

# 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 Storchenäschtl** ( 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** ( Valaise )

Rebsorte: Humagne Rouge

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

### **Memo One Assamblage** ( Valais )

Rebsorten: Cabernet Franc, Pinot Noir, Cornalin, Sangiovese  
Dieser fruchtig riechende Wein wurde z.T. im Barrique ausgebaut.  
Sehr empfehlenswert zu rotem Fisch.

### **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  
Passt 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.