

Wein des Monats Vino del mese



Bellmunt DOQ

Mas d'en Gil

Priorat

-Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariñena-

Passt hervorragend zu Fleischgerichten

Die Frische und die Fruchtaromen von reifen Beeren sowie getrockneten Früchten überraschen und sind das aromatische Highlight dieser Cuvée, die sich im weiteren Verlauf super in Szene zu setzen vermag. Im Gaumen offenbaren sich samtige, saftige Gerbstoffe, eine spannende Fruchtstruktur und ein gehaltvoller Körper, der Präsenz markiert ohne jedoch zu mächtig zu erscheinen. Der Sinneseindruck ist im Gegenteil harmonisch und ausgewogen: mit viel Frucht, geschliffenen Tanninen und einem Nachhall im Finale, der Spass macht und einen tollen Trinkgenuss vermittelt. Fazit: ein grosser Priorat-Wein für wenig Geld!

1dl

Fr. 8.-

75cl

Fr. 58.50

Ristorante La Forchetta

Unsere Weinempfehlung



Il Bruciato 2009
Bolgheri doc
Antinori – Toscana
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Dunkles Purpurrot. Moderner Auftakt; fast explodierendes Fruchtbouquet gepaart mit feinen Kokos-, Vanille- und Röstaromen. Ausladend am Gaumen, mit viel Schmelz und maskuliner Struktur, trocken und persistent das Finale.

	1 dl	CHF	8.50
Flasche	7,5 dl	CHF	61.50



Il Pino di Biserno 2008
Toscana igt
Tenuta di Biserno – Toscana
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Fast schwarzes Purpurrot mit violetten Reflexen; in der Nase frisches Holz, tiefgründige dunkle Fruchtnoten, Cassis, Zedern, etwas Leder, Speck und Rauch. Im Gaumen mundfüllend und fleischig mit einer sehr komplexen Aromenvielfalt. Noch jugendliche, aber gut eingebundene Tannine. Der neue Wein von Lodovico Antinori hält was er verspricht.

	1 dl	CHF	13.50
Flasche	7,5 dl	CHF	94.00