

## WEISSWEIN

- 01 Riesling-Silvaner, Trotte Löhningen
  - 02 Räckedorn Gächlingen, GVS Weinkellerei
  - 03 Riesling-Sylvaner Auslese, Weingut Florin
  - 04 Dichterwii weiss, Rötiberg-Kellerei
  - 05 Pinot Blanc / Chardonnay, aagne weingut
  - 06 Pinot Gris, Hedinger Weingut & Kellerei
  - 07 0 weiss, WeinStamm
  - 08 Pinot Gris, Weingut Stoll
  - 09 Sauvignon Blanc, Weingut Lindenhof
  - 10 Cuvée Himmelriich, Weinkellerei zum Hirschen
  - 11 Primum Inter Paria Chardonnay, Rutishauser-DiVino SA
- Munötler Pinot Gris, Rebgut der Stadt Schaffhausen

## ROSÉ, FEDERWEISS

- 12 Graf von Spiegelberg, Federweiss, Rimuss & Strada Wein

## SCHAUMWEIN

- 13 Strada Millésimé Brut, Rimuss & Strada Wein

## BLAUBURGUNDER WEINE

- 14 Gächlingen Goldsiegel Spätlese, GVS Weinkellerei
- 15 Skript Pinot Noir Chilcheweg, Rutishauser-DiVino SA
- 16 Pinot Noir Lindenrot, Weingut Lindenhof
- 17 Tacher, Rimuss & Strada Wein
- 18 4 rot, WeinStamm
- 19 Dichterwii rot, Rötiberg-Kellerei
- 20 Pinot Noir Spätlese, aagne weingut
- 21 Alte Reben Eisenhalde, GVS Weinkellerei

- 22 Pinot Noir Auslese, Christen Weine

- 23 Tradition, Hedinger Weingut & Kellerei

## ROTWEIN-SPEZIALITÄTEN

- 24 Merlot, Bad Osterfingen

- 25 Cuvée Trottefüür, Weinkellerei zum Hirschen

- 26 Cabernet Dorsa, Trotte Löhningen

- 27 Cuvée HWG, HWG Wein

- 28 Cuvée Noir, Weinbau Gianini

- 29 Primum Inter Paria Laudatio Cuvée, Rutishauser-DiVino SA

FÜR WEITERE  
INFORMATIONEN AUF  
DEN GEWÜNSCHTEN  
WEIN KLICKEN



# 01 **RIESLING-SILVANER**

## Trotte Löhningen

### REBSORTE

Riesling-Silvaner

### CHARAKTER

Helles Gelb mit grünlichen Farbnoten, ein erfrischender Riesling-Silvaner mit einer vielschichtigen Aromastruktur, Harmonie und Eleganz

### AUSBAU

Edelstahltank, kühle Gärung, ohne BSA, Ausbau auf der Feinhefe

### SERVIERVORSCHLAG

Apéro, Vorspeisen, Antipasti, Weichkäse, Fondue, Raclette, asiatische Gerichte



---

### SERVIERTEMPERATUR

8 – 10 °C

### KONSUMATIONSZEIT

bis 3 Jahre

### ALKOHOLGEHALT

12 vol. %

### FÜLLMENGE

75 cl

### PREIS

CHF 14.50



**02**

**RÄCKEDORN GÄCHLINGEN**  
GVS Weinkellerei, Schaffhausen

**REBSORTE**

Riesling-Silvaner

**CHARAKTER**

Intensive Fruchtaromen von Kiwi, Zitrus und grünen Bananen

**AUSBAU**

Hergestellt durch ein besonderes Kaltgärverfahren

**SERVIERVORSCHLAG**

Apéro und Vorspeisen, leichte Mahlzeiten



**SERVIERTEMPERATUR**

9 – 12 °C

**KONSUMATIONSZEIT**

bis 4 Jahre

**ALKOHOLGEHALT**

12.5 vol. %

**FÜLLMENGE**

75 cl

**PREIS**

CHF 15.50



**03** **RIESLING-SYLVANER AUSLESE**  
Weingut Florin, Stein am Rhein

**REBSORTE**

Riesling-Sylvaner

**CHARAKTER**

Helles Gelb, finessenreiche Aromen nach reifen Birnen und Blüten; angenehm mild und fruchtig mit erfrischendem Abgang

**AUSBAU**

Edelstahltank, temperaturkontrollierte Gärung, Ausbau auf der Feinhefe

**SERVIERVORSCHLAG**

Apéro, Vorspeisen, Fisch, Geflügel, Weichkäse, Raclette, Fondue etc.



**SERVIERTEMPERATUR**

8 – 10 °C

**KONSUMATIONSZEIT**

bis 4 Jahre

**ALKOHOLGEHALT**

12 vol. %

**FÜLLMENGE**

75 cl

**PREIS**

CHF 15.90



**04** **DICHTERWII WEISS**  
Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

**REBSORTE**

Pinot Blanc, Müller-Thurgau, Gewürztraminer

**CHARAKTER**

Ein angenehmes Zusammenspiel von Fülle und erfrischenden Fruchtaromen von Pfirsich, Aprikosen und Grapefruit. Ein wahres Weissweinvergnügen bis zum letzten Schluck.

**AUSBAU**

Die drei Traubensorten werden separat und schonend gekeltert. Nach einer 48-stündigen Kaltstandzeit wird eine kühle Gärung eingeleitet. Dadurch entstehen sehr elegante und fruchtige Aromen. Die Weine werden danach mit viel Gefühl assembliert.

**SERVIERVORSCHLAG**

Asiatische Speisen, Apéro, Salate, vegetarische Küche, kalte Fleischplatte



**SERVIERTEMPERATUR**

8 bis 11 ° C

**KONSUMATIONSZEIT**

bis 3 Jahre

**ALKOHOLGEHALT**

13.5 vol. %

**FÜLLMENGE**

75 cl

**PREIS**

CHF 19.00



**05** **PINOT BLANC / CHARDONNAY**  
aagne weingut, Hallau

**REBSORTE**

80 % Pinot Blanc oder Weissburgunder / 20% Chardonnay

**CHARAKTER**

In der Nase entfalten sich dezent seine Fruchtnoten, mit Aromen von Apfel und Pfirsich sowie floralen Anklängen. Umrahmt von feinen Röstaromen. Der Gaumen lässt die beiden Sorten mit saftiger Frische und breitem Körper in einem raffinierten Spiel verschmelzen.

**AUSBAU**

Edelstahltank, temperaturkontrollierte Gärung, teilweise BSA (teilweise Säureabbau), Ausbau auf der Feinhefe, dezenter Ausbau im Barrique 4-6 Mt, anschliessende Filtration, Füllung nach 6-8 Mt. Ausbau.

**SERVIERVORSCHLAG**

Diverse Vorspeisen, leichte Speisen, Fisch, helles Fleisch, Foie gras, kalte und warme Käsespeisen, etc.



**SERVIERTEMPERATUR**

10 bis 12 ° C

**KONSUMATIONSZEIT**

bis 4 Jahre

**ALKOHOLGEHALT**

13 vol. %

**FÜLLMENGE**

75 cl

**PREIS**

CHF 19.00



**06** **PINOT GRIS**  
Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

**REBSORTE**  
Pinot Gris

**CHARAKTER**  
In der Nase zarte Honigaromen, im Gaumen breit, geschmeidig und harmonisch

**SERVIERVORSCHLAG**  
Apéro, passt zu Käseplatten vor oder nach dem Essen



---

**SERVIERTEMPERATUR**  
12 – 15 °C

**ALKOHOLGEHALT**  
13.4 vol. %

**FÜLLMENGE**  
75 cl

**PREIS**  
CHF 17.50



**07** **0 WEISS**  
WeinStamm, Thayngen

**REBSORTE**

Muscaris

**CHARAKTER**

Helles Gelb, würzige und blumige Noten, frisch und fruchtbetont auf dem Gaumen, endet mit frischen Schmelz

**AUSBAU**

Temperaturkontrollierte Gärung mit ausgewählten Hefestämmen; Ausbau im Stahltank

**SERVIERVORSCHLAG**

Apéro, asiatische Gerichte, Flammkuchen, Hartkäse, Ziegenkäse

---

**SERVIERTEMPERATUR**

8 – 10 °C

**KONSUMATIONSZEIT**

Bis 4 Jahre

**ALKOHOLGEHALT**

12.5 vol. %

**FÜLLMENGE**

75 cl

**Preis**

CHF 18.50



**08** **PINOT GRIS**  
Weingut Stoll, Osterfingen

**REBSORTE**  
Pinot Gris

**CHARAKTER**  
Ein edler Klassiker mit Aromen von Quitten und Honig, elegant und reicher Abgang. Ein Duft von getrockneten Aprikosen mit einem Hauch von Grapefruit und Baumnüssen.

**AUSBAU**  
Edelstahltank, temperaturkontrollierte Gärung, mit BSA, Filtration, abgefüllt nach 6 bis 8 Monaten.

**SERVIERVORSCHLAG**  
Für Aperitifs, alle Spargelgerichte, Pilzrisotto sowie für Raclette und Käsespeisen, Vorspeisen und Fischgerichte.



**SERVIERTEMPERATUR**  
8 – 10 °C

**KONSUMATIONSZEIT**  
Bis 3 Jahre

**ALKOHOLGEHALT**  
13.5 vol. %

**FÜLLMENGE**  
75 cl

Preis  
CHF 17.00



**09**

**SAUVIGNON BLANC**  
Weingut Lindenhof, Osterfingen

**REBSORTE**  
Sauvignon Blanc

**CHARAKTER**  
Sortentypische Aromatik von Grapefrucht, Melisse und etwas Passionsfrucht.  
Am Gaumen mit weichem Auftakt und mineralischer Frische

**AUSBAU**  
Klassisch im Stahltank mit Ausbau auf der Feinhefe für 6 Monate

**SERVIERVORSCHLAG**  
Als Aperitif oder zu kalten Vorspeisen, Spargel und gedämpftem Fisch



---

**SERVIERTEMPERATUR**  
8 – 10 °C

**KONSUMATIONSZEIT**  
bis 5 Jahre

**ALKOHOLGEHALT**  
13.4 vol. %

**FÜLLMENGE**  
75 cl

**PREIS**  
CHF 20.00



**10** **CUVÉE HIMMELRIICH**  
Weinkellerei zum Hirschen, Osterfingen

**REBSORTE**  
Sauvignon Blanc, Chardonnay

**CHARAKTER**  
Elegante, exotische frische Aromen getragen und begleitet von einer angenehmen Frucht, ein mundfüllender Wein, der viel Freude bereitet

**AUSBAU**  
Imahltank, auf Feinhefe ausgebaut mit biologischem Säureabbau

**SERVIERVORSCHLAG**  
Apéro, Käse, Fisch, Fleisch



---

**SERVIERTEMPERATUR**  
12 °C

**ALKOHOLGEHALT**  
12 vol. %

**FÜLLMENGE**  
75 cl

**PREIS**  
CHF 17.00



**11** **PRIMUM INTER PARIA CHARDONNAY**  
Rutishauser-DiVino SA, Hallau

**REBSORTE**  
Chardonnay

**CHARAKTER**  
Helles Goldgelb. Dezente Aromen von frischem Apfel, Steinfrüchten, Citrus sowie dezente Röst- und Gewürzaromen. Gehaltvoller Körper mit viel Schmelz und unterstützender Säure, mineralischer, aromatischer Abgang endend auf feiner Vanillenote

**AUSBAU**  
Der Wein wird in französischen Eichenholzfässern vergoren und anschließend für neun Monate im Barrique ausgebaut

**SERVIERVORSCHLAG**  
Geräucherter Lachs, Krustentieren, gratinierter Seehecht, Flammkuchen mit Lauch und Lachs, Schafs- und Ziegenkäse



**SERVIERTEMPERATUR**  
10 – 12 °C

**KONSUMATIONSZEIT**  
bis 8 Jahre

**ALKOHOLGEHALT**  
13.5 vol. %

**FÜLLMENGE**  
75 cl

**PREIS**  
CHF 32.00



## MUNÖTLER

Rebgut der Stadt Schaffhausen

### REBSORTE

Pinot Gris

### CHARAKTER

Fruchtig elegant; in der Nase Noten von reifen Birnen, Sommerblumen und Honig. Um sein volles Potential zu zeigen, benötigt er ein wenig Luft. Am Gaumen sehr komplexer Abgang mit einer feinen Mineralität. Abgerundet wird er durch eine angenehme Restsüsse. Goldgelbe Farbe mit Bernsteinreflexen.

### AUSBAU

Temperaturgesteuerte Gärung im Stahltank

### SERVIERVORSCHLAG

Idealer Essensbegleiter zu hellem Fleisch, Käse oder zum Aperitif

### SERVIERTEMPERATUR

10 – 12 °C

### KONSUMATIONSZEIT

bis 4 Jahre

### ALKOHOLGEHALT

13 vol. %

### FÜLLMENGE

75 cl

### PREIS

CHF 19.00



# 12 **GRAF VON SPIEGELBERG, FEDERWEISS** Rimuss & Strada Wein, Hallau

**REBSORTE**  
Pinot Noir

**CHARAKTER**  
Typische helle Lachsfarbe. Beeren- und Steinfruchtaroma, weich und fruchtig im Antrunk, feine Säurestütze, gute Fülle, fruchtiger Abgang mit zartem Schmelz.

**AUSBAU**  
Imahltank

**SERVIERVORSCHLAG**  
Passt für den Apéro sowie zu Vorspeisen, Wurstwaren, Geflügel, Kalbfleisch und asiatischen Gerichten.



**SERVIERTEMPERATUR**  
8 – 12 °C

**KONSUMATIONSZEIT**  
bis 3 Jahre

**ALKOHOLGEHALT**  
13.7 vol. %

**FÜLLMENGE**  
75 cl

**PREIS**  
CHF 13.20



13

## STRADA MILLÉSIMÉ BRUT

Rimuss & Strada Wein, Hallau

### REBSORTE

Pinot Noir

### CHARAKTER

Die Nase zeigt Aromen von reifen Steinfrüchten, frischem Apfel und Agrumen. Anhaltend feine, schön eingebundene Perlage. Am Gaumen frischfruchtig mit einem vollen Körper und feinem Schmelz. Bleibt frisch und rund im mittellangen Abgang.

### AUSBAU

Ganztrauben-Pressung, Charmat-Verfahren (Tankgärung)

### SERVIERVORSCHLAG

Passt sehr gut zu (fast) jeder Gelegenheit, zum Besuch der Schwiegermutter, wenn die Mädels kommen, wenn es was zu feiern gibt. Aber vor allem passt er immer dann, wenn Menschen, die sich gut gesinnt sind begegnen und darauf anstossen möchten

ZUR ÜBERSICHT

ZUM VIDEO  
HIER KLICKEN

### SERVIERTEMPERATUR

8 – 10 °C

### KONSUMATIONSZEIT

bis 5 Jahre

### ALKOHOLGEHALT

12.2 vol.%

### FÜLLMENGE

75 cl

### PREIS

CHF 14.90



14

## **GÄCHLINGEN GOLDSIEGEL SPÄTLESE** GVS Weinkellerei, Schaffhausen

**REBSORTE**  
Pinot Noir

**CHARAKTER**  
Würzige Aromen von Beerenfrüchten wie Johannisbeeren und Brombeeren. Gute Fülle, gefällige Tanninstruktur. Würziger, kräftiger Körper mit viel Eleganz

**AUSBAU**  
Spätlese, maischevergoren, langsame, schonende Gärung, Ausbau im grossen Holzfass

**SERVIERVORSCHLAG**  
Passt perfekt zu Gebratenem, regionalen und internationalen Speisen



- 
- SERVIERTEMPERATUR**  
14 – 16 °C
  - KONSUMATIONSZEIT**  
bis 6 Jahre
  - ALKOHOLGEHALT**  
13.5 vol. %
  - FÜLLMENGE**  
75 cl
  - PREIS**  
CHF 19.00



**15** **SKRIPT PINOT NOIR CHILCHEWEG**  
Rutishauser-DiVino SA, Hallau

**REBSORTE**  
Pinot Noir

**CHARAKTER**  
Dichtes Rubinrot. Intensives Bouquet von schwarzen Beeren, unterlegt mit dezenten Schokoladen- und Gewürzaromen. Kräftiger Auftakt, dichte Gaumenstruktur mit Aromen von Mocca, Kaffee, Tabak, Zedernholz, wiederum vereint mit schwarzen Beeren und dezentem Vanille. Langanhaltender Abgang

**AUSBAU**  
Ausbau während 18 Monaten in neuen französischen Barriques mit schwacher Toastung, anschliessend 6 Monate Flaschenlagerung

**SERVIERVORSCHLAG**  
Lammhufsteak mit Gemüseragout, gebratenes Rehrückenfilet, Rindsragout mit Steinpilzen und Spätzli, Weichkäse



**SERVIERTEMPERATUR**  
16 – 18 °C

**KONSUMATIONSZEIT**  
bis 8 Jahre

**ALKOHOLGEHALT**  
14.5 vol. %

**FÜLLMENGE**  
75 cl

**PREIS**  
CHF 32.50



**16**

**PINOT NOIR LINDENROT**  
Weingut Lindenhof, Osterfingen

**REBSORTE**  
Pinot Noir

**CHARAKTER**  
Aromen von dunkler Kirsche und Veilchen. Strukturiert mit weichem Tannin und langem Abgang

**AUSBAU**  
Verschiedene im Mischsatz gepflanzte Pinotklone werden gemeinsam auf der Maische vergoren und für ein Jahr im gebrauchten Barrique ausgebaut

**SERVIERVORSCHLAG**  
Geschmortes Fleisch, Wild oder Ente



- 
- SERVIERTEMPERATUR**  
16 °C
  - KONSUMATIONSZEIT**  
bis 10 Jahre
  - ALKOHOLGEHALT**  
13.8 vol. %
  - FÜLLMENGE**  
75 cl
  - PREIS**  
CHF 21.00



**17**

**TACHER**  
Rimuss & Strada Wein, Hallau

**REBSORTE**  
Pinot Noir

**CHARAKTER**  
Charmant im Auftakt, jugendlich und doch ziemlich wuchtig und intensiv. Bemerkenswerte Gerbstoffe schon gut eingebunden. Ein noch etwas robuster und doch schon anhaltender Abgang mit jugendlichem Finale.

**AUSBAU**  
Maischegärung bei kontrollierter Temperatur, Ausbau 12 Monate in französischen Barriques

**SERVIERVORSCHLAG**  
Passt gut zu festlichen Anlässen, schweren Diskussionen, tiefen Blicken, einem Kaminabend und zu gutem Essen in netter Gesellschaft



- 
- SERVIERTEMPERATUR**  
16 – 18 °C
  - KONSUMATIONSZEIT**  
bis 10 Jahre
  - ALKOHOLGEHALT**  
13.8 vol. %
  - FÜLLMENGE**  
75 cl
  - PREIS**  
CHF 28.50



**18** **4 ROT**  
WeinStamm, Thayngen

**REBSORTE**  
Pinot Noir

**CHARAKTER**  
Granatrot, feine Röst- und Beerennoten. Auf dem Gaumen schöne Folge von Frucht- und Röstnoten. Reife Tannine

**AUSBAU**  
Klassische Maischengärung, 2 Jahre im Barrique aus Schaffhauser Eiche

**SERVIERVORSCHLAG**  
Kalbsgeschnetzeltes, Rehschnitzel, Coq au vin, Ragout

---

**SERVIERTEMPERATUR**  
18 ° C

**KONSUMATIONSZEIT**  
bis 6 Jahre

**ALKOHOLGEHALT**  
14 vol. %

**FÜLLMENGE**  
75 cl

**PREIS**  
CHF 22.50



**19** **DICHTERWII ROT**  
Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

**REBSORTE**  
Pinot Noir, AOC Schaffhausen

**CHARAKTER**  
In der Nase duftet der Wein nach frischen Himbeeren und schwarzen Kirschen. Am Gaumen überzeugt dieser Pinot Noir durch einen samtig weichen Auftakt, welcher harmonisch durch feinkörnige Gerbstoffe abgelöst wird.

**AUSBAU**  
Der Dichterwii kommt zu 100% aus den Wilchinger Rebflächen, welche eine Süd-Ost Ausrichtung haben und eine kräftigere Fruchtigkeit aufweisen. Ausbau in alten Holzfässern. Hans Ritzmann, Dichter, Winzer und Ehrenbürger von Wilchingen, ziert jedes Jahr die Etikette des Dichterwii mit einem neuen Gedicht.

**SERVIERVORSCHLAG**  
Kalb, Wild, Geflügel und Gemüsegerichte



- 
- SERVIERTEMPERATUR**  
17 bis 19 ° C
  - KONSUMATIONSZEIT**  
bis 6 Jahre
  - ALKOHOLGEHALT**  
15 vol. %
  - FÜLLMENGE**  
75 cl
  - PREIS**  
CHF 19.00



20

## PINOT NOIR SPÄTLESE

aagne weingut, Hallau

### REBSORTE

100 % Pinot Noir / Blauburgunder

### CHARAKTER

Kräftiges bis dichtes Rubinrot. Reife und vielschichtige Aromen von schwarzen Beeren und Dörrobst, leichte Würze, mit einem Hauch von Röstaromatik. Kräftiger Auftakt im Gaumen mit schönem Schmelz, gehaltvoll und komplex mit anhaltender Dichte und feiner Tanninstruktur.

### AUSBAU

Starke Ertragsregulierung, späte Lese, Maischestandzeit, temperaturkontrollierte, intensive Maischegärung, mit BSA (biologischer Säureabbau), dezentere Ausbau in gebrauchten Barrique 3-6 Mt, anschliessende Filtration, Füllung nach 8-10 Mt. Ausbau.

### SERVIERVORSCHLAG

Käse- und Fleischplatten, Schweizer Küche, Fleisch und Nudelgerichte etc.

ZUR ÜBERSICHT

ZUM VIDEO  
HIER KLICKEN

### SERVIERTEMPERATUR

16 bis 18 ° C

### KONSUMATIONSZEIT

bis 5 Jahre

### ALKOHOLGEHALT

13 vol. %

### FÜLLMENGE

75 cl

### PREIS

CHF 19.00



**21**

**ALTE REBEN EISENHALDE**  
GVS Weinkellerei, Schaffhausen

**REBSORTE**  
Pinot Noir

**CHARAKTER**  
Kompakte Frucht, Waldbeeren, Moos. Vollmundiger, warmblütiger Körper mit reifen Tanninen. Ein kräftiger Rotwein, der sich sehr elegant und feurig zeigt

**AUSBAU**  
Maischevergoren, Ausbau im grossen Eichenfass und teilweise im Barrique

**SERVIERVORSCHLAG**  
Wild und Fleisch vom Grill



- 
- SERVIERTEMPERATUR**  
14 – 16 °C
  - KONSUMATIONSZEIT**  
bis 6 Jahre
  - ALKOHOLGEHALT**  
13.5 vol. %
  - FÜLLMENGE**  
75 cl
  - PREIS**  
CHF 22.00



**22** **PINOT NOIR AUSLESE**  
Christen Weine, Wilchingen

**REBSORTE**  
100% Pinot Noir / Blauburgunder

**CHARAKTER**  
Leuchtendes Rubin, blumig, fruchtige Nase, Aromen von Himbeere und Erdbeere, samtig und harmonischer Gaumen, angenehme Tannine, trinkreif

**AUSBAU**  
Im Edelstahltank, Maischengärung, BSA gemacht, Ausbau auf der Feinhefe

**SERVIERVORSCHLAG**  
Fleisch- und Gemüsegerichte, kalte Fleisch- und Käseplatten, idealer Begleiter eines gemütlichen Abends



---

**SERVIERTEMPERATUR**  
15 bis 19 ° C

**KONSUMATIONSZEIT**  
bis 6 Jahre

**ALKOHOLGEHALT**  
13.8 vol. %

**FÜLLMENGE**  
75 cl

**PREIS**  
CHF 16.00



## 23 **TRADITION** Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

**REBSORTE**  
Pinot Noir

**CHARAKTER**  
Dunkle, rubinrote Farbe, aromareiches Bouquet, breit, voll, angenehmer Gerbstoff, anhaltend

**AUSBAU**  
Kontrollierte Maischegärung

**SERVIERVORSCHLAG**  
Fleischgerichte und klassisch, mediterrane Küche



**SERVIERTEMPERATUR**  
18 °C

**ALKOHOLGEHALT**  
14.5 vol. %

**FÜLLMENGE**  
75 cl

**PREIS**  
CHF 22.00



24

# MERLOT

Bad Osterfingen, Osterfingen

**REBSORTE**  
Merlot

**CHARAKTER**  
Dunkles kräftiges Rot. Typisches Merlotbouquet: Rosmarin, schwarze Früchte, Pflaumen und Schwarztee, sanfte Röstaromen, mittelgewichtig, lebendige Säure, saftiger Abgang

**AUSBAU**  
Barrique

**SERVIERVORSCHLAG**  
Rotes Fleisch



- SERVIERTEMPERATUR**  
16 – 18 °C
- KONSUMATIONSZEIT**  
bis 7 Jahre
- ALKOHOLGEHALT**  
14.5 vol. %
- FÜLLMENGE**  
75 cl
- PREIS**  
CHF 29.00



25

## **CUVÉE TROTTEFÜÜR** Weinkellerei zum Hirschen, Osterfingen

### **REBSORTE**

Pinot Noir, Cabernet, Merlot

### **CHARAKTER**

Eine sensationelle Komposition, saftig, vollmundig mit Finesse, aromatisch und temperamentvoll; ein gelungener, ausgezeichneter Wein

### **AUSBAU**

Teilsahltank, teils im grossen Eichenfass

### **SERVIERVORSCHLAG**

Wildgerichte, rotes Fleisch, Käsespezialitäten



---

### **SERVIERTEMPERATUR**

16 °C

### **KONSUMATIONSZEIT**

bis 2 Jahre

### **ALKOHOLGEHALT**

12 vol. %

### **FÜLLMENGE**

75 cl

### **PREIS**

CHF 17.00



## 26 **CABERNET DORSA** Trotte Löhningen

### REBSORTE

Cabernet Dorsa

### CHARAKTER

Ein dunkles leuchtendes Rubinrot mit Duft nach aromatischen Waldbeeren und Süsskirsche. Im Gaumen fast schon mediterran mit gut eingebundener Tanninstruktur. Im Holzfass gereift.

### AUSBAU

In französischen Eichenfässern, nach einer kräftigen Maischegärung wird der Wein 18 Monate auf der Feinhefe in älteren Barriques ausgebaut

### SERVIERVORSCHLAG

Kräftiges Essen, Rinderbraten oder Rindersteak, aber auch zu Wild



---

### SERVIERTEMPERATUR

15 – 18 °C

### KONSUMATIONSZEIT

bis 8 Jahre

### ALKOHOLGEHALT

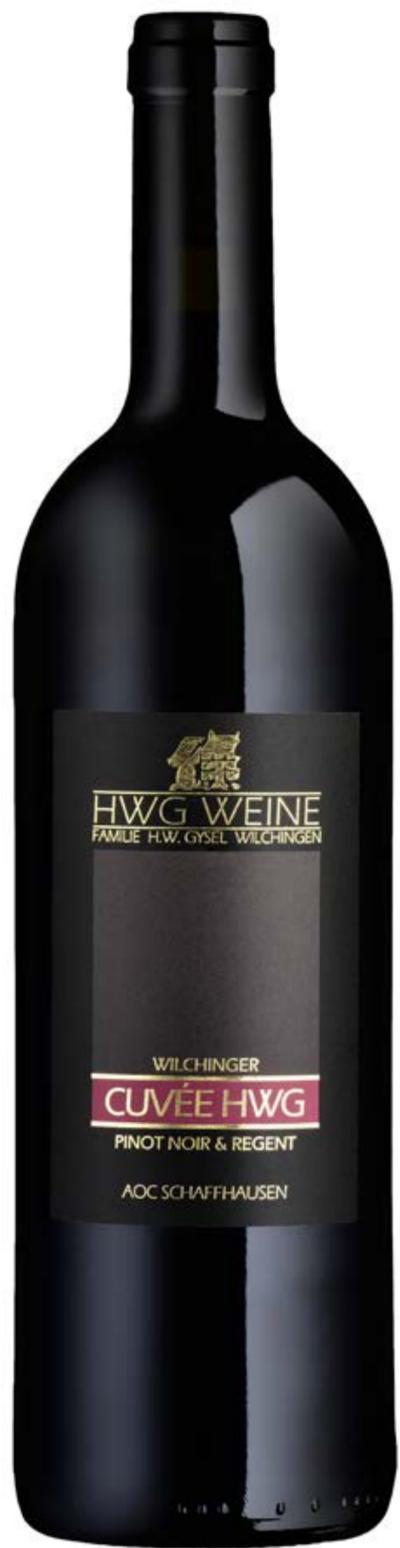
13 vol. %

### FÜLLMENGE

75 cl

### PREIS

CHF 21.50



27

## CUVÉE HWG

HWG Weine, Familie H.W. Gysel, Wilchingen

### REBSORTE

Pinot Noir und Regent

### CHARAKTER

Pinot Noir und Regent vereinigen sich in diesem Cuvée. Offenes, weiches Bouquet prägen diesen aussergewöhnlichen Wein

### AUSBAU

Durch die Teiltrocknung der Trauben entsteht dieser Amarone ähnliche Wein

### SERVIERVORSCHLAG

Fleisch- und Wildgerichte, allgemein gute Küche



---

### SERVIERTEMPERATUR

17 – 19 °C

### KONSUMATIONSZEIT

bis 5 Jahre

### ALKOHOLGEHALT

14 vol. %

### FÜLLMENGE

75 cl

### PREIS

CHF 26.00



## 28 CUVÉE NOIR

### Weinbau Gianini, Hallau

#### REBSORTE

Pinot Noir, Regent, Cabernet Dorsa, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

#### CHARAKTER

Kräftiges Rot mit verschiedenen Facetten, vielschichtiges, ausgewogenes Aroma mit langanhaltendem Abgang

#### AUSBAU

Im Edeltank von Oktober bis Mai

#### SERVIERVORSCHLAG

Zu sämtlichen dunklen Fleischgerichten, auch ohne Essen ein Hochgenuss für jeden Weinliebhaber

#### SERVIERTEMPERATUR

16 – 18 °C

#### KONSUMATIONSZEIT

bis 10 Jahre

#### ALKOHOLGEHALT

13.5 vol. %

#### FÜLLMENGE

75 cl

#### PREIS

CHF 19.50



29

## PRIMUM INTER PARIA LAUDATIO CUVÉE

Rutishauser-DiVino SA, Hallau

### REBSORTE

Blaufränkisch, Gamaret, Pinot Noir

### CHARAKTER

Kräftiges Kirschrot. Vielschichtiges Bouquet mit Aromen von Lakritze, Pfeffer, Zimt, Zedernholz und Vanille. Gehaltvoller Körper mit komplexer Struktur, intensive Gaumenaromatik von Beeren und Kirschen.

Der lange Abgang ist geprägt von dezenten Gewürz- und Röstaromen

### AUSBAU

Separater Ausbau der Rebsorten Blaufränkisch, Gamaret, Pinot Noir während 18 Monaten im Barrique

### SERVIERVORSCHLAG

Wildschweinpfeffer, Kalbshaxen mit Polenta, Spareribs mit Folienkartoffeln, Pastagerichte, Roquefort Käse

ZUM VIDEO  
HIER KLICKEN

### SERVIERTEMPERATUR

16 – 18 °C

### KONSUMATIONSZEIT

bis 10 Jahre

### ALKOHOLGEHALT

14.5 vol. %

### FÜLLMENGE

75 cl

### PREIS

CHF 36.00