2016 (ESP)	Fr. 21.-
top Rubiejo, Ribera del Duero, 2015 (ESP)	Fr. 23.-
Altos R, Pigeage, Rioja, 2014, (ESP)	Fr. 39.-
top Alaya, Almansa, 2016, (ESP)	Fr. 38.-
rar Alto Moncayo, Campo de Borja, 2015, (ESP)	Fr. 48.-
rar El Nido, Jumilla, 2012, (ESP)	Fr. 139.-

Olivenöl, kaltgepresst (ESP):

Unius, Arbequina, 0.75 Liter	Fr. 19.50
neu Torre Roja, 2.00 Liter	Fr. 39.90

Rocca 8 Secco (2017) und Secco Rosé à Fr. 15.-

neu!

Genussempfehlung

Tolle Schaumweine für tolle Feste, egal ob als Secco oder Secco Rosé

Degustationsnotiz

Das ist immer so eine Sache mit diesen Schaumweinen... Aber bei diesem Duo ist es wirklich anders. Ein schöner, eleganter Secco aus dem Hause Rocca & Figli. Feinperlig und leicht spritzig, leichte Zitrone, nicht überdröhnt. Beide wunderbar auf ihre Weise. Der Rosé ist nicht kitschig und zu süß sondern wunderschön ausgeglichen. Ich kann mich jeweils nicht entscheiden. Super Preis-/Leistungsverhältnis.

Produzent:	Rocca & Figli
Genussreife:	Lagerfähigkeit bis 4 Jahre
Traubensorten Rosé:	Glera, Pinot Noir, Raboso
Traubensorten:	100% Glera
Kategorie:	Schaumwein
Herkunft:	Italien / Veneto
Trinktemperatur:	8 °C
Vol.%:	11%
Grösse:	0.75L
Gebinde:	einzel



Birgit Eichinger, Grüner Veltliner**Fr. 14.-**Genussempfehlung

Spritziger und süffiger Apérowein an heissen Tagen oder ideal zu asiatischen Gerichten.

Degustationsnotiz

Fruchtiges Bouquet nach Pfirsich und einer feinen weissen Pfeffernote. Schön ausgeglichener spritziger Auftakt, ausgeprägt fruchtig, mit einer sehr saftigen Säure, schön ausbalanciert.

Produzent:	Birgit Eichinger
Jahrgang:	2017
Trinkreife	jetzt bis 2022
Traubensorten:	Grüner Veltliner
Herkunft:	Österreich / Kamptal
Trinktemperatur:	8-10 °C
Ausbau:	Stahltank
Vol. %:	12.5%
Flaschengrösse:	0.75L
Gebinde:	6er Karton

Bodega Gotica, Verdejo

Fr. 14.50



Genussempfehlung

Passt gut zu Meeresfrüchten, zu Carpaccio vom Loup de Mer wie auch Krustentieren vom Grill.

Degustationsnotiz

Helles Zitronengelb. Fruchtbetonter Auftakt. Aromen von Grapefruit, Mandarinen und Limetten, leichte Noten von Eukalyptus und Cassisblüten. Am Gaumen mit knackiger Säure, so wirkt der Trascampanas fruchtig und sehr belebend. Wieder schöne Zitrusaromen und leicht florale Noten. Guter Trinkfluss und Harmonie. Er endet mittelkräftig und sehr fruchtig. Ein sehr typischer Verdejo, der einfach enormen Spass bereitet.

Produzent:	Bodega Gotica
Jahrgang:	2016
Trinkreife	bis 2020
Traubensorten:	Verdejo
Herkunft:	Spanien / Rueda / Rueda
Trinktemperatur:	8-10 °C
Ausbau:	Stahltank
Vol. %:	13.00%
Grösse:	0.75L
Gebinde:	6er Karton

Pago de Cirsus, Chardonnay, barrique

Fr. 17.50



Genussempfehlung

Zu Meeresfischen und Krustentieren vom Grill.

Degustationsnotiz

Chardonnay ist im Navarra keineswegs eine Mode-Erscheinung, sondern wird schon seit sehr langer Zeit kultiviert, daher ist es nicht verwunderlich, dass auf Pago de Cirsus daraus ein äusserst trinkfreudiger Weisswein entsteht. Helles Goldgelb. Schöne Chardonnay-Nase. Aromen von reifen Zitronen, Nektarinen sowie Pfirsich, Bananen und gerösteten Haselnüssen. Die Barrique ist bestens integriert, nur dezent zeigt sie sich mit leichten Vanillenoten. Am Gaumen viel Schmelz und Harmonie. Gute Textur mit einladender Frucht. Viel Zitrone und gelber Apfel mit leichten Noten von Blätterteig und Vanille. Der Wein endet mittelkräftig mit leichten Anflügen von kalkiger Mineralik.

Produzent:	Pago de Cirsus - Iñaki Nuñez
Jahrgang:	2016
Genussreife:	Jetzt bis 2022
Traubensorten:	Chardonnay
Herkunft:	Spanien / Navarra / Navarra
Trinktemperatur:	10-12 °C
Ausbau:	12 Monate Barrique, 30% neue Barriques
Vol. %:	14.00%
Grösse:	0.75L
Bewertung Guia Penin:	91/100
Gebinde:	6er-Karton

Degani, Ripasso Valpolicella Classico DOC Superiore

Fr. 17.50



Genussempfehlung

Zu Schmorgerichten mit Polenta oder Pasta mit getrockneten Tomaten und Risotto.

Degustationsnotiz

Toller Auftakt! Schwarze Schokolade, Mocca und Kirschen, ein Hauch von schwarzen Pflaumen rundet das Aromenbündel perfekt ab. Am Gaumen zeigt er sich elegant mit Struktur. Saftig und anhaltend mit schönen, feinkörnigen Tanninen. Auch hier dominieren die Kirschen und Mocca. Lang im Abgang, nobel und trocken.

Produzent:	Degani
Jahrgang:	2015
Genussreife:	Jetzt bis 2024
Traubensorten:	Corvina, Molinara, Rondinella
Herkunft:	Italien / Veneto / Valpolicella Classico Superiore
Trinktemperatur:	14-16 °C
Ausbau:	Im grossen Holzfass ausgebaut.
Vol. %:	14.00%
Flaschengrösse:	0.75L
Gebinde:	6er-Karton

Matané, Primitivo di Manduria DOC

Fr. 25.-



Genussempfehlung

Passt sehr gut zu Wild und geschmorter Lammhaxe, oder generell zu Gerichten mit mittlerer Schärfe.

Degustationsnotiz

Dunkles, sattes Rubinrot. Fruchtbetonter, tiefer Auftakt. Riecht nach dunklen Waldbeeren, Amarenakirschen und reifen Pflaumen mit gut eingebauter Fruchtsüsse. Ein Hauch von Vanille und Lakritze gesellt sich dazu. Am Gaumen überzeugt der Matané mit weichen, saftigen Tanninen und voller, intensiver Fruchtnote. Gut integrierte Barrique und tiefe Säure machen diesen Wein sehr bekömmlich. Tolle Aromen von schwarzen Kirschen und Pflaumen unterlegt mit Lakritze und Brombeeren. Er endet lang und anhaltend mit Schmelz und Charakter. Ein fantastisch vinifizierter Primitivo, mit Klasse und Eleganz!

Produzent:	Matané
Jahrgang:	2015
Genussreife:	Jetzt bis 2026
Traubensorten:	Primitivo
Kategorie:	Rotwein
Herkunft:	Italien / Apulien / Manduria
Trinktemperatur:	16-18 °C
Ausbau:	Im Barrique ausgebaut.
Vol. %:	14.00%
Gebinde:	6er Karton
Flaschengrösse:	0.75L
Bewertung Parker:	90/100

Romano dal Forno, Amarone, 2006, Monte Lodoletta rar!**Fr. 269.-**Genussempfehlung

Feststagswein zu festlichen Fleischspeisen.

Degustationsnotiz

Schlicht und einfach eine üppige Fruchtbombe

Produzent:	Romano dal Forno
Jahrgang:	2006
Genussreife:	jetzt bis 2040
Traubensorten:	Corvina, Rondinella, Oseletta, Croatina
Kategorie:	Rotwein
Herkunft:	Italien / Veneto
Trinktemperatur :	16-18 °C
Ausbau:	Ausbau 36 Monate im Barriques
Vol. %:	17.00%
Flaschengrösse:	0.75L
Bewertung Parker:	94
Gebinde:	einzeln (extrem limitiert)

Amore & Magia, Rosso di Montalcino, Le Ripi, 2014 **top!**

Fr. 34.50



Genussempfehlung

Wunderbar zu Lamm, Risotto, Rinderfilet, Seeteufel und Käse.

Degustationsnotiz

Liebe auf den ersten Schluck! Selten hat mich ein Wein so gepackt wie der Amore & Magia. Elegant und verführerisch nach reifen Kirschen und Beeren, gepaart mit getrockneten mediterranen Kräutern. Druckvoll und satt tritt der an den Gaumen, wo er klar und ehrlich seine Herkunft zeigt. Schlicht und einfach top mit einem tollen Lagerpotenzial. Dieser kleine Brunder des Brunellos braucht sich nicht zu verstecken!

Produzent:	Podere Le Ripi (Francesco Illy)
Jahrgang:	2014
Genussreife:	Jetzt bis 2028
Traubensorten:	Sangiovese Grosso
Kategorie:	Rotwein
Herkunft:	Italien / Toskana
Trinktemperatur:	16-18 °C
Ausbau:	Grosses Holzfass
Vol. %:	14.50%
Flaschengrösse:	0.75L
Gebinde:	6er-Karton



Francesco Illy - der Tausendsassa & Künstler in Action

Weiteres: Verschiedene Le Ripi Weine wie z.B. den Brunello auf Anfrage erhältlich!

El Castro de Altos R, Rioja DOCa

Fr. 17.-



Genussempfehlung

Toller Allrounder, passt auch perfekt zu Lamm oder Bergkäse

Degustationsnotiz

Sattes, funkelnDes Rubingranat. Betörende, komplexe Aromatik von schwarzen Pflaumen, reifen Brombeeren, Cassis und schwarzem Kirschenkompott – gepaart mit Sandelholz, süssem Tabak, Cappuccino und getrockneten Feigen. Untermalt von leichten Noten von Toast, Tahitivanille, Lakritze und einem Hauch schwarzem Pfeffer. Am Gaumen strotzt der El Castro vor Kraft und Eleganz. Seidenweiche, feinkörnige Tannine, gepaart mit perfekt verwobener Barrique, bestens unterstützt von der angenehmen Frische. Die Aromen bestätigen sich, wieder schwarze Beeren, Kirschen und Pflaumen, untermalt von orientalischen Gewürzen, Lakritze, Sandelholz, Tabak, Mocca und leichten Anflügen von Vanille und Toast. Was für ein komplexes Aromabild! Der Reserva endet lang und anhaltend.

Produzent:	Altos R
Jahrgang:	2011
Genussreife:	Jetzt bis 2025
Traubensorten:	Tempranillo
Kategorie:	Rotwein
Herkunft:	Spanien, Rioja
Trinktemperatur:	15-17°C
Ausbau:	24 Monate Barriques
Vol. %:	14.0%
Flaschengrösse:	0.75L
Gebinde:	einzel

Ermita del Conde

Fr. 24.-

top!



Genussempfehlung

Toller Wein zu Lammgigot oder Kaninchen aus dem Ofen mit Röstgemüse.

Degustationsnotiz

Dichtes Rubinviolett. Aromen von frischen Pflaumen, Brombeeren, Cassis, Kirschen und einem Hauch Walderdbeeren, vermischt mit Tabak, Mocca und Bitterschokolade. Bestens integrierte Barrique, leichte Noten von Bourbonvanille und schwarzem Trüffel. Am Gaumen sehr zugänglich mit feinen Tanninen und gut stützender Säure. Toller, fruchtbetonter Gaumenfluss, Noten von Cassis, Kirschen und wieder Pflaumen. Der Barriqueinsatz wirkt unterstützend, begleitet die Aromen vollends. Der Ermita endet kräftig mit schönem mineralischem Finish. Toller Wein für diesen Preis, würde im Ribera del Duero sicher das doppelte kosten.

Produzent:	Ermita del Conde
Jahrgang:	2012
Genussreife:	Jetzt bis 2026
Traubensorten:	Tempranillo
Kategorie:	Rotwein
Herkunft:	Spanien / Castilla y Leon / Castilla y Leon
Trinktemperatur:	16-17 °C
Ausbau:	14 Monate in französischen Barriques
Vol. %:	14.00%
Gebinde:	6er-Karton
Flaschengrösse:	0.75L
Bewertung Guia Penin:	91/100

Pago del Conde

Fr. 37.-



Genussempfehlung

Passt gut zu Rindsfilet mit Trüffelsauce oder Wildente mit Rotkraut.

Degustationsnotiz

Intensives, dunkles Rubinrot. Aromen von dunklen Früchten, schwarze Kirschen, Brombeeren, Cassis und Pflaumen, gepaart mit Veilchen, Bourbon-Vanille, leichte Zimtnoten und ein Hauch Lakritze. Dazu gesellt sich eine Mineralik, die den Pago komplex und harmonisch erscheinen lässt. Am Gaumen unglaublich geschmeidig und tiefgründig. Die Aromen bestätigen sich, schwarzfruchtig mit dunklen wilden Waldbeeren, schöne Pfeffernoten mit Cassis und Lakritze. Traumhafte, feinkörnige Tannine, gut eingebaute Barrique und stützende Säure. Der Wein wirkt hochkomplex mit perfekter Balance. Er gleitet über den Gaumen wie Samt und Seide. Der Pago del Conde endet kräftig mit betörendem mineralischem Abgang. Der beste Pago bis heute! Jetzt schon wunderbar geniessbar, wird jedoch in den nächsten Jahren noch zulegen. PS: Im benachbarten Ribera del Duero würde dieser Wein locker das Doppelte kosten.

Produzent:	Ermita del Conde / Pago del Conde
Jahrgang:	2012
Genussreife:	Jetzt bis 2028
Traubensorten:	Tempranillo
Kategorie:	Rotwein
Herkunft:	Spanien / Castilla y Leon / Castilla y Leon
Trinktemperatur:	16-18 °C
Ausbau:	16 Monate in neuen französischen Barriques ausgebaut.
Vol. %:	14.50%
Gebinde:	3er-Karton
Flaschengrösse:	0.75L

Losada, Vinos de Finca, Bierzo DO

Fr. 21.-



Genussempfehlung

Passt gut zu Wildschwein oder glasierter Kalbshaxe.

Degustationsnotiz

Amancio Fernández möchte in diesem Wein die Frische vom Atlantik mit dem Ausdruck des Terroirs kombinieren. Dunkles, leuchtendes Rubinrot. Schöne Aromen von Blaubeeren, schwarzen Johannisbeeren, Kirschen und Erdbeeren. Dezente Toastnote mit einem Hauch Vanille und Lakritze. Feine erdige Mineralik, Tabak und Mocca sowie mediterrane Kräuter ergänzen das komplexe Nasenbild. Am Gaumen dicht und kräftig mit feinkörnigen Tanninen. Die fein eingebundene Säure trägt die fruchtigen Aromen bestens. Wieder schwarzbeurig vermischt mit Amarenakirschen, Tabak und Lakritze. Der Wein wirkt sehr elegant und harmonisch, ohne seine Kraft zu verlieren. Er endet kräftig mit einem Touch erdiger Mineralik.

Produzent:	Losada Vinos de Finca
Jahrgang:	2016
Genussreife:	Jetzt bis 2026
Traubensorten:	Mencia
Herkunft:	Spanien / Bierzo
Trinktemperatur:	14-16 °C
Ausbau:	10 Monate in französischer Eiche
Vol. %:	14.00%
Flaschengrösse:	0.75l
Gebinde:	6er-Karton

Rubiejo – Alto Sotillo, Ribera del Duero DO**top!****Fr. 23.-**Genussempfehlung

Passt gut zu Paella, Risotto oder Fleischgerichte

Degustationsnotiz

Grosser Ribera del Duero Genuss zu kleinem Preis! Ein Feuerwerk an Aromen wie Black Currant, schwarze Kirschen, Wildschokolade und Brombeere, zarter Duft von Vanille und leichten Röstaromen. Es kommen immer wieder neue Aromen dazu wie Eukalyptus, Rosmarin und viele mehr. Was für ein Auftakt im Gaumen. Voll cremig mit reifen, samtigen Tanninen, finessenreich und einladend zugleich. Trotzdem tolle Eleganz, der Wein schmeichelt so richtig über die Zunge, das ist ein Bilderbuch-Spanier – und dies zu diesem attraktiven Preis!

Produzent:	Rubiejo – Alto Sotillo
Jahrgang:	2015
Genussreife:	Jetzt bis 2028
Traubensorten:	Tempranillo
Herkunft:	Spanien / Ribera del Duero
Trinktemperatur:	14-16 °C
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Vol. %:	14.00%
Flaschengrösse:	0.75l
Gebinde:	6er-Karton

Altos R, Pigeage, Rioja DOCa

Fr. 39.-



Genussempfehlung

Wunderbar zu Wild oder dunklem Geflügel

Degustationsnotiz

Dichtes Rubinviolett. Tiefer, konzentrierter Auftakt. Aromen von reifen Waldbeeren, Brombeeren, reifen Pflaumen und schwarzem Trüffel. Anflüge von Zedernholz und kubanischem Tabak. Tolle Mineralik. Alles wirkt noch sehr dezent und jugendlich. Am Gaumen die pure Eleganz, verbunden mit Kraft und Tiefe. Konzentrierte Aromatik, Blaubeeren, reife Walderdbeeren, Pflaumen und schwarze Kirschen. Bestens integrierte Barrigue, wirkt stützend und gibt dem Wein eine weitere Dimension. Wunderbare Tannine, kräftig mit enormem Schmelz. Der Pigeage endet lang und anhaltend mit kräftigen Fruchtnoten und schönem, mineralischem Finish.

Produzent:	Altos R
Jahrgang:	2014
Genussreife:	Jetzt bis 2032
Traubensorten:	Tempranillo, Graciano
Herkunft:	Spanien / Rioja
Trinktemperatur:	16-18 °C
Ausbau:	18 Monate in Barrigue
Vol. %:	14.00%
Flaschengrösse:	0.75l
Gebinde:	6er-Karton

Weiteres: den Altos R. blanco gibt's ab Fr. 14.90 auf Anfrage!

Alaya, Almansa

Fr. 38.-

top!



Genussempfehlung

Lamm vom (Holzkohlen-)Grill, Gebratenes, rotes Fleisch, Geschmortes, Gebratenes, Wild (außer Geflügel), Gereifter Käse, Hirsch/Reh, Rotes Fleisch mit Sauce

Degustationsnotiz

Vollmundig. Elegant und kräftig. Fest und fleischig, umhüllt den Gaumen mit angenehmen fruchtigen Noten. Dicht, konzentriert und präsenten Tannin. Edle Holznoten und eine gute Säure ergänzen das Ensemble. Ein ausgewogener Rotwein mit einem langen und andauernden Abgang.

Produzent:	Bodegas Atalaya
Jahrgang:	2016
Genussreife:	Jetzt bis 2032
Traubensorten:	Garnacha Tintorera
Herkunft:	Spanien / Almansa (südöstlich zwischen Madrid und dem Mittelmeer)
Trinktemperatur:	16-18 °C
Ausbau:	15 Monate in Barrique
Vol. %:	16.00%
Flaschengrösse:	0.75l
Gebinde:	einzel (limitierte Verfügbarkeit)

Alto Moncayo

Fr. 48.-

top!



Genussempfehlung

Rotes Fleisch vom (Holzkohlen-) Grill, Ragout, Gebratenes, Kleinwild, Wild (außer Geflügel), Gereifter Käse und z.B. Jamon

Degustationsnotiz

Sehr dunkles Kirschrot. In der Nase sehr intensiv. Ein Feuerwerk von roter und schwarzer Frucht. Himbeeren, Kirschen, Pflaumen und Noten von Kaffee, Leder sowie Tusche. Im Mund sehr fleischig. Sehr präzise Tannine. Perfekte Säure. Noten von schwarzer Frucht, Holz und Toast vom Barrique.

Produzent:	Bodega Alto Moncayo
Jahrgang:	2015
Genussreife:	Jetzt bis 2035
Traubensorten:	Garnacha Tinto
Herkunft:	Spanien / Campo de Borja (30km von Saragossa)
Trinktemperatur:	16-18 °C
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Vol. %:	16.00%
Flaschengrösse:	0.75l
Bewertungen:	2007 = 100 Parker Punkte, 2012 = 93/100 Parker Punkte
Gebinde:	einzel (limitierte Verfügbarkeit)

El Nido

Fr. 139.-

rar!



Genussempfehlung

Reisgerichte mit Fleisch (Paella), Risotto, Gebratene Pute, Gebratenes Schwein, Rotes Fleisch vom (Holzkohlen-) Grill, Geschmortes, Ragout, Gebratenes, Kleinwild, Großwild, Ochsenfleisch – oder einfach zum Geniessen, der Wein ist eine Wucht!

Degustationsnotiz

Fantastische Eleganz, was für ein Wein, was für ein Spanier! Sattes, undurchdringliches Dunkelrot. Dunkle, komplexe Frucht mit feinem, schönem Holz. Wahnsinns-Körper mit subtiler Süsse und Gaumenfrucht. Dezentenes, jugendliches Tannin. Steht wohl ganz am Anfang seiner Genussreife.

Produzent:	Bodega El Nido
Jahrgang:	2012
Genussreife:	Jetzt bis 2032
Traubensorten:	70 % Cabernet Sauvignon und 30% Monastrell
Herkunft:	Spanien / Jumilla (zwischen Malaga und Valencia)
Trinktemperatur:	16-18 °C
Ausbau:	26 Monate in Barrique
Vol. %:	15.50%
Flaschengrösse:	0.75l
Bewertungen:	97/100 Parker Punkte
Gebinde:	einzel (streng limitierte Verfügbarkeit)

Olivenöl, kaltgepresst, Unius (Priorat), 0.75 Liter**Fr. 19.50**Genussempfehlung

Für Salate oder zum Verfeinern und Abschmecken von Speisen

Degustationsnotiz

Hochwertiges Olivenöl, mild, fruchtig, ausgewogen, keine Bitterstoffe, schön geschmeidig. Leuchtende Farbe

Genussreife:	Jetzt bis 2021
Herkunft:	Spanien, Priorat, D.D.P. Siurana
Oliven:	Arbequina
Herstellung:	kaltgepresst
Flaschgrösse:	0.75 Liter
Lagerung:	dunkel lagern, Zimmertemperatur
Gebinde:	einzel

Olivenöl, kaltgepresst, Torre Roja (Priorat), 2.0 Liter **neu!****Fr. 39.90****Olivenöl, kaltgepresst, Torre Roja (Priorat), 5.0 Liter **neu!******Fr. 89.-**