unsere Weine zu den Wildspezialitäten

Schweiz, Wallis, Maurice Gay, Chamoson — 50 cl — 27.--

Le Pot de Syrah

Syrah — 1 dl — 5.70

Kräftiges, dichtes Dunkelrot. Ausdruck von Waldbeeren und würzigem Pfeffer. Feine Tannine und vollmundig. Idealer Begleiter zu allen Arten von Wild an kräftigen Saucen.

Schweiz, Waadt - Obrist, Vevey — 2019 — 75 cl — 38.--

Montreux Rouge Lavaux AOC

Blauburgunder, Gamay und Garanoir

Leuchtendes Rubinrot. Aromen roter Beeren und Veilchen.
Samtig und weich.
Passend zu Terrinen, Trockenfleisch, gegrilltes Fleisch und Wild.

Schweiz, Wallis - Cave St. Pierre, Chamoson — 2022 — 75 cl — 59.--

Humagne Rouge AOC „Maurice Gay 1883“

Humagne Rouge

Intensives Purpurrot. Aromatische Reichhaltigkeit.
Herrliche Aromen nach wilden Früchten.
Trockenfleisch, Lamm, Steak und Wild.

Tessin, Mendrisiotto - Matasci Vini, Tenero — 2020 — 75 cl — 46.--

Merlot Ticino DOC „Terra Matta“

Merlot

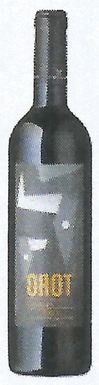
Rubinrote Robe. Delikates Bukett mit intensiven Aromen.
Weicher, warmer Körper.
Würzige Fleischgerichte, Wild und reifer Käse.

Frankreich, Côtes du Rhône - Château de Aigueville — 2020/21 — 75 cl — 35.--

Côtes du Rhône Rouge AOP „Château d`Aigueville“

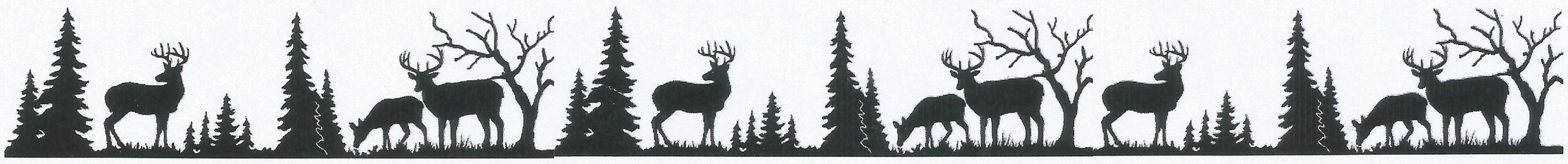
Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre

Rubinrote Farbe. Kraftvoll und vollmundig. Tiefgründige und geschmeidige Aromen von schwarzen Beeren.
Grilladen, Burger, gegrilltes Fleisch und Wildgerichte.



Spanien, Toro, Bodega Orot, Zamora — 2015 — 75 cl — 38.--

Toro Crianza DOC „Orot“

Tinta de Toro — 1 dl — 5.60

Tiefgründige rubinrote Robe. Sehr elegante, angenehme Fülle.
Trinkreif ab 6 Jahren. Vollmundig mit langem Abgang
Eine gute Wahl zu klassischen Wildgerichten.