



Burehuus Weinkeller „Carnozet“ – treten Sie ein, geniessen und erleben Sie aktiv!

Im ehemaligen Stöckli wurde die Gelegenheit beim Schopfe gepackt und aus dem alten Kellergewölbe ein Carnozet hergerichtet. Die „amächeligi“ Stimmung lädt ein zum Verweilen und Geniessen. Das Carnozet bietet viele Möglichkeiten der geselligen Zusammenkunft.

Aperitif

Sei es vor einem köstlichen Essen mit Freunden, Kollegen oder nach einem erfolgreichen Seminartag zum Abschluss des arbeitsreichen Teils und zum Auftakt zum entspannten Essen und zum interessanten „Networken“ – jederzeit steht Ihnen auf Anfrage das Carnozet zur Verfügung.

Degustation

*Weinwissen mit Spass aktiv erleben – dies dazu in einmaligen Ambiente, was will man mehr?
Möchten Sie mehr über ein Weingebiet erfahren, interessiert Sie schon lange eine bestimmte Traubensorte mit den vielen Nuancen der verschiedenen Anbauregionen oder möchten Sie einmal eine Vertikaldegustation eines Weines miterleben. All dies und noch viel mehr ist möglich im Carnozet des Restaurant Burehuus.*

Weinauswahl mal anders

Sollten Sie den Wunsch verspüren, die Weine „handfest“ auszusuchen so zögern Sie nicht uns zu kontaktieren. Gerne begleiten wir Sie in unser Carnozet, damit Sie den passenden Tropfen vor Ort aussuchen können.

Liebe Gäste

Mit grossem Engagement haben wir für Sie diese Karte kreiert, es ist uns ein grosses Bedürfnis Sie mit hervorragenden Produkten zu verwöhnen. Bei einer Karte mit vielen kleinen Produzenten kann es immer wieder vorkommen, dass ein Produkt ausgetrunken ist, haben Sie bitte dafür Verständnis. Wir versichern Ihnen aber, dass wir uns auch stets weiterentwickeln und immer noch weitere Produkte in unserer Schatzkammer haben. Falls Sie Lust auf ein Experiment haben, fragen Sie doch bitte nach Regula Vögeli, gerne berät sie Sie mit der nötigen Weinbegeisterung.

*Freundliche Grüsse
Ihre Gastgeberin Regula Vögeli*

*Diese Weinkarte wurde in Zusammenarbeit mit Markus Schneider,
Strandhotel Belvédère Spiez, erstellt.*



Weinkarte Restaurant Burehuus

Schweizer Weissweine

Bern – Weine aus der Region 35/37cl 70/75cl

Thuner Riesling Sylvaner, Peter Gerber, Thun 2010 43.00

100% Riesling Sylvaner, leicht, schöne Frucht und wenig Säure, ideal zu Aperitif und Fisch

Ein Wein der absolut rar ist und nur dank einer privaten Initiative zum Leben erweckt wurde. Dieser Wein hat eine ganz besondere Beziehung zum Burehuus, war doch während einer geraumen Zeit das Bauerngut Hofmad das zuhause von Peter Gerber, darum hiess das Anwesen auch Gerber Gut.

Spiezer Riesling Sylvaner, Rebbaud Genossenschaft Spiez 2010 43.00

100% Riesling Sylvaner, füllig, frisch im Gaumen, spritzig, ideal zu Aperitif und Fisch

50cl 28.00

Seit Zeiten der Römer galt Spiez als Weinbauggebiet, noch heute wird der ansässige Elbling dort kultiviert. Seit Mitte den 20er Jahren existiert die Weinbaugenossenschaft, dies nachdem alle Privaten in Folge der Reblaus Ende des 19Jh. alles Engagement aufgegeben haben. Bereits seit 1928 wird der Riesling Sylvaner kultiviert – dies mit grossem Erfolg.

Spiezer Chardonnay Barrique, Rebbaud Genossenschaft Spiez 2010 50cl 39.00

100% Chardonnay in französischer Eiche während 10 Monaten ausgebaut, Harmonie in Körper und Frucht passt zu allen Vorspeisen

Ein perfektes Kleinod, nur gerade eine handvoll Flaschen kommen in den Verkauf. Mit grösster Sorgfalt gelesen, mit grösstem Wissen gekeltert und im Barrique ausgebaut, zeigt sich dieser Chardonnay als besonders gelungen. Eine Freude zum Trinken.

Waadt – die wunderbare Region am Lac Léman

Nyon de la Banderolle, Sélection Hauenstein Hotels 2010 31.00

100% Chasselas, gehaltvoll, vollmundig, fruchtig, ideal zu Aperitif und Fisch

Ein bezauberndes Gut in der La Côte, dem flächenmässig grössten Gebiet der Westschweiz. Dieses Gut ist im Besitze der Familie Schenk, einem stillen, globalen Weinunternehmen fest in Schweizer Hand, dies weltweit Weine besitzt und fast auf allen Kontinenten arbeitet.

Dézaley „la Gruyre“, Pierre Fonjallaz en Calamin 2009 29.00 54.00

100% Chasselas, wuchtig, mineralisch, Zitrusnote und lang im Abgang, ideal zu Fisch und hellem Fleisch

Hätten die Zisterzienser Mönche nicht so an Gott und seine Zuneigung gedacht, kein normal denkender Mensch hätte an dieser enormen Steillage Rebberge gepflanzt. Die Lage Dézaley kennt drei Sonnen, die Effektivität, die Reflektion des Sees und die Abwärme in der Nacht der sich Meter hohen Steinwände – eine einzigartige Lage mit einem einzigartigen Wein!

Viognier de Calamin, élevé sur lie, Pierre Fonjallaz en Calamin 2009 68.00

100% Viognier auf der Feinhefe im Barrique während 12 Monaten ausgebaut, füllig, leicht buttrig, lang im Abgang, passt zu kräftigen Speisen

1994 überlegte Pierre eine Parzelle mit Chasselas umzupflanzen. Nach langem hin und her kamen er auf die Viognier. Die Beschaffung der Setzlinge gestaltete sich nicht ganz einfach. Heute präsentiert sich das Ergebnis dieses wagemutigen Entscheides als perfekt.

Dézaley doux, Amadine (süss), Pierre Fonjallaz en Calamin 2009 50cl 58.00

100% Chasselas während 12 Monaten im Barrique ausgebaut, angenehme Süsse gepaart mit frische Säure, begleitet ein Dessert perfekt

Der erste Jahrgang war 1998, damals noch etwas ganz Spezielles in der Region Dézaley. Ein Süsswein aus der Chasselastraube im Cryo Verfahren. Heute versuchen sich verschiedene Produzenten mit dieser Produktionsmethode. Jedoch fehlt den Meisten die Erfahrung, die Pierre mit seinem Amadine gemacht hat und die sich in diesem Wein hervorragend widerspiegelt.

Dézaley Médinette grand cru, Domaine Louis Philippe Bovard, Cully 2008 37.00 62.00

100% Chasselas, vollmundig, mineralisch, leichte Zitrus- und Stachelbeeraromatik, mittellang im Abgang, passt zu Vorspeisen und Fisch

Wer kennt ihn nicht, den Urvater der Dézaley s. Seit Jahrzenten ziert der Bacchus die Etikette des beliebtesten Dézaley.

Ribex Sauvignon blanc, Domaine Louis Philippe Bovard, Cully 2009 65.00

100% Sauvignon blanc aus der Lage Villette im Stahltank ausgebaut, frische Säure, knackig und spritzig, ideal zu Aperitif und leichten Vorspeisen

Ein reiner Sauvignon blanc im Stahltank ausgebaut – analog einem Sancerre und für mich sehr gelungen. Die Böden wurden eingehende studiert und selektioniert. Die Kalkhaltigsten geben das beste Ergebnis – lassen Sie sich überraschen.

Salix Chenin blanc, Louis Philippe Bovard, Cully 2007 40.00

100% Chenin blanc, mineralisch, wuchtige Säure, passt perfekt zu kräftigen Vorspeisen und Fischen

Eine Probepflanzung von Louis Philippe die immer wieder Jahr für Jahr für Überraschungen sorgt. Die in der Cognac beheimatete Traube ist hier zu Lande sehr widerspenstig und verhält sich oft unberechenbar. Lassen Sie sich überraschen, sie werden nie enttäuscht sein!



Weinkarte Restaurant Burehuus

Schweizer Weissweine

Wallis – Weine aus dem südlichen Nachbarkanton 35/37cl 70/75cl

Fendant «La Moette», Simon Maye et fils, St. Pierre sur Clage 2008 49.00

100% Chasselas, wuchtig, füllig, fruchtig, ausgewogen, ideal zu köstlichen Käsegerichte

Man ist verführt zu sagen, dass dies der Dézaley des Wallis ist. Die Familie Maye hat noch den Mut ihren Chasselas Fendant zu nennen, denn der Name hat schon sehr geflitten. Fülle, Harmonie eine kaum endende Vielfalt von Zitrusaromen gepaart mit Mineralisation – ein grosser Chasselas!

Païen Chamoson, Simon Maye et Fils, Saint Pierre de Clages 2007 78.00

100% Savagnin blanc, sehr mineralisch, füllig im Abgang endet er kaum, passt hervorragend zu kräftigen Vorspeisen und Fischen

Ein trockener Wein der im Oberwallis auch Heida genannt wird hat seinen Ursprung aber im französischen Jura und heisst dort Savagnin blanc. Die hier präsentierte Version besticht durch eine hervorragende Komplexität und den überaus präsenten Aromen von Zitrusfrüchten und Quitte.

Heida AOC «Les Authentiques», Maurice Gay, Chamonson 2010 51.00

100% Savagnin blanc, mineralisch, füllig mit viel Frucht im Finish, ideal für gehaltvolle Speisen

Diese Traube stammt eigentlich aus dem französischen Jura und den Savoyer Alpen, jedoch haben die Walliser ihr neue Namen gegeben – notabene zwei, zum Einen Heida in dem deutschsprachigen Teil und Païen im französischen Teil des Wallis und schwups glaubt jeder dass dies eine Walliser Traubensorte ist – so einfach geht dies!

Petite Arvine «les crêtes», Gérald Clavien, Miège 2009 58.00

100% Petite Arvine, füllig, fruchtig und endlos lang im Gaumen, eher mineralisch, passt perfekt zum Auftakt eines Menüs

Gérald Clavien hat sich den Vorsatz genommen, Weine zu kreieren die ausschliesslich zum Begleiten von Speisen eignen. Es gibt wohl kaum andere Weine die so rigoros auf Fülle, Mineralisation und Struktur aufgebaut sind. Während andere dem Petite Arvine eine leichte Lieblichkeit mit auf den Weg geben setzt Gérald voll auf eine trockener aber nicht minder opulente Art der Petite Arvine.

Humagne blanche, Cave les Follaterres, Samuel Roduit, Fully 2009 55.00

100% Humagne blanche, sehr mineralisch, leichtes Feuerstein, mittellang im Abgang, passt zum Aperitif oder leichten Vorspeisen

Eine der ältesten Traubensorten und der „ächte Chindbetti Wy“ steht für den höchsten Eisengehalt aller Weine. Sein lateinischer Namen Vinum humanum lässt auch darauf schliessen. Lassen Sie sich die „Medizin“ nicht entgehen!

Himbertscha AOC von Varen, Joseph-Marie Chanton, Visp 2008 58.00

100% Himbertscha, leichte Stachelbeere und Ananas sind in der Nase präsent im Gaumen leichtfüssig und süffig, passt zu Käsegerichte

Seit 1984 wird diese alte Rebsorte, auf lateinisch „im berclà“ wieder angepflanzt. Zu Fischgerichten oder zu Bergkäse gesellt sich die leicht nussige und etwas exotische Aromastruktur des Himbertscha.

Plantscher AOC aus dem Vispental, Joseph-Marie Chanton, Visp 2007 58.00

100% Plantscher eine Traubensorte die mit dem Furmint verwandt ist, passt zu Hartkäse oder anderen Käsegerichten

Der Name dieser Trauben stammt aus einem alten Dialekt und heisst „blätsyer“. Eine Traubensorte die es nur bei Joseph-Marie Chanton gibt. Man muss sie einfach versucht haben.

Genf – der Kanton am westlichen Ende der Schweiz

Alicoté, Domaine les Balisieres, Satigny 2009 54.00

100% Alicoté, Harmonie von Körper und Frische, mittellang im Abgang, passt sehr gut zu leichten Vorspeisen und Süsswasserfisch

Die Traditionstraubensorte aus dem Burgund hat auch eine Verbreitung in Genf, ein Wein mit einem wunderbaren Säure Mineralisationsspiel – Kenner lieben dies. Das bekannte Blanc Cassis „Kir“ aus Beaune wird nur mit der Alicoté gemacht.

Schaffhausen – der Kanton mit dem bekannten Munot

Aagne AOC, Wyschof der Familie Gysel, Hallau 2010 49.00

100% Sauvignon Blanc, zitrische Früchte, Stachelbeeren, Quitten, ideal zu Fischgerichte und Weichkäse

Durch strikte Mengenbeschränkung und neuen Rebsorten werden heute Weine mit Weltformat produziert, mit grosser Sorgfalt und kein Abkatsch eines Einheitsbreis sondern mit einem ganz eigenständigen Format.

Pinot blanc – Chardonnay, Wyschof der Familie Gysel, Hallau 2011 50.00

Assemblage aus Pinot blanc und Chardonnay im Barrique ausgebaut, füllige Harmonie leicht geprägt vom Eichenholz, passt zu kräftigen Speisen

Die Familie Gysel ist bekannt für seine innovative Arbeit. Lassen Sie sich verführen von dieser wirklich gelungenen Assemblage, einem Spiel zwischen den beiden dominanten Rebsorten, jedoch perfekt komponiert von einem Könner.



Weinkarte Restaurant Burehuus

Schweizer Weissweine

35/37cl 70/75cl

Bündner Herrschaft – die Region mit dem Traubenkocher

Chardonnay, Schloss Salenegg 2009 34.00 68.00

100% Chardonnay leichte Vanilletöne, Zitrusdominanz und sehr lang im Gaumen, im Finale etwas buttrig, passend zu Fisch- und Pouletgerichte
Endlich ein Chardonnay der nicht nach Eiche mit Fruchtaroma schmeckt – nein ein Chardonnay mit hervorragender Balance, jeder Schluck lechzt nach dem Folgenden, die Wärme, die Harmonie – Augen schliessen und Geniessen und vor allem schweigen!

Malanser Completer, Adolf Boner-Liechti, Malans 1999 118.00

100% Completer, eine Fülle die sie sich nicht vorstellen können, eine Struktur wie kein anderer Weisswein, perfekt zu Terrinen und Pasteten
Der Name rührt daher, dass nach dem Gebet „Completarium“ die Mönche sich an diesem Wein stärkten. Der Completer liefert einen verschwindend kleinen Ertrag, muss danach über Jahre reifen, um sein volles, würziges und somit einzigartiges Aroma zu entfalten. Man liebt ihn oder man verstösst ihn, dazwischen gibt es nicht viel Platz.

Tessin – unsere Sonnenstube

Lughetto cru Bianco del Ticino, Cantina il Cavaliere, Contone 2011 56.00

55% Doral, 40% Chardonnay und 5% Sauvignon ein Wein voller Überraschungen in der Nase und Gaumen, passt zu kräftigen Fischgerichte
Roberto Belossi ist kein 0815 Mensch, wenn andere mit ihrem Schaffen zufrieden sind, fängt er an, an sich und seiner Arbeit zu zweifeln, immer auf der Suche nach einem anderen Weg. Seine Weine sind eigenständig, komplex und erfrischend anders als alle Anderen. Dieser Wein aus den Lagen um Cadenazio widerspiegelt sein stetiges Streben nach Perfektion aufs Beste.

Bianco Rovere, Guido Brivio, Mendrisio 2009 34.00 66.00

100% Merlot als Weisswein im Barrique ausgebaut, vollmundig, fruchtig, gehaltvoll, ideal zu kräftigen Vorspeisen
Danken wir einmal alle an Guido für dieses einmalige Produkt – er hat als erster Entdeckt, dass diese Art Wein zu machen eine sehr grosse Chance hat auf dem Markt. Das Näschen immer im Wind des Marktes, weiss er, dass es ein hervorragendes Produkt braucht, eine Idee und noch die richtigen Kontakte, damit ein Wein Erfolg hat.

Französischer Weisswein

Sancerre, Vinoble de la reine blanche, D. J. Reverdy, Verdigny 2009 26.00 50.00

100% Sauvignon blanc, Grapefruit, traditionell grasig, leichte Hyazinthe, ideal zu Krustentiere und Fisch
Das Loire – das Tal der Schlösser- warum dies? Im Volksmund heisst es auch das Tal der Maitressen, denn alle Geliebten der französischen Herrscher waren Besitzerinnen von geschenkten Schlössern in der Loire. Die Loire ist aber auch die Heimat des Sauvignon blanc – oft kopiert in der Welt aber nie erreicht. Die Weine sind so speziell da das Zusammenspiel zwischen Boden und Pflanze einfach genial ist.

Meursault AOC „les Narvaux“ 2007, Domaine Moillard-Grivot 2007 68.00

100% Chardonnay, nussig, buttrig, leichtes Zitrus, Waldhonig und leicht Reduktiv, passend zu Fisch und hellem Fleisch
Ein klassischer gereifter, weisser Burgunder aus den einmaligen Lage Meursault. Stammen aus dieser Region die wohl begehrtesten Weisswein der Welt. Liebhaber schätzen die einmalige Aromastuktur und die Tiefe dieser Weissweine – unverkennbar – einzigartig – genial!

Italienischer Weisswein

Roero Arneis, Bruno Giacosa, Neive 2010 54.00

100% Arneis, füllig, fruchtig, schon fast wichtig, idealer Begleiter für gehaltvolle Vorspeisen oder betörender Wein zum Aperitif
Wer kennt ihn nicht die neben der Favorita heimische Traubensorte im Piemont. Viele Liebhaber der italienischen Küche geniessen ein Gläschen Arneis bei Sonnenschein auf der Piazza Savona, lassen sich es gut gehen in der Osteria Ostu di Djun in Costagnino.

Chardonnay Rossi-Bass, Angelo Gaja, Barbaresco 2009 60.00 115.00

95% Chardonnay mit ca. 5% Sauvignon (kann Jahr für Jahr ändern), ausgebaut in neuem Eichenholz, leichte Vanille, passt zu kräftigem Fisch
Angelo Gaja muss man wohl nicht vorstellen, mit Rossi-Bass und Gaja Rey will er zeigen, dass das Piemont auch an die grossen Weine des Burgundes herankommt. Füllen Sie ihr Urteil selbst, ob Angelo es erreicht hat!

Lugana I Frati, Ca dei Frati, Lugana di Sirminone 2010 65.00

100% Turbiana, vollmundig harmonisch von frischer Säure getragen, lang im Gaumen, passt hervorragend zu Fischgerichten
Der Gardasee mit all seinen wunderbaren Orten. Idyllisch neben dem berühmten Sirmione liegt das kleine Dörfchen Lugana. Dieses Dorf ist auch gleich der Namensgeber der wunderbaren Weissweine aus der Region, eine erfrischende Alternative zu den bekannten Traubensorten. Die Traube hat auch ganz viele Namen so ist sie auch bekannt unter Trebbiano di Veronese. Besuchen Sie das Restaurant Lugana direkt am See – ein Bijou!



Weinkarte Restaurant Burehuus

Weitere Weissweine aus verschiedenen Ländern

35/37cl 70/75cl

Riesling „Wintricher Ohligsberg“ trocken, Molitor Minheim 2008 57.00

100% Riesling, frische Säurenote, leichtes Petrol, vollmundig, lang im Gaumen, passt perfekt zu Fisch und Vorspeise

Wer muss das Weingut Molitor noch vorstellen, seit Jahren ein Garant für perfekte Deutsche Weissweine. Lassen Sie sich verführen von der süffigen Art des Weines, entdecken Sie beim Genuss die Mineralisation, schliessen Sie die Augen und sehen dabei die wahnsinnigen Steillagen.

Grüner Veltliner „Klostersatz“ Federspiel, FX. Pichler, Wachau 2008 58.00

100% Grüner Veltliner, vollmundig, harmonisch, etwas Fülle, passt perfekt zu kräftigen Vorspeisen

Sehr animierend und fruchtbetont schon im Duft, am Gaumen zugänglich, Kräuterwürzig, feine Steinobstnoten, „very straight“. So waren meine ersten Eindrücke bei der Degustation.

Esporão Reserva, Herdade do Esporão, Alentejo 2010 58.00

Assemblage aus Antão Vaz, Arinto und Roupeiro, vollmundig, feine Honignoten, Pfirsich, passt perfekt zu Vorspeisen und kräftigem Fisch

Die Region Alentejo liegt, wie der Name sagt hinter dem Fluss Tejo im Herzen Portugals, das Weingut Esporão steht für Qualität seit Generationen. Lassen Sie sich verführen von diesem unglaublichen Wein!

Schweizer Roseweine

Bern – unsere Heimat

Spiezer, Rebbau Genossenschaft Spiez 2009 46.00

Pinot noir und Regent zu einem vollmundigen Rosewein vereint, lassen sie sich von dieser Harmonie überraschen, idealer Sommerwein

Meist aus den jungen Blauburgundern der Neupflanzungen hergestellt oder dann nach den Launen der Natur bei heftigem Hagelschaden mitten im Sommer. Nach einer weiteren Blüte trugen die Regen die sogenannten Troller, Weintrauben die sehr spät reifen und nur bei einem wunderbaren Herbst heranreifen. Da die Rotweinernte zu diesem Zeitpunkt abgeschlossen ist, wurde der Rose daraus gekeltert. Eine Entscheidung die einmalig genial und auch einmal gut war – für mich einer der besten Roses die Spiez je gekeltert hat.

Neuenburg – das wohl schönste Französisch der Schweiz

Oeil de Perdrix Domaine du Château Vaumarcus 2010 25.00 48.50

100% Blauburgunder, wie oben, nur ein bisschen mit mehr Vinasse, idealer Sommerwein

Mehrfacher Gewinner der Expovina, mit grösster Sorgfalt in einer Genossenschafts Kellerei produziert von einem Team von grossen Enthusiasten unter der Leitung von Urs Hugli, aus der grossen Solothurner Weinhandelsfamilie Hugli.

Wallis – unsere Freunde aus dem Süden

Rose du Valais, Sélection Hauenstein Hotels 2010 31.00

Assemblage aus Blauburgunder und Gamay, fruchtig, leicht, spritzig, idealer Sommerwein

Aus dem Hause Maurice Gay kommt dieser, auf den Gaumen der Gäste zugeschnittene Rosewein. Die Leichtigkeit des Seins, etwas harmonisch getragen von einer frischen Säure und Spritzigkeit – ein Wein für jeden Moment.

Schweizer Rotweine

Bern – wo wir zuhause sind

Thuner Garanoir, Peter Gerber, Thun 2010 46.00

90% Garanoir und 10% Blauburgunder, fruchtig, mittlere Struktur, reife Gerbstoffe ideal zu leichten Fleischgerichte

Wie bereits beim Weisswein könnten wir an Peter Gerber nicht genug danken für sein vinologisches Vermächtnis an die Region. Mit grossem Verständnis habe ich es begriffen, dass er die Produktion nach Jahren der in Hause Vinifizierung zu Gunsten einer besseren Infrastruktur nach Kiesen verlegt hat. Dies bedeutet nicht, dass er sich minder um sein Wein kümmert – jedoch mit weniger Kummer!

Spiezer Blauburgunder, Rebbau Genossenschaft Spiez 2010 46.00

100% Blauburgunder, fruchtig, leichter Rotwein, mittlere Struktur, ideal zu weissem Fleisch

50cl 30.00

Ein junges Team kümmert sich um die Regen und die Weine der Spiezer Rebbau Genossenschaft. Frau Ursula Iron hat es als Quereinsteigerin nicht immer leicht, bringt aber die Unbekümmertheit mit auch einmal mit alten Traditionen zu brechen und Neues zu versuchen. Jedoch was sicher klar ist, dass die Blauburgunder aus Spiez durch die klimatische Gegebenheit die Charaktervollsten und eigenständigsten Blauburgunder am See sind



Weinkarte Restaurant Burehuus

Schweizer Rotweine

Bern – wo wir zuhause sind

		35/37cl	70/75cl
Spiezer Blauburgunder Barrique, Rebbaud Genossenschaft Spiez	2009		58.00
100% Blauburgunder im Barrique, gehaltvoll, fruchtig, lang im Abgang, ideal zu Kalbfleisch	2010	150cl	130.00

Nur die besten Trauben, handverlesen im Berg und einer akribischen Kontrolle im Weinkeller unterworfen müssen sie den höchsten Anforderungen genügen um den Wein in die Barriques zu finden. Je nach Saison sind dies nur 1 bis 3 Fässer, also 300 bis 900 Flaschen – eine Rarität die ein oder zwei Jahren Flaschenlagerung brauchen um zu Höchstform aufzulaufen.

Waadt – eine Region voller Gegensätze

Dézaley „rouge de treilles“, Pierre Fonjallaz, en Calamin	2008	28.50	55.50
---	------	-------	-------

Blauburgunder, Gamay und Merlot assembliert nach Vinifikation, weich, harmonisch, ideal zu Kalbsfleisch
Pierres Vater konnte sich gegenüber seinem Vater nicht durchsetzen, denn er wollte zu Gunsten von roten Sorten Gutedel ausreisen, dies wurde nicht akzeptiert. Auf der Suche nach einem neuen Weg, kam Daniel, Pierres Vater, in den Sinn, dass er den hohen Steinwänden nach rote Reben ziehen könnte. Schon war der rote Dézaley der Idee nach geboren. Heute ist dieser Wein nicht mehr bei Fonjallaz's wegzudenken. Nur gerade 5% der gesamten Produktion in der Lage Dézaley ist rot.

Saint Saphorin «Cuvée Louis», Domaine Louis Philippe Bovard, Cully 2007			65.00
---	--	--	-------

Assemblage aus je 1/3 Merlot, Syrah und Pinot noir, Syrah und Merlot im Barrique, Pinot in slavischer Eiche, beerig und füllig, passt zu Braisiertem
Eine Assemblage die einzigartig im Waadtland ist. Hier erkennt man sehr gut die Handschrift des französischen Oenologen. Dieser Wein besticht durch seine Balance und die unglaubliche Fülle an Aromastoffen.

Wallis – immer ein Ausflug wert

Dôle „la liaudisaz“, Marie-Thérèse Chappaz, Fully	2008	28.00	54.00
---	------	-------	-------

Blauburgunder, Gamay zusammen vinifiziert, vollmundig, tief mit langem Abgang, ideal zu Fleischgerichten
Eine Dame die man kaum mehr vorstellen braucht. Gilt sie doch als Gallionsfigur der Frauenbewegung in der Schweizer Weinbranche. Die Eltern hatten etwas ganz anderes vor. Marie-Thérèse sollte Studieren und Ärztin oder etwas anders mit einem Dr. Titel. Marie-Thérèse zog es aber zu ihrer Wurzeln und sie fand das Glück im Rebbaud – zu unserem Glück!

Cornalin, Cave les Follaterres, Samuel Roduit, Fully	2010		52.00
--	------	--	-------

100% Cornalin, Waldbeeren, leicht pfefferig, dunklen Beeren sind dominant, lang im Abgang, gehaltvoller Wein, passend zu dunklem Fleisch
Es war einmal ein Weingut, darauf arbeiteten zwei Brüder einer wollte moderne junge Weine kelttern der andere lieber die alten Rebstöcke pflegen und weniger Barrique einsetzen, nach einer gewissen Zeit gingen sie getrennte Wege. Heute kann Samuel sein Stil pflegen und kreierte aus den meist über 60jährigen Rebstöcken ein Stück reiner Weinbaukunst meist ohne geschmacksverändernde Stoffe wie Barrique.

MASC, Maurice Gay SA, Chamoson	2009		65.00
--------------------------------	------	--	-------

Merlot, Angelota, Syrah und Cabernet mit der grössten Sorgfalt selektioniert im Barrique ausbaut garantieren für einen bezaubernden Wein, passt zu kräftigen Fleischspeisen
Das Individuelle lebe hoch. Junge Kellermeister, neuzeitliches Denken und fordernde Verkäufer und Kunden haben es geschafft. Neues wird ausprobiert, assembliert, man spielt mit Holz und Traubensorten, vinifiziert sie getrennt und assembliert sie gekonnt wie im Bordeaux – das Resultat sind Produkte wie der MASC.

Humagne rouge „Antica Barrique“, Domaine Cornulus, Savièse	2008		79.00
--	------	--	-------

100% Humagne rouge aus über 50 jährigen Rebstöcken an den steilsten Lagen unterhalb Savièse, passt perfekt zu hellem Fleisch
Die Jungs Stephan Renard und Daniel Varon treiben sich gegenseitig zu Höchstleistungen. Ganz klein haben sie begonnen, natürlich sofort auch mit Barrique experimentiert, anfangs sehr dominant mit langer Zeitdauer bis zum vollen Genuss. Die Fässer lagerten überall bei den Verwandten und es war eine grosse Herausforderung, wenn nicht gar Sport bei einer Fassdegustation über alle Fässer hinweg kletternd auch zum Hinterletzten zu gelangen. Im Nachgang darf ich sagen, dass sich jede Anstrengung gelohnt hat!

Syrah „Antica Barrique“, Domaine Cornulus, Savièse	2008		80.00
--	------	--	-------

100% Syrah, pfefferig, rote Kirschen gepaart mit leichter Vanille, lang im Gaumen, passt zu Lamm und kräftigen Fleischspeisen
Ein weiterer grosser Wurf der Jungs. Ihre Weine werden für die Zukunft produziert, darum sollte man diese nie jung trinken.



Weinkarte Restaurant Burehuus

Schweizer Rotweine

Wallis – unsere liebsten Nachbarn

Pure Grand Cru superieur, Cave du Rhodan 2007 35/37cl 70/75cl 82.00

100% Pinot Noir, eine Assemblage aus den besten Grand Cru der Schweiz, fruchtiger ausgewogener Wein, Pflaumen, Pfeffer und Karamell, ideal zu Lamm und Kalbfleisch

Da soll einer noch sagen, dass die Pinots aus der Schweiz den Weinen im Burgund nach stehen. Seit geraumer Zeit kommen immer wieder Produkte wie der PURE auf den Markt. Bei Blind-Degustationen verblüffen sie die ganze Weinwelt und lassen die Produkte der Schweiz auf dem Weltmarkt hochleben.

Genf – klein aber oho !

Domaine Les Perrières, Merlot de Peissy, Genève AOC 2010 48.00

100% Merlot, Wildkirsche, Pflaume, Lebkuchenaroma, ideal zu dunklem Fleisch und Käse

Seit dem Scheitern des Genossenschaftsdenken geht es rein qualitativ dem Kanton Genf im Bereich Weinbau viel besser. Wie ein Phönix fanden junge innovative Winzer den Weg aus der Asche (Masse) zur Qualität.

Comte de Peney, Domaine Balisère, Satingy 2006 72.00

Assemblage aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc im Barrique ausgebaut, passt zu dunklen Fleischspeisen

Schläpfer und Pillon ein Erfolgsduo mit komplett unterschiedlicher Herkunft. Schläpfer, ein Quereinsteiger mit den nötigen finanziellen Mitteln und Pillon ein Enthusiast mit dem nötigen Wissen, produzieren seit 30 Jahren biologischen Wein und sagen es keinem auf der Flasche. Einer der schönsten Cabernet Assemblagen der Schweiz.

Schaffhausen – nicht nur IWC macht Qualität

Aagne AOC, Wyschof Fam. Gysel 2010 48.00

100% Pinot Noir, rote Beeren, samtiger Tannin, passend zu Braten, Wildgerichte und Halbhartkäse

Strenge Reduktion der Erntemenge, akribisches Selektion der gelesenen Trauben und nunmehr grosse Erfahrung im Einsatz von Holz sowie nicht zu vergessen die klimatischen Änderungen in der Natur lassen es zu, dass die Familie Gysel mit ihrem stetigen Drang nach Neuem einen bezaubernden Blauburgunder aus Schaffhausen kreieren.

Thurgau – wird da wirklich Wein produziert ?!

Pinot noir Nr. 1, Schlossgut Bachtobel, Ottenberg 2008 50cl 33.00

100% Blauburgunder kühl vergoren, 800lt Holzfässern, fruchtig, süffig, ideal zu Geflügel

Hansueli Kesselring, Gott habe ihn seelig, ist wohl der Inbegriff von kompromisslosem Streben nach Perfektion. Weit bevor es Winzer aus dem Kanton Thurgau gab, die Qualität an erster Stelle setzten, hat Hansueli die Weinwelt verblüfft. Seine Pinot's sind einfach genial- auch schon die ganz einfachen.

Pinot noir Nr. 2, Schlossgut Bachtobel, Ottenberg 2006 64.00

100% Blauburgunder kühl vergoren handverlesen Spätreif geerntet, tiefgründig, fruchtbetont, ideal zu Kalbsfleisch

Juppii – ein Burgunder aus dem Thurgau – nein im spinne nicht, ich bin begeistert und fasziniert was wir heute in der Schweiz für Weine produzieren können die in allen weintechnischen Belangen überzeugen – nein begeistern!

Graubünden – „Allegra rumatsch“

Malanser Blauburgunder, Adolf Boner Completer Kellerei, Malans 2009 56.00

100% Blauburgunder spät gelesen in grossen Holzfässern ausgebaut, füllig, fruchtig, ideal zu Fleischgerichten

Gehen Sie nie während der Jagdzeit zu einem Bündner Weinbauern, ausser sie wollen einmal die Frau des Hauses für sich alleine sehen. Das ganze Jahr über stehen die Reben und der Wein an erster Stelle aber von Anfangs September bis Ende September gibt es oft nur die Jagt. Danach müssen die Jungs in die Hosen und voller Eifer sich der Lese widmen. Gianni Boner ist hier keine Ausnahme, seine Weine aber schon! Natürlich und ohne Holz welche Wohltat für den Gaumen.

Blauburgunder, Schloss Salenegg, Maienfeld 2009 29.00 58.00

100% Blauburgunder beste Lagen, vollfruchtig, Himbeere, leichte Gerbstoffe, ideal zu Kalbsfleisch

Ein grosses Gut, wahrscheinlich das Grösste der Region. Jedoch auch sehr innovativ und zukunftsgerichtet haben die Besitzer in eine komplett neue Produktionsanlage investiert. Nicht immer einfach wenn man zugleich verpflichtet ist das edle und geschützte Gemäuer der Schlosses Salenegg zu Hegen und Pflegen. Einer der harmonischsten Weine die ich kenne.



Weinkarte Restaurant Burehuus

Schweizer Rotweine

Tessin – ma che bella regione 35/37cl 70/75cl

Merlot "Runchet", Carlo Tamborini, Lamone 2009 42.00

100% Merlot, fruchtig, süffig, Himbeere, mittlere Struktur, ideal zu Fleisch- und Geflügel

Die Familie Tamborini – ein eingeseßenes Geschlecht in der Südschweiz. Seit Generationen immer im Weinbau tätig und seit nunmehr 30 Jahren der Qualität fest verschrieben. Das die Tessiner Weinbauern viel gelernt haben, sieht man nicht nur an den Topp Produkten die mit viel Wissen, Können und finanziellen Mittel zu Weltformat heran geführt wurden – nein für mich persönlich viel wichtiger ist es, dass einfache Weine wie der Runchet von dieser Erfahrung alles abbekommen haben und als dieses ungemein profitieren.

Merlot «Rifflessi» Barrique, Guido Brivio, Mendrisio 2006/08/09 38.00 75.00

100% Merlot im Barrique, füllig, präsenle Gerbstoffe, Cassis, leichter Pfeffer, ideal zu kräftigen Fleischspeisen

Mit Weitsicht und immer am Nerv des Kunden gelingt es Guido mit einmaliger Motivation seiner Traubenproduzenten und das wunderbare Schaffen seiner Keller-Crew solche bezaubernden Weine zu kreieren.

Quattromani Merlot del Ticino, Brivio, Tamborini, Gialdi, Delea 2007 95.00

100% Merlot aus vier verschiedenen Kellern im Tessin, vollmundig, samtig weich, passt perfekt zu gehaltvollen Fleischspeisen

Nur Guido Brivio konnte diese Quadratur des Kreises vollbringen. Als Präsident des Tessiner Weinbaus verfolgte er dieses Projekt und brachte 4 Weingrößen dazu einen, für das Tessin repräsentativen Wein zu komponieren. Ein Meilenstein in der Tessiner Weingeschichte!

Merlot "Platinum", Guido Brivio, Mendrisio 2005 145.00

100% Merlot handverlesen im neune Barrique, tiefgründig, Brombeere, reife Gerbstoffe, ideal zu Rind (einfach genial)

Weltklasse nicht in Zürich – nein Weltklasse im Bereich Wein aus dem Tessin. Einer der schönsten, reinen Merlot's aus dem Tessin der sich nahtlos an grosse Namen wie Vinattieri, Castello Luigi, Montgna Magica usw. anreihet.

Französische Rotweine

Brouilly, Henri de Villamont, Sélection Hauenstein Hotels 2010 38.00

100% Gamay, vollfruchtig, mittlere Struktur, Himbeere, ideal zu hellem Fleisch

Früher war der Kanton Bern die Hochburg der Beaujolais Weine. Keine Hochzeitsfeier ohne St. Amour, kein Familienfest ohne Fleurie, was ist nur geschehen mit den Geniessern die wunderbare, auch Himbeere ausgelegte Weine genossen und die Harmonie vor die Wucht und Kantigkeit stellten.

Gevrey-Chambertin AOC, Domaine Henri de Villamont 2004 56.00

100 Pinot noir, reife Erdbeere, füllig, gute Struktur, ideal zu Kalbsfleisch

Ein wahres Preis-Genuss Wunder aus dem bezaubernden Gut Henri de Villamont, fest in Schweizer Besitz der Familie Schenk in Rolle.

Pommard AOC, Côte de Beaune, Domaine Henri de Villamont 2005 75.00

100% Pinot noir, füllig, gute Struktur, eher auf der Frucht aufgebaut, aromatisch, ideal zu Kalbsfleisch

Welche Fülle an roten Beeren, tiefgründig und einfach genial. Eine wahre Diva des Burgunder Weinbaus – lassen Sie sich verführen und Sie werden verführt.

Chambolle Musigny 1er cru "les Feusselottes", D. Henri de Villamont 2006 85.00

100% Pinot noir, grossartiger Wein aus den besten Lagen der Côte de Nuits, Kirschen und Himbeere dominieren, passend zu Kalb - und Lammgerichte

Darf es ein bisschen mehr Fülle sein? Wie beim Metzger der Ihnen diese Frage stellt erhalten Sie auch beim Chambolle Musigny 1er etwas mehr – nein viel mehr und vor allem Dichte und Essenz im Gegensatz zu den harmonischen und fruchtbetonten Côte de Beaune.

Grands Echézeaux, Grand Cru, Domaine Henri de Villamont 2001 145.00

100% Pinot noir, diese einzigartige Lage gehört zur absoluten Elite des Burgundes, tiefgründig, wuchtig, lang im Abgang, ideal zu kräftigen Fleischspeisen

Warum viele Worte vergeuden, wenn man solche Weine im Gaumen geniessen kann. Eine Verführung – eine Offenbarung und wie sage ich immer für mich: „Die schönsten Verführungen die ich erlebt habe, sind diese an welchen ich erlegen bin!“

Châteauneuf du Pape, Domaine Sénéchaux 2007 40.00 78.00

Assemblage aus Syrah, Grenache, Mourvèdre und weiteren Sorten, schwarze Beeren dominieren, passt perfekt zu kräftigen Fleischspeisen

Eine der ältesten Domänen der Region, die Weinlagen liegen direkt neben den bekannten Gütern von La Nerthe und Rayas. Seit 1993 im Besitze der Familie Roux und seither stetig auf dem Weg an die Spitze der Châteauneuf Produzenten.



Weinkarte Restaurant Burehuus

Französische Rotweine

<i>Château Laroque, grand cru Saint Emilion</i>	1999	35/37cl 38.00	70/75cl 72.00
<i>Merlot und Cabernet Franc in Perfektion, harmonisch, weiche Gärstoffe, füllig und lang im Gaumen, perfekter Essensbegleiter Ein wahrer Alleskönner, seine Merlotdominanz flatiert den Gaumen der Damen und der Abgang des Cabernet Francs lassen die Herzen der Herren höher schlagen. Ein Kompromiss zwischen femininen Wünschen und maskulinen Anforderungen – die Rettung unsere Welt!</i>			
<i>Château Brane-Cantenac, 2ème grand cru classé Margaux</i>	2004	75.00	145.00
<i>Assemblage aus 67% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot und 5% Cabernet Franc, 18 Monate im Eichenfass ausgebaut davon 60% Neuholz, in der Nase dominieren Cassis und Brombeere, im Gaumen kommt die grosse Souplesse zum Tragen, passend zu rotem Fleisch Seit den Mitte der Neunziger Jahre hat das Gut viel korrigiert, der Besitzer Henri Lurton setzte alles daran das Gut wieder an die Spitze des Margaux zu bringen. Der 2004 ist ein verkannter Jahrgang, anfangs gemieden danach sehr gesucht, heute eine wunderbare Gelegenheit zu einem fairen Preis einen grossen Bordeaux zu trinken.</i>			

Italienische Rotweine

<i>Barbera d' Asti "Montebruna", „Braida“ G. Bologna Rocchetta Tamaro 2007</i>		30.00	59.00
<i>100% Barbera, Reifung in grossen Holzfässern, vollmundiges Kirschenaroma, passt perfekt zu Teigwaren und weissem Fleisch Die Stimme der Region Rocchetta Tamaro, dies war das Ansinnen von Braida als sie diesen Wein neu kreierten, Worte der Dichter welche die Region beschreiben, Aussagen seit jeher bekannt, dies alles ziert die Etikette dieses bezaubernden Weines.</i>			
<i>Sito Moresco, Angelo Gaja, Barbaresco</i>	2007	45.00	88.00
<i>35% Nebbiolo, 35% Merlot und 30% Cabernet, elegant, harmonisch, beerig und leichte Dominanz von Taninen, passt zu rotem Fleisch Dies ist der sogenannte Autorenwein des Angelo Gaja, damit will er aufzeigen, dass die Tradition im Piemont zwar sehr wichtig ist, aber die Neuzeit darf nicht vergessen gehen.</i>			
<i>Barolo DOCG "Rocche Annunziata", Rocche Costamagna, La Morra 2005</i>			125.00
<i>100% Nebbiolo aus den Lagen Annunziata, 24 Monate im Eichenfass gelagert, Beeraromatik mit leichtem Tabak, passt sehr gut zu Fleisch Die kleine Lage Annunziata von 3.45 ha liegt am Fusse des bezaubernden Dörfchens La Morra und bietet perfekte Konditionen für den Weinbau.</i>			
<i>Ripasso „Solane“, Valpolicella classico superiore, Santi, Veneto</i>	2008	25.00	48.00
<i>Corvina, Rondinella, Molinara, fast ein Amarone nur nicht so alkoholisch, reife Früchte, typische Aceto Balsamico Note, passend zu Fleischspeisen Auf der Maische des wuchtigen Amarone (oder wie andere behaupten auf der Maische von Reccioto) gärt der junge Valpolicella im Frühling ein zweites Mal – wohl der Inbegriff eines zweiten Frühlings. Die Kraft des Amarone geht über in die Frucht des Valpolicella und so ist der Ripasso geboren.</i>			
<i>La Grola IGT, Allegrini</i>	2006		68.00
<i>Corvina Veronese, Rondinella, Syrah und Sangiovese, tiefgründig, vollmundig, charaktervoll und sehr lang im Gaumen, wuchtiger Wein, ideal zu kräftigen Fleischspeisen Das Spiel geht weiter – an vorderster Front die Powerfrau Marie Lisa Allegrini. Eine Frau mit Feuer, Wissen und einem nimmer endenden Elan. Ein moderner Wein mit viele Fans aus der neuzeitlichen Weinbereitung – neue Wege – wunderbare Erkenntnisse – alles dem Genuss verschrieben.</i>			
<i>Amarone della Valpolicella classico DOC, Il Roverone</i>	2005	40.00	78.00
<i>Corvina, Rondinella, Molinara, wuchtig, fruchtig, tief, Pflaumenkompott, ideal zu kräftigen Fleischspeisen Und doch kommt man nicht um ihn herum. Gibt es etwas zu feiern oder einfach so, ein Glas Amarone gibt Kraft und Genuss – fasst wie bei Ovomaltine: „Du kannst es nicht besser, aber länger – hi, hi.“ Spass beiseite, erst in den 80er Jahren wurde aus dem Reccioto Amaro der Amarone, erst seit Ende der 50er Jahren gibt es eine trockenere Version eines Reccioto aus dem Veneto – davor war der Amarone unbekannt.</i>			
<i>Poggio ai Ginepri IGT, Tenuta Argentiera, Bolgheri</i>	2008		50.00
<i>Cabernet, Merlot und Syrah, ein Wein mit einem hervorragenden Leistungspotenzial und feingeschliffenem Körper, ideal zu Kalb und Lamm Es muss nicht immer ein höheres Preisniveau zu sein um Genuss zu erfahren. Mit der Lage des Weinberges in der Region Bolgheri und dem Fachwissen von Piero Antonori als Kellerberater wurde dem Weingut Ornellaia die Stirn geboten. Für jede Qualitätsstufe hält Argentiera ein Pendant zur Hand – lassen Sie sich in die bezaubernde Region der Toskana entführen!</i>			
<i>Villa Donoratico IGT, Tenuta Argentiera, Bolgheri</i>	2005		65.00
<i>Cabernet, Cabernet Franc und Merlot, tiefgründig, wuchtig jedoch harmonisch edel,</i>	2006	150cl	130.00
<i>Warum nicht einmal ein Wein geniessen aus der wohl besten Grösse einer Weinflasche. Sie sind zu 4, Sie geniessen Wein – also was warten Sie noch – diese Magnum wartet nur auf Sie.</i>			



Restaurant
Burehuus

Weinkarte Restaurant Burehuus

Italienische Rotweine

<i>Argentiera IGT, Tenuta Argentiera, Bolgheri</i>	2006	35/37cl	70/75cl	125.00
<i>Cabernet, Cabernet Franc und Merlot, gleiche Güte wie ein Ornellaia aber um vieles preiswerter, ein genialer Wein, passt zu Fleischspeisen Der Ornellaia – aber halt, der kostet ja weniger auf der Karte als das Original im Weingeschäft. Profitieren Sie von diesem Missgeschick der Kalkulation und lassen Sie sich am besten beim bezaubernden Genuss des Weines nichts anmerken. Denn eines ist sicher Trouvaillen sind nicht für immer unbekannt!</i>				
<i>Gergenti, IGT, Cantina la Torra, Racalmuto, Sizilien</i>	2007			45.00
<i>Nero d'Avola, Sangiovese, sehnig, fruchtig, präsenre Gerbstoffe, tief, ideal zu allen Fleischspeisen Warum kompliziert wenn es auch einfach geht. Unter der Ägide von der Firma Schenk wird in Sizilien ein wunderbarer Wein komponiert. Der ungestümen Nero d'Avola wurde der offene und harmonische Mediator Sangiovese zur Seite gestellt. Fasst wie in einer perfekten Ehe, die Sanftheit glättet die Wogen des Charakters.</i>				
<i>Lù. Maurigi, Tenuta di Budonetto, Piazza Armerina</i>	2002			85.00
<i>100% Petit Verdot, 18 Monate im Barrique ausgebaut, vollmundig, samtiges Tanin, passt zu kräftigen Fleischgerichten Erst 1998 entschied Francesco Maurigi in seiner Region den Weinbau einzuführen. Von vielen Weinbaukollegen nur belächelt entstand ein Projekt der Superlative, seine Weine gelten heute bereits zu den Besten Siziliens und seine unbekümmerte Art über Traditionen zu stehen garantieren für seinen Erfolg. Vor Ihnen steht der einzige reine Petit Verdot der Insel.</i>				

Spanische Rotweine

<i>Cariñena DO, Selection Hauenstein Hotels</i>	2003			42.00
<i>Garnache, Tempranillo, volle Frucht, weiche Gerbstoffe, Tiefe, ideal zu Fleischgerichten Auch bei diesem Wein hat Schenk die Finger drin. Auch hier kommt ein ungemein gutes Produkt zu einem erstauunlichen Preis auf den Markt. Eines ist sicher – zu Ihren Ungunsten ist es sicher nicht!</i>				
<i>Museum Real Reserva, Bodegas Real, Cigales</i>	2004			54.00
<i>100% Tempranillo im Barrique, seidig, harmonisch, rote Beeren, ideal zu Grilladen Eine ungläubliche Erfolgsgeschichte aus Spanien. Eine unscheinbare Region, seit Jahren für Massenweine bekannt findet eine innovative Seele die an die Region als Qualitätsweinproduzent glaubt. Ein gutes Marketing, ein super Auftritt und siehe da der Erfolg ist kaum zu bremsen.</i>				
<i>Museum Real Reserva Edicion d'oro, Bodegas Real, Cigales</i>	2004			58.00
<i>100% Tempranillo im Barrique, seidig, harmonisch, rote Beeren, ideal zu Grilladen Alles dies noch ein bisschen auf die Spitze getrieben und natürlich damit alle es sehen können in einem goldenen Kleid, nicht nur Show – nein Programm.</i>				
<i>Figuro Crianza 12 mese, Ribeira del Duero</i>	2006	27.00		52.00
<i>100% Tempranillo, eine wahre Wucht, einmalige Harmonie, Preis-Genuss Wunder</i>	2006	150cl		110.00
<i>Kein Wunder ist dies der Lieblingswein für alle Gelegenheiten von unserem Patron. „Nur“ ein Crianza aber die Güte eines Reserva in den Genen – ein Preis den man ihm Glas jederzeit als Genuss im Gegenwert erhält und auch wieder hier – die Magnum erscheint mir als geeignete Flaschengrösse.</i>				
<i>Rioja LAN, Edition Limitada</i>	2005			115.00
<i>85% Tempranillo, 10% Mazuelo, 5% Graciano, ein Wein voller Wucht, reife eingelegte Früchte, Röstaromen Wollen Sie Ihrem Anlass etwas Gutes tun – gönnen Sie sich dieser Feuerwerk an Harmonie und Genuss – lassen Sie sich verführen und entschwinden Sie in die Weiten des Rioja.</i>				
<i>Culmen LAN Reserva, Rioja</i>	2001			165.00
<i>85% Tempranillo, 15% Graciano, balsamische, mineralische Noten, weiche Gerbstoffe, unendlich lang Wow – ein Rioja der auch mir die Sprache verschlägt. Sie dürfen versichert sein, dies geschieht nicht oft!</i>				



Weinkarte Restaurant Burehuus

Weitere Rotweine aus verschiedenen Ländern 35/37cl 70/75cl

Quinto do Crasto Reserva Old vines DOC, Douro 2007 62.00

Assemblage aus Touriga Nacional, Touriga Franca und Tinta Roriz, 16 Monate im Barrique, sehr komplexes, vielschichtiges Aroma, passt zu kräftigen Fleischspeisen

Die Region Douro ist bekannt für Ihre Portweine, jedoch stehen die Rotweine keineswegs hinterher – nein in den letzten Jahren wurden Sie erst recht entdeckt und die Gäste lernen die vollmundigen und komplexen Weine kennen und lieben – auch Sie?

Esporão Reserva, Herdade do Esporão, Alentejo 2008 54.00

Assemblage aus Aragonès, Cabernet Sauvignon und Trincadeira, 12 Monate im Barrique, füllige Aromatik nach roten Beeren, passt perfekt zu Lamm und Roastbeef sowie weiteren kräftigen Fleischspeisen

Alentejo ist ein Gebiet das seit Generationen Weinbau betreibt, lange Zeit wurden die Weine ausschliesslich in Portugal getrunken, heute nun kommen auch Sie in den Genuss der kleinen Qualitätswunder.

Claret „Diamont Collection“, Francis Ford Coppola, Californien, USA 2004 54.00

Ein Bordeauxblend mit Cabernet, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot und Malbec, harmonisch, füllig, leichte Tanninstruktur

Nicht nur perfekte Filme kann Francis Ford Coppola produzieren er hat auch das Händchen für gute Weine – sind wir offen, dafür hat er auch die richtigen Leute. Jedoch kam Herr Coppola bereits in den 70er Jahren auf den Genuss eines eigenen Weines, weit bevor er Hipp war unter den Promis ein Weingut zu besitzen.

Cabernet Sauvignon „Cask“, Rubicon Estate, Californien, USA 2003 135.00

Der kleine Bruder des grossen Rubicon Estate, 100% Cabernet und eine absolute kalifornische Wucht

Rubicon – ein sagenumwobener Fluss – dies nur im Norden von Rom, was macht den der nur im Napa Valley. Die Spinnen die Amerikaner würde wohl Obelix sagen, jedoch ist dies ganz einfach, denn der Weinbau in Kalifornien wurde wie alles von Europäern geprägt, so gab wohl ein Heimweh Italiener dem Fluss den Namen. Für Sie sollte es keine so schwere Entscheidung sein, wie bei Cesar, diesen Wein zu geniessen aber ich darf Ihnen versichern das der Triumph in Ihrem Gaumen gleich gross ist wie bei Cesar der Triumphmarsch seiner Gallien Legionäre durch die Strassen von Rom.

Schaumweine & Champagner

Explosion Schaumwein, Rebbaugenossenschaft Spiez 2009 68.00

100% Blauburgunder, traditionell mit zweiter Gärung in der Flasche, Erdbeere und Stachelbeere dominieren, perfekte Perlage, passt zu jedem Moment.

Jahr für Jahr werden rund 600 Kilo Blauburgunder Trauben selektioniert, von jungen Reben, Trollern oder Randregionen der Parzellen, denn wichtig ist es, wie in der klassischen Champagne, dass der Grundwein genügend Säurepotential hat, damit der Schaumwein auch die gewünschte Spritzigkeit hat. Im aufwendigen Flaschengärungsverfahren wird aus dem Grundwein ein Schäumer kreiert. Nur gerade 700 Flaschen werden von dieser exquisiten Rarität produziert.

Bouvier Frères brut, Neuchâtel AOC, Cave Chatenay-Bouvier SA s.a. 60.00

Assemblage aus Chardonnay und Pinot noir, Flaschengärung, sehr feine Perlage, sehr langanhaltend, wunderbare Zitrusnote, passt zum Aperitif und köstlichen Vorspeisen.

Schaumwein Bouvier Frères ist der älteste Schaumweinproduzent der Schweiz, bereits 1811 wurde im Kanton Neuchâtel der traditionellen Produktion der Schaumweine gebrannt. Lange bevor viele Produzenten in der Champagne das Geschäft aufnahmen.

Bouvier Frères rosé demi-sec, Neuchâtel AOC, Cave Chatenay-Bouvier SAs.a. 60.00

100% Pinot noir, Flaschengärung, sehr feine Perlage, langanhaltend, fruchtig von Erdbeere und Himbeere mit einer Lieblichkeit, keine Süsse, passt gut zu Gänseleber, Dessert, angenehme Erfrischung nach einem strengen Arbeitstag.

Die Anfangszeiten mit der Produktion von Schaumwein im 19. Jahrhundert, waren nicht einfach, hunderte von Flaschen überstanden die Flaschengärung nicht, denn die Erfahrung mit dem Material fehlte noch gänzlich – der Mut der Tüchtigen wurde aber in den Jahren belohnt.

Champagne Delamotte Brut s.a. 50.00 98.00

60% Chardonnay, 30% Pinot noir und 10% Pinot Meunier, kleines Haus in Familienbesitz, harmonisch mit grossartiger Perlage

Ein kleines Gut, lange Zeit im Besitze der Familie und heute ein Teil von Laurent Perrier aber mit voller Freiheit alles zu tun wie Generationen zuvor. Dieser Champagner besticht mit der fruchtigen Harmonie der Chardonnay Traube mit den wohlgeformten Nuancen von der Pinot Noir und dem Charakterzug der Pinot Meunier – der erste Schluck lechzt nach dem Zweiten!

Unsere Rebsortenvielfalt auf der Weinkarte – ein kleiner Leitfaden

Weisse Sorten



Riesling Sylvaner

Unsere Nationalsorte, vor über 130 Jahren in Geisenheim DE von Dr. Dr. Hermann Müller aus Thurgau mitentwickelt und nach seinem Wechsel nach Wädenswil von Deutschland in die Schweiz mitgenommen. Die wohl einzige Rebsorte die eine Vaterschaftsklage am Hals hat, da man bereits früh bemerkte, dass es sicher nicht eine Kreuzung zwischen der Mutter Riesling und dem Vater Sylvaner ist, sondern als Vater eher ein alter Klon von einer Gutedel zum Tragen kommt. Die Besitzerin der Traubensorte hat den Namen von früher Riesling x Sylvaner auf einfach Riesling Sylvaner gewechselt, so mussten die westlichen Regionen der Schweiz den Namen nicht auf die in DE gebräuchliche Namensgebung Müller-Thurgau ändern.



Chasselas

Diese Rebsorte ist die Sorte mit der grössten Anbaufläche in der Schweiz, nur noch das Elsass arbeitet mit dieser Rebsorte als Weintraube. Vor allem in Frankreich ist die Chasselas sehr beliebt als Speisetraube. In der Schweiz trägt die Traubensorte drei Namen, Gutedeln in der Deutschschweiz, Chasselas in der Westschweiz und natürlich wie immer im Wallis etwas anderes, dort heisst die Traubensorte Fendant.



Chardonnay

Die Chardonnay Traube gehört zu den Top 10 Rebsorten der Welt. Gemäss der Ampelographie kommt sie ursprünglich aus dem Libanon wo sie heute noch unter ihrem alten Namen Obaideh bekannt ist. Der Name Chardonnay (Ort mit vielen Disteln) erhielt die Traube wohl aus dem gleichnamigen Ort im Burgund. Die Zizerzienser Mönche haben viel dazu beigetragen für die Verbreitung in Europa. Auch heute noch werden die höchsten Preise für das Traubengut bezahlt.



Viognier

Einer meiner Lieblingsrebsorten, vor dreissig Jahren durch Überzüchtung nahezu ausgestorben. Nur noch 14 ha waren bekannt in der Region Condrieu, der Heimat der Traubensorte. Zum Glück fand man in Südfrankreich noch kräftige Setzlinge und heute zählt die Traubensorte auf der ganzen Welt viele Fans. Vor allem das Château Grillet in der nördlichen Côte du Rhône, gehört zu den besten Viognier Produzenten. Versuchen sie einmal der Viognier aus Calamin CH, immer für eine Überraschung gut.



Sauvignon blanc

Seit Jahrhunderten verehrt, gehört diese Rebsorte zu den „cépages nobles“. Viele Geschichten bis weit ins Mittelalter erzählen von der Sauvignon blanc. Eine Rebsorte die das Cassis der roten Cabernet Sauvignon und die Fruchtigkeit des Weissburgunders vereint. Die bekanntesten reinen Sauvignon sind wohl Sancerre und Pouilly fumé oder als Mischsatz mit der Sémillon die süssen und trockenen Weine des Bordeaux.



Chenin blanc

Eine Rebsorte die aus der Loire stammt und dort seit dem 9 Jahrhundert Erwähnung findet. Die Regionen Saumur, Touraine und Anjou sind sehr bekannt für ihre Chenin blanc Kreationen. Eine grosse Verbreitung findet die Rebsorte auch in Südafrika. In der Erntephase ist diese Rebsorte sehr schwierig, so haben viele Kollegen in der Schweiz schon oft und ungewollt halbsüsse Weine geerntet, da sie sich um 3 bis 4 Tage im Datum der Lese vertan haben.



Savagnin blanc

Die Traubensorte stammt aus Savoyen und dem französischen Jura. Der bekannteste Wein der aus dieser Rebsorte produziert wird, ist der Vin Jaune von Château Chalon, der französischen Antwort auf den Sherry. In der Schweiz ist die Rebsorte vor allem im Wallis bekannt, wie sollte es wohl anders sein als unter eignen Namen. So heisst sie im deutschsprachigen Teil Heida und im französischen-heidnischen Namen Païen. Bekannt ist auch der Rebberg „Riebe“ der bei Visperterminen bis hinauf auf 1'100 Meter reicht.



Petite Arvine

Die als im Wallis autochton geltende Rebsorte wird auch im Aosta Tal angepflanzt. Man geht davon aus, dass sie auch aus dieser Richtung ins Wallis gebracht wurde, denn man nimmt an, dass bei der Namensgebung das verbindenden Arvental das seine dazu beitrug zum Namen Petite Arvine. Sehr bemerkenswert ist für die Weine aus dieser Rebsorte die salzige Note gepaart mit einem wunderbar gezeichneten, fülligen Körper.

Unsere Rebsortenvielfalt auf der Weinkarte – ein kleiner Leitfaden



Humagne blanc oder blanche

Diese Rebsorte hat nichts mit der Humagne rouge zu tun. Bereits im Jahre 1313 wurde die Rebsorte als „Vinum humanum“ bezeichnet, was auf ihren grossen Eisengehalt hinweist. Als „Chindbetti Wy“ fand er auch im Volksmund seine Namensgebung. Diese Rebsorte gehört zu den ältesten Rebsorten in der Schweiz.



Himbertscha

Eine natürliche Kreuzung von der Humagne blanc und wahrscheinlich der Muscat. Diese Rebsorte ist sehr rar und mir ist nur ein Produzent bekannt (Weingut Chanton in Visp) der daraus diesen langlebigen Wein produziert. Der Name weist darauf hin, wie die Himbertscha angebaut wird, nämlich meist im Pergolaanbau - im Dialekt „im bergcla“.



Plantscher

Eine urchige Rebsorte die gemäss des Genforschers Dr. José Vouillamonz als Vater den ungarischen Furmint (Tokaj) und in der weiteren Verwandtschaft den eigenständigen Gwäss aus dem Wallis hat. Sein Name wird aus dem rumänischen Dialektnamen „Blâtsyr“ abgeleitet. Die Weine sind meist sehr eigenständig und in der Jugend verhalten.



Alicoté

Die Rebsorte hat ihre Heimat im Burgund und dort auch die grösste Verbreitung. Bei uns wird sie hauptsächlich in der Region Genf angepflanzt. Sicher hat jeder Besucher des Burgundes bereits einmal die Alicoté getrunken, denn das Aperitif „Kir oder Blanc Cassis“ nach dessen Erfinder Mönch Koningus Kir (Bürgermeister von Dijon) benannt wird traditionell daraus kreierte.



Pinot blanc - Weissburgunder

Die Weissburgunder Rebsorte, wie sie auch Deutsch heisst ist eine Mutation der roten Rebsorte Pinot noir (Blauburgunder). Sie gehört zur grossen Familie der Burgunder Rebsorten. Besondere Verbreitung und Anklang findet sie im Elsass. In Österreich werden gerne Süssweine daraus gekeltert. Sie bietet eine wunderbare Abwechslung zur Sorte Chardonnay.



Completer

Wahrscheinlich haben wir diese „Malanser Traube“ den Römern zu verdanken. Ich kenne gerade nur noch die Familie Boner aus Malans die noch Direktträger hat, alle anderen Produzenten haben die in der Säure abgeschwächte Form. Ein Wein für Liebhaber, den man einfach getrunken haben muss. Seit über 1000 Jahren in Malans urkundlich erwähnt trägt er, gemäss der Überlieferung den Namen nach dem abendlichen Gebet „Completarium“ der Mönche.



Doral

Eine für Rebsorten junge Geschichte. Durch den Rebsortenentwickler André Jaquinet 1965 an der Forschungsanstalt Changins gemachte Kreuzung zwischen Chasselas x Chardonnay. Verbreitung findet diese Rebsorte vor allem im Tessin und Wallis.



Arneis

Liebevoll der „Barolo bianco“ genannt wird er in den Bergen des Roero in der Nähe von Alba kultiviert. Den Produzenten Vietti und Giacosa hat dieses Traubensorten das Fortbestehen zu verdanken. Mit grossen Engagement haben Sie sich eingesetzt, dass es heute eine eigene DOC gibt.



Turbiana – Trebbiano Veronese oder di Lugana

Die Trebbiano gehört zu den wichtigsten weissen Rebsorten Italiens. Es gibt eine Vielzahl von verschiedenen Untersorten wie auch die Turbiana zur grossen Familie der Trebbiano Rebsorten gehört. Mit rund 250'000 ha Anbaufläche ist sie die 4 meiste angepflanzte Rebsorte der Welt.



Riesling

Eine der Spitzenrebsorten der Welt, wahrscheinlich die Nummer zwei hinter der Cabernet Sauvignon. Das besondere an ihr ist ihre Eigenständigkeit. Gleich auf welchem Kontinent sie auch angepflanzt wird, besticht sie durch ihre Robustheit, ihre Aromastruktur und die legendäre Langlebigkeit ihrer Weine. Die grösste Verbreitung findet sie natürlich in Deutschland, für mich persönlich ist die Region Rheingau stets ausserordentlich.

Unsere Rebsortenvielfalt auf der Weinkarte – ein kleiner Leitfaden



Grüner Veltliner

Diese Rebsorte steht für den österreichischen Weinbau, vor allem das Weinviertel ist sehr bekannt dadurch. Auch die erste DAC Region wurde mit dem Grünen Veltliner gegründet. Früher war die Traubensorte auch fälschlicherweise unter dem Namen „Grüner Muskateller“ bekannt, jedoch sie verfügt überhaupt über keine Muskatnote.



Antão Vaz

Diese Rebsorte kommt ausschliesslich in Portugal in der Region Alentejo zum Einsatz. Die Region um das Städtchen Vidigueira gilt als Heimat. Die Rebsorte kann mit dem heissen und trockenen Klima sehr gut umgehen und die Weine aus den Reben fallen sehr gefällig aus.



Arinto

Auch dies eine Rebsorte die ausschliesslich in Portugal angepflanzt wird. Sicher bekannt ist der Vinho Verde der auch mit einem namhaften Anteil der Trauben von der Rebsorte Arinto produziert wird. Die Eigenschaften ähneln sehr an einer Riesling, darum wird sie meist als Säurelieferant mit den anderen Sorten assembliert.



Roupeiro

Wie die Antão Vaz und die Arinto gehört die Rebsorte zu den üblichen Sorten des Alentejo. Jedoch kann die Roupeiro nur als Assemblage Rebsorte gebraucht werden, denn dann kann sie ihre Stärke ausspielen. Sie bringt Struktur, Säure und Balance in die Weine.



Pinot Gris

Eine Rebsorte aus der grossen Burgunderfamilie, wohl auch sehr bekannt unter dem Namen Ruländer in der Region um Speyer, denn da kam auch der Namensgeber hier, der Kaufmann Ruland aus Speyer. In der Schweiz ist sie bekannt unter dem Namen Malvoisie im Wallis. Die Rebsorte eignet sich sehr gut zur Produktion von Süssweinen. Früher sogar wuchs sie mitten in den Pinot noir Lagen des Burgundes und gab dem Rotwein eine etwas fülligere Note.



Rote Sorten Blauburgunder

Die Pinot noir, wie sie französisch heisst gehört zu den „Cépages nobles“ trotz dass ihre Rebfläche im Vergleich mit den grossen Brüdern Chardonnay usw. eher bescheiden ist. In der Schweiz wird die Traubensorte in der Ostschweiz auch Klevner genannt. Bekannt ist natürlich das Burgund für seine Pinot noirs und die Verbreitung in Europa wurde von den Zizerzienser Mönchen erledigt. Es gibt heute eine Unzahl von verschiedenen Blauburgunderklonen.



Gamaret – Garanoir

Ein guter Beweis, dass die Natur seine eigenen Gesetze hat. Die Herren André Jaquinet und Dominique Maigre haben 1979 aus den beiden Rebsorten Gamay (leichter fruchtiger Rotwein) und der deutschen Weissweinrebsorte Reichenstein (leichter süffiger, säurebetonter Weisswein) die wohl farbintensivste und Strukturstärkste Rebsorte der Schweiz erschaffen.



Gamay

Diese Rebsorte hat die Heimat in der Region Beaujolais. Sicher gehört sie nicht zu den hochangesehensten Sorten, dies für mich zu Unrecht. Die Weine bestechen durch ein betörendes Fruchtroma. Gut erkennbar ist sind die Weine an der violetten Farbe. Wer einmal eine vieille vignes von Hutins aus Dardagny degustiert hat, weiss auch warum ich zu dieser Rebsorte hochschaue.



Merlot

Der Ursprung legt man ins Bordeaux, denn hier bringt sie die schönsten Ergebnisse. Der volle Name ist Merlot noir und gemäss der Genforschung stammt sie aus der Gruppe der Cabernets. Der Name findet den Ursprung im französischen Namen der Amsel (Merle), denn die Vögel lieben die früher reifenden Trauben dieser Sorte. Sicher sind die Weine aus Pomerol sehr bekannt und wissen oft einen hohen Merlotanteil aus, darum gelten sie auch als zugänglicher als die tanninstarken Brüder aus dem bekannten Médoc (Ausnahme Château Palmer).

Unsere Rebsortenvielfalt auf der Weinkarte – ein kleiner Leitfaden



Cornalin

Diese im schweizerischen und italienischen Alpenraum beheimatete Traubensorte ergibt charaktervolle Weine. Seit 2003 ist es nun bekannt, dass sie wohl eine natürliche Mutation aus den Sorten Mayolet und Petit Rouge ist. Im Wallis ist auch noch der Name „Vieux rouge du Pays) Landroter bekannt. Die Traubensorte hat nur am Rande mit der im Aostatal bekannten Rebsorte Cornalin d'Aosta zu tun, denn dies ist in der Schweiz die Humagne rouge.



Syrah

Um es vorneweg zu nehmen, Syrah und Shiraz sind die selbe Rebsorte, nur die Petite Syrah ist eine kleine Abwandlung. Die Herkunft stammt von den Traubensorten Dureza und Mondeuse blanche. Man geht davon aus, dass der Name von der gleichnamigen persischen Stadt Syrah stammt. Die bekanntesten Syrah Weine stammten wohl aus dem Côte du Rhône. Aber auch Australien und natürlich die Schweiz produziert hervorragende Produkte.



Humagne rouge

Um es gleich zu sagen, die Humagne rouge ist nicht verwandt mit der Humagne blanc, sie ist auch nicht der „Chindbetti Wy“, dies wurde wohl eher den nervösen Männern bei der Geburt der Kinder verabreicht. Eine Verwandte Urform ist auch der Dourize Oriou. Die Rebsorte stammt wie der Cornalin aus der Region Wallis und Aosta Tal. Die Weine sind kräftig und die Aromastrukturen von Brombeeren herrscht vor.



Angelota - Ancellotta

Sie ist eher in Italien bekannt und wird auch für die Traubensaftproduktion gebraucht. In der Schweiz wird sie als „Färbertraube“ kultiviert und dient dazu, dem Auge ein bisschen mehr Tiefe und Farbstruktur zu bieten. Sie hat keine inhaltliche Aussage zur Weinaromatik.



Cabernet Sauvignon

Was will man noch über diese Rebsorte schreiben. Sie hatte eine wunderbaren Vater in Form des Cabernet Franc und eine Mutter die hiess Sauvignon blanc. Die Rebsorte wurde bereits im 18. Jahrhundert in den Weinadel befördert und gehört zu den „Cépages nobles“. Wohl als grösster Verfechter zählte der Weinliebhaber Kardinal Richelieu. Ihr Erfolg auf der ganzen Welt ist nicht aufzuhalten.



Cabernet Franc

Sie gilt als Vater des Cabernet Sauvignon denn aus der Kreuzung mit der weissen Traubensorte Sauvignon blanc entstand die CS. Im Verschnitt mit dem „Kind“ Cabernet Sauvignon und Merlot bietet sie auf der ganzen Welt ein wunderbares Team. Im berühmten Wein Cheval blanc ist sie sogar dominant. Auch in den „Supertoscans“ spielt sie ab und zu eine Rolle der Strukturgeberin. Ein Wein sollten sie einmal beachten, den „Dedicato a Walter“ von Allegrini auf ihrem Gut in Bolgheri produziert, einen 100% Cabernet Franc, voller Saft und Würze und nimmer endend im Abgang. Nicht zu vergessen ist, dass diese Rebsorte eigentlich aus der Loire kommt und hier beim Saumur Champigny für Liebhaber von charaktervollen Weinen eine unglaubliche Leistung vollbringt.



Mouvèdre

Ein unscheinbarer Riese, denn rund 100'000 ha sind auf der ganzen Welt damit bepflanzt, damit liegt sie weit vor der bekannten Rebsorte Cabernet Sauvignon. In Spanien ist sie unter dem Namen Monastell bekannt. Sicher findet man die Rebsorte immer in der Assemblage mit Grenache und Cinsault aber sie gehört auch zu den 13 erlaubten Rebsorten jedes Chateaufeuf du Papes. Die Aromastruktur wird geprägt von Brombeeren und Wildbeeren, die Trauben zeichnen sich durch Kleinbeerigkeit aus und die Rebe ist sehr widerstandsfähig.



Barbera

Eine Rebsorte mit vielen Gesichtern, von leichten Landwein bis zu den gehaltvollen Barbera d'Alba superiore oder auch dem bekannten Wein von Braida „Bricco dell'Uccellone“. Hinter der Sangiovese belegt sie in der Fläche den Rang zwei in Italien. Besonders wohl fühlt sich sie im Piemont, man geht aber davon aus, dass die Sorte Perricone aus Sizilien deckungsgleich ist.

Unsere Rebsortenvielfalt auf der Weinkarte – ein kleiner Leitfaden

Nebbiolo



Wäre diese Traubensorte noch weiter verbreitet, sie wäre wohl der König unter den roten Sorten. Nun aber ist es so, dass sich das Anbaubereich fast ausschliesslich auf den Norden Italiens ausbreitet. Selbstverständlich sind die bekanntesten Weine der Barbaresco und der Barolo. Die Weine müssen Zeit zur Reife haben, danach entfalten sie das ganz typische Aroma nach Teer. Was man nicht vergessen darf, ist eine weitere Heimat der Traubensorte, das Veltlin – eine Region mit einer sehr langen Weinbaugeschichte, die zu 100% vom Nebbiolo geprägt ist. Übrigens der Name stammt vom italienischen Wort nebbia ab- dies sagt aus, dass die Nebbiolo Rebe es sehr gerne Nebel hat im Herbst.

Corvina Veronese



Die wohl beliebteste und bekannteste Rebsorte aus dem Veneto. Sie gilt als Hauptbestandteil der bekannten und berühmten Amarone Weine oder wie sie bis Mitte der 80er Jahre hiessen die Recioto amaro. Normalerweise ergibt es keine berausenden Weine die reinsortig sind, jedoch eine Ausnahme bestätigt für mich die Regel – La Poja.

Rondinella



Diese Rebsorte gehört mit den beiden anderen Sorten Corvina und Molinara zum Stammesensemble des bekannten und beliebten Amarone. In diesem Zusammenspiel ist sie verantwortlich für die Säure und die tiefe Farbe.

Molinara



Die Molinara gehört zum Veneto wie das Amen in die Kirche. Sie ist aber mehr oder weniger nicht sehr beliebt, denn im wohl bekanntesten Wein Amarone musste sie bis 2004 mit mindestens 5% vertreten sein. Viele namhafte Produzenten, unter anderem die Familie Allegrini kämpften dafür, dass dies aus der DOCG gestrichen wird, denn die Molinara trägt nichts zur Qualität bei.

Nero d'Avola



Der Schwarze aus Avola ist eine in Sizilien beheimatete Rebsorte. Wohl stammt diese Rebsorte aus Griechenland und kam dann über Kalabrien nach Sizilien. Früher wurde sie oft mit anderen Rebsorten assembliert, in der letzten Zeit finden aber man immer mehr reinsortige Weine auf den Markt. Mit der nötigen Erziehung und Konsequenz in der Produktion sind die Ergebnisse sehr schön.

Petit Verdot



Sie stammt aus dem Bordeaux und wird als vierte Traubensorte in den Assemblagen der grossen Bordeaux's verwendet. Gerade Château Latour und Château Margaux schwören auf ihre Attribute. Es ist keine einfache Rebsorte, eher ein Diva. Auf unserer Karte finden Sie ein Unikum, 100% Petit Verdot aus Sizilien – ein Erlebnis wert.

Grenache – Garnacha - Cannonau



Zählt man alle Untersorten dazu ist diese Rebsorte die meistgepflanzte Rebe der Welt. Ihre Verbreitung hat sie vom südlichen Rhône bis auf die iberische Halbinsel, auf Letzterem gilt sie mit der Tempranillo zusammen zu der Verbreitetsten Rebsorte. Die Weine aus ihr sind oft mit einem fleischigen Fruchtaroma, rote Beerenessenz und einer eher tiefen Säure geprägt.

Tempranillo – Tinta Roriz - Aragonez



Diese Traubensorte dominiert auf der iberischen Halbinsel, sie verfügt über die 4. grösste Anbaufläche der roten Rebsorten. Sie zeichnet sich besonders durch die Struktur der Weine aus. So werden im Ribeiro del Duero reinsortige, wichtige und auf der ganzen Welt bekannte Weine gekeltert (Vega Sicilia, Pingus). Im Gebiet Rioja stellen sie die Basis für die Rotweine und in Portugal steht so mancher Tinta Roriz hinter einem langlebigen Portwein. Der Name stammt von einer Eigenart ab. Die Rebsorte reift sehr früh somit heisst er auch „der Frühe“ (temprano in spanisch).

Mazuelo - Carigna



Der Name trägt die Traubensorte von der spanischen Stadt Carignana, trotz dass sie meist in Spanien unter dem Namen Mazuelo geführt wird. Sie hat die zweitgrösste Rebfläche auf der Welt der roten Rebsorten. Alleine ist sie sehr selten anzutreffen, meist wird sie in Spanien mit Tempranillo assembliert oder in Südfrankreich mit Syrah und Grenache sowie auch mit Mourvèdre und Cinsault. Sie ist sehr anfällig auf Rebkrankheiten.

Unsere Rebsortenvielfalt auf der Weinkarte – ein kleiner Leitfaden



Graciano

Die Rebsorte war fast ausgestorben. Sie bietet gute Möglichkeiten zum Verschnitt, vor allem in der Rioja. Sie ist sehr ertragsschwach und eher robust. Im Verschnitt mit der Tempranillo bietet sie ein besseres Alterungspotential und etwas mehr Tiefe im Gaumen.



Touriga Nacional

Gilt als edelste autochtone Traubensorte Portugals. Sie ist sehr wichtig für die Portweinproduktion. Einige Winzer in Alentejo bringen bewunderswerte, reinsorte Weine auf den Markt. Sie besticht durch ihr enorme Geschmacksfülle und für die enorme Struktur.



Touriga Franca

Dies ist wie die Touriga Nacional eine autochtone Rebsorte Portugals. Im Gegensatz zur Nacional sind die Weine daraus einfacher und nicht so gehaltvoll. Wenn sie alleine vinifiziert wird, werden die Weine etwas „bourgeois“. Sie ist aber die in Portugal zweitwichtigste Rebsorte im Bereich von Qualitätsweinen.



Trincadeira Preta

Eine wichtige Traubensorte für den portugisischen Rebbau. Sie neigt leicht zur Fäule ist aber sehr resistent gegenüber Trockenheit. Mit ihrer fülligen Art und der vollfleischigen Aromatik macht sie einen wichtigen Bestandteil der Portweinproduktion aus.



Malbec - Côt

Früher ein wichtiger Bestandteil der bordeauxlaiser Weine verliert sie zunehmend an Bedeutung. Ihren grossen Auftritt in Europa hat sich noch in der Region Cahors. Der Agronom Aimé Pouget führte sie anfangs des 19. Jahrhunderts in Argentinien ein, dort bietet sie heute die besten Resultate.



Pinot Meunier – Müllerrebe – Schwarzriesling

Da diese Rebsorte sehr alt ist und mit dem Traminer zusammen der Ursprung der ganzen Burgunderfamilie ist, gilt sie für die Ampelographen als sehr wichtige Rebsorte. Sie ist frühreif und produziert einen hohen Zuckergehalt, gerade richtig für die Champagne die nötige Essenz für die Schäumer zu liefern. Der Name Meunier erhielt sie, da ihre Trauben in der letzten Phase der Reife mit vielen gräulichen Haaren bestückt sind, dies sieht aus, wie wenn die Trauben mit Mehl bestäubt wären.

*Der Wein, der gilt als Sorgernbrecher
doch lediglich für frohe Zecher
denn wer ihn baut und will verkaufen
kann öfter sich die Haare raufen!*