



PAULANER's
Passugg

*Reise durch unsere
Weinlandschaft*



Weinreise durch die Schweiz

Weissweine

Graubünden

Malanser Sauvignon Blanc 2008 75cl CHF 46.00
Jürg Hartmann, Malans

Die Sauvignon Blanc-Trauben werden sorgsam von Hand gelesen und entrappt. Die Gärung und der Ausbau erfolgt ausschliesslich in Edelstahltanks.

Charakter: Ein Sauvignon Blanc von strohgelber Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. In der Nase spürbare Note von Zitrusfrüchten und etwas Melone. Im Gaumen wiederum sehr fruchtbetont mit einer sehr angenehmen Säure. Im Abgang dicht, konzentriert und lang anhaltend.

Empfehlung zu: Apéro, Salat, Gemüsegerichte, Weichkäse, hellem Fleisch wie Kalb, Schwein, Poulet

Waadt

St. Saphorin « Chemin des Fosses» 2008/2009 75cl CHF 39.00
Pierre-Alain & René Chevalley

Im Lavaux/VD, auf den sonnigen Terrassen von St. Saphorin wachsen die Chasselas-Trauben des „Chemin des Fosses“.

Charakter: Ein trockener Wein von einer feinen Eleganz, körperreich, vollmundig mit einem zartbitteren Nachklang, der seine Qualität unterstreicht.

Empfehlung zu: Apéro, Fischgerichten, hellem Fleisch

Dézaley „Les Côtes“ 2009 75cl CHF 42.00
Pierre-Alain & René Chevalley

Chasselas Trauben

Charakter: Ein fruchtiger, kräftiger und trockener Weisswein. Mit seiner typischen zurückhaltenden Weichheit und Bitterkeit passt er gut zu Aperitif. Im Abgang ist er weich und lang anhaltend.

Empfehlung zu: Apéro, Fisch, helles Fleisch und Käse

Rotweine

Graubünden

Malanser Blauburgunder 2008/2009 75cl CHF 44.00
Jürg Hartmann, Malans

Die Blauburgunder-Trauben werden sorgsam von Hand gelesen und entrappt. Die Gärung und der Ausbau erfolgt ausschliesslich in Edelstahltanks.

Charakter: Rubinrote Farbe. In der Nase einen erfrischenden Duft nach Himbeeren. Im Gaumen wiederum frische Frucht und satte Struktur. Sehr weich und dicht kombiniert mit einer angenehmen Säurestruktur.

Empfehlung zu: Käsegerichte, Bündnerplatte, Capuns, leichte Fleischspeisen

Molina 2004/2005 75cl CHF 65.00
Cottinelli Weinbau, Malans

Einzigartiger Cuvée aus der Bündner Herrschaft, welcher aus den Trauben Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Diolinoir, Zweigelt, Merlot und Gamaret gewonnen wird.

Charakter: Dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. Fruchtig, beeriger Auftakt in der Nase unterlegt von leichtem Holzaroma. Im Gaumen sehr komplex, dicht und aromaintensiv. Geschmack von schwarzen Johannisbeeren und reifem Holunder. Hinzu kommt noch etwas Caramel, Vanille und Röstaroma. Sehr feine, gut eingebundene Gerbstoffe. Im Abgang lang und fruchtbetont.

Empfehlung zu: Capuns, Wildgerichte, Rindfleisch, Kalbfleisch

Pinot Noir Sélection 2008 2008 75cl CHF 59.00
Meier Manfred, Zizers

Traubensorte: Pinot Noir

Charakter: Beeindruckende Nase, facettenreich, würzige Elemente, eine Spur schwarzer Pfeffer, Leder, Weichseln, Zwetschgen und Waldbeeren; präziser Ansatz, gebündelte Struktur, fest und zugleich mit Fruchtcharme, strahlend, saftige Säure, gesunde und tolle Tanninstruktur. Ein Wein aus einem Guss mit langem Finish.

Empfehlung zu: Geflügel, Gemüse Kalbfleisch und Risotto

Pinot Noir 2009 75cl CHF 41.00
Christian Marugg, Fläsch

Rebsorte: Blauburgunder

Charakter: Offenes Bouquet, Kirschennoten, Teearomen, sowie feine Gewürznoten. Am Gaumen ausgewogen und mit weichen Tanninen.

Empfehlung zu: Bündnerplättli, Capuns, Pizokel, Wild

Waadt

St. Saphorin „Pinot-Gamay“ 2007 75cl CHF 40.00
Pierre-Alain & René Chevalley

Im Lavaux/VD, auf den sonnigen Terrassen von St. Saphorin wachsen die Pinot und Gamay Trauben. Charakter: Ein für alle Gelegenheiten fruchtig und leicht anmutender Rotwein.

Empfehlung zu: Pasta, Pizza, verschiedenen Plättli oder nur zum so trinken

Internationale Weinreise

Weissweine

Italien

La Fuga DOC 2007 75cl CHF 46.50
Donnafugata, Marsala; Italien Sicilia

Rebsorte: Chardonnay.

Charakter: Eindrucksvolles Duft- und Geschmacksprofil. In der Nase exotische Früchte – Ananas, Äpfel, Bananen – auf einem eleganten Gerüst mit mineralischer Prägung. Am Gaumen saftig, frisch und doch ausgewogen.

Empfehlung zu: reifem Käse, Apéro mit salzigen-würzigen Gerichten, Fisch und Geflügel

Spanien

Santes blanc 2008 75cl CHF 39.00
Portal del Montsant, Marca; Catalunya

Rebsorte: Macabeo

Charakter: Feine Aromen von Bienenwachs, Pfirsich, Mirabellen und Birnen, mineralisch untermalt. Am Gaumen cremig, ausbalanciert mit einer gut integrierten Säure. Ein toller, universell einsetzbarer Weisswein.

Empfehlung zu: Apéro, Fisch gegrillt, Geflügel, Terrinen

Chile

Castillo de Molina Chardonnay, Reserva 2006 75cl CHF 52.00
Vina San Pedro, Santiago

In Chile, Lontué Valley (Weinbauregion) herrscht ein mediterranes Klima. Die Reben unterziehen sich tagüber einer intensiven photosynthetischen Aktivität, während der Nacht, nach Abkühlung der Temperaturen, verschaffen sie sich der notwendigen Ruhephase. Eine ideale Konstellation zum Heranwachsen homogenen Traubengutes. Die Weinbereitung und Ausbau erfolgt im Eichenfass.

Charakter: Schöne hellgelbe Robe, mit lindgrünem Schimmer, in der Nase elegant, Zitrusfruchtnoten, gegrilltes Brot, Butter, schöne Intensität. Im Gaumen wunderschöne von Holznoten begleitete Attacke, mittlere Säure. Das Finale, weich, rund, harmonisch und lang anhaltend im Abgang.

Empfehlung zu: Apéro, Vorspeisen, Fischgerichte, weissem Fleisch, reifem Bergkäse

Südafrika

**With Landau Sauvignon Blanc,
Blaauwklippen Agr. Estate, Stellenbosch** 2008 75cl CHF 42.00

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Charakter: Das Bouquet zeichnet sich durch seine intensive Fruchtigkeit aus, mit exotischen Aromen von Grapefruit, Melone und etwas Mango; im Gaumen frisch mit rassischer Säure und wiederum viel saftiger Fruchtaromatik.

Empfehlung zu: Apéro, leichte Vorspeisen, Fisch, leicht scharfe Gerichte

**White Zinfandel of Stellenbosch WO
Blaauwklippen Agr. Estate, Stellenbosch** 2008 75cl CHF 45.00

Traubensorte: 100% Zinfandel

Ausbau:ahltank, Kaltvergärung ohne Schalenkontakt.

Charakter: Dieser Zinfandel Blanc de Noir besticht bereits durch seine gold glänzende Farbe. Aus ganzen Traubenbündeln gepresst, schmeichelt er mit wunderschönen Aromen von Zitronenachale und Fruchtbonbons. Der Geschmack frischer Birnen und Äpfel mit einem Hauch von Zitrone macht diesen Wein zu einem frischen, fruchtig-knackigen Genuss für alle Jahreszeiten.

Empfehlung zu: Apéro, Meeresfrüchte, asiatische Gerichte, Geflügel, Kalbfleisch, Fisch, leicht scharfe Gerichte und Frischkäse.

Roséwein

**Jeninser Schiller
Pelizzati Annatina, Jenins** 2009 75cl CHF 45.00

Traubensorte: Blauburgunder, Weissburgunder

Ausbau: Imahltank vergoren.

Charakter: Feine fruchtige Nase, Himbeeren, Erdbeeren, sowie delikate Holunderblüten. Am Gaumen frisch und ausgewogen mit einer dezenten süsslichen Fussnote. Ein fantastischer Sommerwein.

**Zweigelt Rosé
Loimer Fred, Langenlois; Österreich, Niederösterreich** 2008 75cl CHF 32.00

Traubensorte: Zweigelt

Ausbau: Imahltank vergoren.

Charakter: Eine grossartig frischer Rosé. In der Nase Aromen von roten Beeren und frischen grünen Äpfeln. Am Gaumen knackig und wiederum frisch.

Empfehlung zu: Apéritif, asiatische Speisen, Geflügel und Gemüse.

Rotweine

Italien

Passione Barrique, Nebbiolo 2003/2004 75cl CHF 75.00
Terrazze Retiche di Sondrio IGT
Plozza Vini, Brusio, Lombardia/Valtellina

Traubensorte: Nebbiolo

Nach einer Lagerung von 4 bis 5 Jahren in Kastanienholzfässern wird der Passione noch während ca. 12 Monaten in neuen, gerösteten (toasted) Barriques aus amerikanischer Eiche mit grosser Sorgfalt und Hingabe gehegt und gepflegt.

Charakter: Der Passione zeigt eine tiefe, purpurrote Farbe, ein Bouquet von grosser, raffinierter Fruchtigkeit verbunden mit einer sehr angenehmen Vanillenote und herrlichen Röstaromen. Die Aromavielfalt verstärkt sich mit zunehmender Flaschenlagerung.

Empfehlung zu: Wild, rotem Fleisch, Pasta

Amarone della Valpolicella „Costasera“ 2006 75cl CHF 68.00
Classico DOC, Molinara, Corvina
Masi Agricola, Veneto

Traubensorten: Molinara, Corvina, Rondinella

Eingebettet in die Hanglagen des Valpolicella, den Gardasee überblickend, tröhnen die 30-jährigen Rebstöcke für den „Costasera“ (Abendküste). Nach dem antrocknen der Trauben, dem Appassimento, beginnt die rund 45 Tage dauernde Gärung in Temperaturkontrollierten Stahltanks. Danach reift der Wein 24 Monate in kleinen Allier- und grossen (40 bis 80 hl) slowenischen Eichenfässern.

Charakter: Dunkelrote bis violette, dichte Farbe. Im Auftakt Dünfte von reifen Pflaumen, süssen Gewürzen und Dörrobst, gefolgt von Aromen nach süss-reifen Früchten, Lakritze, Lorbeer und Gewürznelken. Insgesamt voll und lebendig und mit geschmeidig-cremigem Körper.

Empfehlung zu: Fleisch und Pasta

Brancaia TRE 2006 75cl CHF 46.50
Brancaia, Radda in Chianti (SI); Italien, Toscana

Traubensorte: Sangiovese, Merlot, Cabernet

Eine Cuvée aus Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon, die 12 Monate im Holzfass ausgebaut wurde.

Charakter: Fruchtiges Bouquet, geschmeidiger Gaumen mit herrlicher Extraktsüsse. Ein garantiertes Trinkvergnügen.

Empfehlung zu: Risotto, Pilzgerichte, Pizza, Pasta

Morellino di Scansano DOC 2008 75cl CHF 43.00
Podere Casina, Toscana

Traubensorte: 95% Sangiovese, 5% Syrah

Charakter: Frisches, rotbeeriges, ausdruckstarkes Bouquet. Die schmeichelnde Beerenfrucht setzt sich im schlanken Gaumen fort, feine, reife Gerbstoffe gepaart mit einer herrlichen Säure sorgen für einen Trinkgenuss par excellence.

Empfehlung zu: Fleisch, Pasta

Primitivo „Donna Marzia“ Salento Rosso IGT 2008 75cl CHF 32.00
Conti Zecca, Leverano

Traubensorte: Primitivo

Charakter: Ein gut zu trinkender, leicht fruchtiger Rotwein. Sehr gutes Preis-/Leistungsverhältnis.

Empfehlung zu: Pasta, Pizza, Fleisch

Spanien

Santes Negre 2008 75cl CHF 42.00
Trauben, Tempranillo
Portal del Montsant, Marca; Spanien, Cataluna

8 Monate in französischen und amerikanischen Barriques.

Als man Alfredo Arribas den alten Rebbestand rund um das prachtvolle Anbot, konnte er nicht widerstehen. Die neu erworbenen Rebberge befinden sich in der Appellation Catalunya DO, unweit von Montsant. Dank der geringen Distanz werden die Trauben ebenfalls im Keller von Portal del Montsant gekeltert. Einladendes Bouquet von Heidelbeeren, Pflaumen, Baumüssen, dezente Röstnoten. Am Gaumen vollmundig, anregend und elegant.

Empfehlung zu: Gemüse, Pilzgerichte, Schwein und Rind

Heretat Navàs Terrasses del Monstant DO 2006 75cl CHF 41.00
Traubensorten: Garnacha, Mazuela, Cabernet Sauvignon, Syrah

Ausbau: Französische Eichenfässer

Charakter: Dunkles Rubinrot mit Violettreflexen. In der Nase tiefe Aromen nach reifen Waldbeeren, Kirschen, mediterranen Kräutern mit feinen Röstnoten des Barriques. Am Gaumen weich aber mit Kraft und fantastischer Harmonie, wiederum viel reife Frucht wie: Waldbeeren und Kirschen, begleitet mit feinwürzigen Röstaromen. Ein Wein mit fantastischem Preis-Leistungsverhältnis aus der aufstrebenden Weinregion Montsant.

Empfehlung zu: Grillgerichten, Wild

Cosme Palacio y Hermanos Rioja Tinto D.O.C. 2006 75cl CHF 42.00
Bodegas Palacio

Traubensorte: Tempranillo

Ausbau: Französische Barriques

Charakter: Farbe dunkles Granat-Kirschrot. In der Nase markante rote und schwarze Fruchtaromen, Lakritze, rauchige Akzente mit feiner Vanillennote. Am Gaumen ziemlich konzentrierte Frucht mit feinen Gewürzen, dezerten Toastnoten, rein und harmonisch. Ein moderner und körperreicher Rioja mit reifen abgerundeten Tanninen und einem beeindruckenden Finale.

Empfehlung zu: Fleisch, Pasta

Chile

Castillo de Molina Cabernet Sauvignon Reserva 2006 75cl CHF 54.00
Vina San Pedro, Santiago

In Chile, Lontué Valley (Weinbauregion) herrscht ein mediterranes Klima. Die Reben unterziehen sich tagsüber einer intensiven photosynthetischen Aktivität, während der Nacht, nach Abkühlung der Temperaturen, verschaffen sie sich der notwendigen Ruhephase. Eine ideale Konstellation zum Heranwachsen homogenen Traubengutes. Die Weinbereitung und Ausbau erfolgt im Eichenfass.

Charakter: Wechselfarbene, violett schimmernde, glänzende Robe, in der Nase intensives Bouquet, würzig, von Edelholznoten untermalt, im Gaumen wunderschöne, kraftvolle Struktur, ausgewogene verschmolzene Tannine. Das Finale harmonisches und doch weiches, lang anhaltendes Finale.

Empfehlung zu: würzigen Vorspeisen, Trockenfleisch, rotem Fleisch, Wild, Weichkäse

Südafrika

BVS Zinfandel of Stellenbosch WO 2006 75cl CHF 48.00
Blaauwklippen Agr.Estate, Stellenbosch

Die Blend Weine von Blaauwklippen tragen zumeist Namen von Kutschen, da das Wahrzeichen des Weingutes ein Landauer ist.

Traubensorten: 100% Zinfandel

Ausbau: in 100% neuen Barrique aus französischer Eiche

Charakter: Blaauwklippen ist DER Zinfandel Produzent in Südafrika! Tiefe, dichte Farbe; in der Nase fruchtig, süssliche Aromen (Beeren, Pflaumen); Schokolade, würzige Noten (Leder, Fleisch, Lakritze). Im Gaumen mit weichem Auftakt; kräftig, dicht und stoffig, reife Pflaumen und Zwetschgen, wieder Schokoladennoten. Langer, fülliger und süsslicher Abgang.

Empfehlung zu: Wild, Rindfleisch, Kalbfleisch

Shiraz Coastal of Stellenbosch BVS 2006 75cl CHF 41.00
Blaauwklippen Agr. Estate

Traubensorte: 100% Syrah/Shiraz

Ausbau: in Barrique aus amerika und französischer Eiche

Charakter: Farbe, tiefes, dichtes Lila, in der Nase komplexe Fruchtaromatik (schwarzbeerig, Kirsche, Pflaumen) Lakritze, Leder und viel schwarzer Pfeffer. Im Gaumen sehr kräftig und dicht, konzentrierte Frucht, gut eingebundene, präsenste Gerbstoffe, Elegante Holznote mit Vanille & Zimt, sehr lang. Auszeichnung: 2000er Goldmedal

Empfehlung zu: Dunklem Fleisch, Lamm, Straussenfilet

„Cabriolet“ BVS 2003 75cl CHF 64.00
Bordeaux Blend of Stellenbosch
Blaauwklippen Agr. Estate

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot Merlot

Ausbau: in Barrique aus französischer Eiche

Charakter: In der Nase fruchtig-beerig Aromatik (Zwetschge, schwarzbeerig), mit Zimt, Rauch und Tabaknoten, im Gaumen weicher Auftakt, schmelzig, wiederum beerig-fruchtig, Caramel und Noten von Waldboden, Unterholz und Pilzen und gerösteten Haselnüssen. Auszeichnung: 2000er Goldmedal

Empfehlung: Für alle Gelegenheiten