



# Restaurant Alte Post



## Bordeaux

### Château « Laroze »

#### Saint-Emilion Grand Cru classé

Laroze ist ein feiner mittelschwerer St. Emilion mit würzigem Charakter, mildem und angenehmem Tannin. Ein sehr ansprechender Wein.

Mise en bouteilles au Château

Jahrgang :

2008	75cl	95.—
2008	37.5cl	40.—

## Château Mallaret

### App. Haut-Medoc contr. A. de Luze & Fils Bordeaux

Der Wein ist kräftig mit schönen Tanninen, elegante Frucht nach dunklen Beeren.

Jahrgang :	2006	75cl	69.—
------------	------	------	------

## Réserve de la Comtesse MC Pauillac AC,

### Zweitwein vom Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Traubensorten: Cabernet Sauvignon 58%, Merlot 36% (für das Médoc ein ungewöhnlich hoher Anteil), Cabernet Franc 2%, Petit Verdot 4%

Kelterung: Die Trauben werden von Hand gelesen. Der Flächenertrag beläuft sich auf lediglich etwa 5 dl pro Quadratmeter. Alkoholische Gärung in Tanks aus rostfreiem Stahl. In den mit einer Temperaturregelungsanlage ausgerüsteten Tanks dauert die alkoholische Gärung bis zu drei Wochen. Nach einer kurzen Standzeit erfolgt die Assemblage der verschiedenen Cuves und Sorten und danach der Umzug in Barriques aus französischer Eiche, wobei 25 % neu sind und 75 % gebraucht. Die Dauer des Ausbaues dauert zwischen 15 bis 18 Monaten.

Eigenschaften: Intensives Rubinrot. Von schwarzen Beeren geprägte Aromen, vielschichtig, fleischig mit einer kräftigen Struktur, fein eingebundene Barriquenoten welche sich durch Vanille- und Zimtnoten bemerkbar machen, gehaltvoll und anhaltend im Abgang.

Gastronomie: Gerichte mit grilliertem oder gebratenem, dunklem Fleisch, wie Rind, Lamm oder Wild, reife aber nicht zu würzige Weichkäse.

Jahrgang :	2008	75cl	95.—
------------	------	------	------

# Restaurant Alte Post



## Rotweine - Italien

### Sicilia Nero d`Avola

#### "Sasso al Vento"

Blickdichtes ,intensives Rubinrot. in der Nase aromatisch mit Duft von reifen Kirschen, Brombeeren und Pflaumenmarmelade.Im Gaumen kräftige, aber samtene Gerbstoffe , fülliger Körper und langanhaltender Abgang. 14% Vol.

Passt zu Rindfleisch und Hartkäse

Jahrgang :	<b>2013</b>	<b>75cl</b>	<b>45.—</b>
		<b>10cl</b>	<b>6.50</b>

### Chianti Classico Riserva

#### „Fanatico“DOCG

Chianti ist das Herz der Toscana zwischen Florenz und Siena. Dieser biologisch produzierte Wein verfügt über schöne Charaktereigenschaften. Die Haupttraubensorte mit ca. 90% Anteil ist die edle Sangiovese. In der Nase intensive Fruchtdüfte, ausreichendes Gleichgewicht Säure / Tannin lebhaft und elegant.

Jahrgang :	<b>2009</b>	<b>75cl</b>	<b>49.—</b>
------------	-------------	-------------	-------------

### Brunello di Montalcino ,Vigna delle Raunate' DOCG

#### Azienda Agricola Mocali, Montalcino

Traubensorte: In der Toscana sonst unüblich (Chianti, Vino Nobile di Montepulciano), wird der Brunello aus eine einzigen Sorte gewonnen, dem Sangiovese Grosso (auch: Prugnolo Grosso).

Die Tradition der Brunelli geht auf die Mitte des letzten Jahrhunderts zurück, als Weine aus dieser Gegend bereits zu den Grossartigsten von ganz Italien gehörten. Die gesamte Rebfläche beträgt etwa 1000 ha.

Kelterung: Die Kelterung kann als klassisch bezeichnet werden. Sie umfasst eine alkoholische Gärung in

Gärbottichen über eine Dauer von ca. drei Wochen mit einer anschließenden Macerationsphase von ein paar zusätzlichen Tagen. Es folgt ein Ausbau über 18 Monate in Barriques, gefolgt von einem weiteren Ausbau von 12 Monaten in Holzfässern mit einem Inhalt von 900 Liter (sogenannten Tonneaux) und zuletzt noch 12 Monaten in der Flasche. Für den Brunello di Montalcino verlangen die DOCG-

Bestimmungen nämlich, dass dem Inverkehrbringen mindestens vier Jahre Lagerzeit vorangingen.

Eigenschaften: Dieser Brunello zeichnet sich aus durch viel Eleganz, welche trotz der Kraft nicht zu kurz kommt. Das Aroma ist sehr vielschichtig und dicht, trotz des langen Verbleibs im Holz entfalten die sich daraus ableitenden Aromen trotz steter Präsenz keinen dominierenden Eindruck, weil insbesondere im Gaumen Noten von Steinobst den Wein vom Ansatz bis zum anhaltenden Abgang begleiten.

Gastronomie: Kräftige Fleischgerichte, Wild, Braten, Ragouts, Pilzrisotto schmackhafte Käsesorten

<b>Jahrgang: 2008</b>	<b>75cl.</b>	<b>95.--</b>
-----------------------	--------------	--------------

Restaurant  
**Alte Post**



## **EIKENDAL Cabernet Sauvignon**

« Stellenbosch Wine of Origin »

### **Südafrika**

Produzent:

Das Weingut Eikendal liegt im Anbaugebiet von Stellenbosch, welches wiederum dem als „Coastal Region“ bezeichneten Bezirk im südwestlichen Teil der Republik Südafrika. Die Besitzerschaft ist eine schweizerische Unternehmung und diese wiederum wird geführt durch einen ausgewanderten Österreicher, Josef Kramer. Für die Kelterung und den Ausbau der Weine zeichnet eine Frau, Anneke Burger verantwortlich.

Traubensorte:

Cabernet Sauvignon

Vinifikation:

Das Weingut Stellenbosch ist mit unterschiedlich alten Rebstöcken bepflanzt, die älteren Stöcke ergeben konzentrierte, mit ordentlichen Gerbstoffe versehene Weine, die jungen Stöcke liefern fruchtige und geschmacksintensive Weine. Eine subtile Zusammenlegung beider separat gekelterten Cuvées in Verbindung mit einer Lagerung zwischen 15 und 18 Monaten in Barriques aus französischer Eiche ergeben einen ausdrucksstarken Tropfen.

Weinbeschreibung:

Durch seine kräftige, aber nicht allzu herbe Art entpuppt sich der Cabernet Sauvignon als sehr vielseitiger Begleiter höchst unterschiedlicher Gerichte. Verschönern sollte man ihn aber von stark gewürzten und scharf angerichteten Speisen.

**75cl**

**49.—**

Restaurant  
**Alte Post**



## Rotweine - Schweiz

### Wallis

#### **Dôle Salgesch « Sang de l'enfer » AOC Adrian Mathier**

Der Dôle ist der häufigste und bekannteste Walliser Rotwein, er entsteht hauptsächlich aus den Trauben des Pinot Noir und des Gamay. Er ist rund, harmonisch und körperreich. Ein reiches, fülliges Bouquet, der Duft nach roten Beeren, viel Finesse im Gaumen, sanfte, geschmeidige Tannine: ein herzhafter Walliser, der hervorragend zu Wild und rotem Fleisch passt.

**75cl 42.—**

#### **Pinot Noir - « Lucifer » AOC Adrian Mathier**

Ein eleganter, samtiger und rassiger Wein. Ein reiches, fülliges Bouquet der Duft nach roten Beeren, viel Finesse im Gaumen, sanfte geschmeidige Tannine, ein herzhafter Walliser. Die edle Rebsorte aus dem Burgund hat sich zur wichtigsten Rotweintraupe im Wallis entwickelt.

**75cl 45.—**

**37.5cl 23.—**

### Spezialitäten aus dem Wallis

<b>Cuvée Madame Rosmarie AOC Adrian Mathier</b>	<b>75cl</b>	<b>59.—</b>
	<b>10cl</b>	<b>8.50</b>

<b>Syrah AOC Valais Adrian Mathier - Nouveau Salquenen</b>		
<b>75cl</b>		<b>65.—</b>

<b>Magnum 2013 150cl</b>		<b>129.—</b>
--------------------------	--	--------------

<b>Syrah « Hospice de Salquenen »</b>		
<b>AOC Valais Adrian Mathier 50cl</b>		<b>32.—</b>

Die Traubensorte mit dem leichten Cassis-Geschmack ist im Wallis ein Rarität und kommt ursprünglich aus dem Côte du Rhône. Der Wein wird in grossen Eichenfässern gelagert und passt ausgezeichnet zu Rind und Lamm. Obwohl eher selten, hat der SYRAH hier in den besten Lagen alle Voraussetzungen gefunden, um seine Eigenschaften optimal zur Geltung zu bringen. Eine dunkle leicht violette Farbe, ein kräftiger Körper mit Würzigen Noten und genügend Gerbstoff. Eine richtige Verführung.

<b>Humagne rouge Ivo Mathier AOX du Valais Adrian Mathier</b>	<b>75cl</b>	<b>65.—</b>
---	-------------	-------------

<b>Humagne rouge « Hospices de Salquenen »</b>		
<b>AOC du Valais Arian Mathier 50cl</b>		<b>32.—</b>

Der Walliserische Humagne rouge bezaubert durch seine dynamische Art, ihre wilden Geschmacksnoten, in die sich der Wohlgeruch der Heide und wilder Beeren mischt. Er besitzt eine kräftige patinierte Struktur. Der Ansatz ist reif und vif und im Gaumen spürt man die Frucht, die eine überwältigende Vitalität hinterlässt. Ein robuster Liebhaberwein mit apartem wildem Bouquet.

# Restaurant Alte Post



## Folissimo AOC du Valais

**REBSORTE:** Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cornalin

**WEINBEREITUNG:** Einmaischen, Gewinnung und alkoholische Gärung in Vinimatics. Lange 2. Gärung in neuen französischen Eichenfässern. 24 Monate Weinausbau auf feiner Maische

### DEGUSTATIONSBEFUND

Sehr intensive granatrote Farbe mit intensiven violetten Reflexen. Komplex in der Nase, wo sich Lakritze und Feilchen mit würzigen Noten vermischen. Eine Tabak-Note unterstreicht die Rasse schwarzer Früchte.

Wild und sinnlich im Mund, vermischen sich die Männlichkeit des Cabernet und des Syrah mit den geschlossenen und samtigen Tanninen des Merlot und des Pinot noir. Der Humagne rouge schmeichelt dem Gaumen beim Abgang durch ein wildes und samtiges Finale. Viel Charme und Ausgeglichenheit für diesen Jahrgang, wo Föhn und Spätherbst dieser Assemblage sehr gedient haben. **LAGERFÄHIGKEIT**

Die Qualität der Tannine, der lange Ausbau in Barriques und eine schöne Ausgeglichenheit versprechen diesem Wein eine bemerkenswerte Lagerfähigkeit bis 2015.

### GASTRONOMIE

Sicherlich ein sehr schöner Begleiter für alle « kulinarischen Verrücktheiten » mit rotem Fleisch, Lamm und Wild

### TRINKTEMPERATUR

Empfohlene Trinktemperatur 14 bis 16°C.



**Jahrgang 2009**

**75cl**

**129.-**

# Restaurant Alte Post



## Tessin

### Merlot del Ticino « Sirio » Barrique

#### La Linea Enoteca (Tessin, Schweiz)

Der Wein der Sirio ist ein Wein aus ausgewählten Merlot Trauben, der teilweise in Barriques verfeinert wird. Der Sirio der Ernte 2006, errang im Jahr 2008 zwei Goldmedaillen (Grand Prix du vin Suisse und Mondial du Merlot)

Die Rebsorte : Merlottrauben, deren Herkunft je nach Jahrgang festgelegt wird.

Die Kelterung : In Edelstahltanks mit darauf folgender teilweiser Verfeinerung in Barriquefässern.

Der Charakter : Rubinrote Farbe. Weist im Geruchssinn unaufdringliche Holznoten auf, welche eine runde Fruchtigkeit durchschimmern lassen. Im Gaumen spürbar seine Kompaktheit, die sich seiner soliden Struktur mit deutlich präsenten Tanninen verdankt.

Begleitet hochwertiges rotes Fleisch und mittel reifen Käse

Jahrgang : **2011** **75cl** **69.—**

### Merlot del Ticino DOC

#### Vino Generoso

Jahrgang : **2012** **75cl** **49.—**