

# WEINAUSWAHL NOVEMBER



## Merlot Colli Bolognesi DOC

Emilia-Romagna, Italien

CHF 18.50  
ab 6 Fl. CHF 16.65

Merlot

Dieser reinsortige Merlot zeigt Aromen von kleinen, roten Beeren. Er ist lebhaft, elegant und hat Biss. Die Tannine sind kräftig und leicht süssliche. Die Balance zwischen Frische, Struktur und Fülle ist ideal.



## Prima Moscatel Douro DOC

Douro, Portugal

CHF 15.30  
ab 6 Fl. CHF 13.80

Moscatel

Subtile Aromatik mit floralen Noten von Rosen und ein Hauch Pfefferminze. Delikat und mit schöner Frische am Gaumen.



## Plexus, Barossa Valley

Barossa Valley, Australien

CHF 29.90  
ab 6 Fl. CHF 26.90

Shiraz, Grenache, Mourvèdre

Lebhaftes, tiefes Purpurrot. Noten von warmen Maulbeeren, Kirschen und Schwarztee mit einem Hauch von indischen Gewürzen in der Nase. Am Gaumen ist er intensiv aber elegant mit hervorragenden, puren Fruchtnoten. Reife, schön integrierte Tannine und eine gute Konzentration bieten eine starke Struktur, mit einem lang anhaltenden Abgang und einer perfekt nahtlosen Balance. Eine starke Leistung!



## Cuvée Alexandre Cabernet Sauvignon

Colchagua/Rapel Valley, Chile

CHF 23.90  
ab 6 Fl. CHF 21.50

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Dunkles Purpurrot. Aromen von schwarzen und roten Johannisbeeren bestechen mit diskreten Noten von Cassis, Tabak und Kräutern der Provence. Sehr gute Balance zwischen Eichenholz und Frucht. Der Gaumen wird von intensiven, aber weichen Tanninen geradezu attackiert. Dazu eine feine Säure, die zu einer harmonischen Struktur sowie zu einem besonders langen Abgang verhilft.