

Minervois

Weiss

Château Pique-Perlou, AOC 2006 Fr. 11.50

100% Grenache blanc

Fruchtig, mit einem leichten Honiggeschmack.

Viognier, VdP 2006/07 Fr. 17.00

Château de Gourgazaud

100% Vionier

Typische, fruchtige Note von Pfirsiche, getrockneten Aprikosen und Grapefruit.

Ausgewogene Fruchtsäure. Weinprämierung.

Rosé

Château Pique-Perlou, AOC 2008 Fr. 11.50

Grenache noir, Carignan, Cinsault

Süffig, frisch, fruchtig, angenehm mild, von schöner Farbe.

Rot

Domaine des Acanthes, VdP 2006 Fr. 15.50

100% Merlot

Minervois-La Livinière

Fruchtig, elegant mit einem langen Abgang, welcher an Waldbeeren erinnert.

Château de Gourgazaud „Cuvée Mathilde“, AOC 2005 Fr. 15.50

Cru La Livinière

Syrah, Mourvèdre

Der Boden dieser Cru Lage ist kalkarm, aber reich an Quarz und Mineralien.

Ein fruchtiger Wein, vollmundig, wenig Tannine. Von intensiver Farbe. In der Nase ein

Hauch von Vanille, im Gaumen ein Abgang von Kakao und reifen Himbeeren.

Château de Gourgazaud „Quintus MMV“, VdP 2005 Fr. 22.00

Cru La Livinière

Syrah, Mourvèdre

Cuvée exceptionnelle

Von Hand gelesen reifen die beiden Traubensorten zusammen bei konstanter,

überwachter Temperatur im Fass. Von schöner purpurner Farbe, in der Nase Noten

von Sauerkirschen, frischem Trüffel, Veilchen und Lakritze. Weiche Tannine.

Corbières

Weiss

Blanc de Blancs des Demoiselles, AOC 2008 Fr. 12.00
Cellier des Demoiselles
Grenache blanc, Maccabeu, Bourboulenc, Marsanne
Ausgewogen, elegant, langer Abgang.

Rot

Château Etang des Colombes "Bois des Dames", AOC 2006 Fr. 18.50
Carignan, Grenache noir, Syrah, Mourvèdre
Von rubinroter Farbe, opulent, mit einem Hauch von Vanille, Pfeffer und
Gewürznelken. Schöne Tanine.

Messaline, AOC 2006 Fr. 19.50
Cellier des Demoiselles
Syrah, Carignan
Barrique
Von dunkler Farbe, voll in Aromen, fruchtig, würzig und ausgeglichen in der Nase,
wunderschöner Abgang. Ein Wein der die Ferien im Corbières wieder aufleben lässt.

Château Saint-Estève, ACC 2002 Fr. 20.50
Terroir de Boutenac, Cru Lage im Corbières
Grenache, Syrah, alte Reben von Carignan, Cinsault, Morvèdre
Von intensiver Farbe, welche eine dunkle, reife Kirsche widerspiegelt. Fruchtig, mit
einer Note von geröstetem Brot, reifen Kirschen, Vanille und etwas Karamel.
Weinprämierung.

Fitou

Rot

Domaine du Vieux Moulin, AOC 2006 **Fr. 14.50**

Carignan und Grenache noir

Barrique

Angenehm und rund, reicher Körper von roten Früchten, kräftige Tannine, schöne Holznote, langer Abgang.

Mont Tauch Vieilles Vignes, AOC 2005 **Fr. 17.50**

Carignan, Grenache noir und Mourvèdre

Barrique

Ausgesucht von alten Reben, handgelesen, zeigt sich dieser Fitou von purpurner Farbe, reich an Gewürzen, Lorbeer und reifen Beeren.

Rivesaltes

Muscat de Rivesaltes, AOC **Fr. 18.00**

100% Muscat

Wunderschöner Muskatwein, süß und fruchtig.

Villa Passant „Hors d'Age“ de Rivesaltes, AOC **Fr. 17.50**

100% Grenache noir

Der « Grenache », wie man diesen Wein im Pays d'Oc bezeichnet, ist eine absolute Spezialität. Der Traubenmost wird nach der Gärung während 12 Jahren im Eichenfass gelagert. Kräftig im Geschmack und dennoch mild. Zu trinken ist der Grenache wie ein Malaga oder Portwein. Geeignet als Aperero, zu Terrinen oder Melonen.

Italien

Collio (Friaul)

Die Weinregion Collio haben wir in unseren Ferien im Februar 07 entdeckt und uns dafür begeistert, speziell die Region von Cormons. Die Weinregion „Collio“ liegt im Nordosten Italiens, angrenzend an Slowenien. Sie produzieren wohl die besten und aussergewöhnlichsten Weine im Friaul.

Colle Duga ist einer der Top-Betriebe, nicht grösser als etwas über 5 Ha. Damian Princic hat sich, nicht für grosse Mengen, sondern für höchste Qualität entschieden.

Weiss

Tocai Friulano DOC

2008 Fr. 21.50

Colle Duga

100% Tocai

Ein trockener Weisswein mit angenehm milder Fruchtnote. Hervorragend zu Aperol oder Fisch.

Pinot Grigio DOC

2008 Fr. 21.50

Colle Duga

100% Pinot Grigio

Ein ehrlicher, in seiner Struktur harmonisch und ausgewogener Weisswein. Der schönste Pinot Grigio den ich je angetroffen habe.

Rot

Merlot DOC

2007 Fr. 24.50

Colle Duga

100% Merlot

Hinter der kräftigen Frucht offenbart sich viel Harmonie, weiche Gerbstoffe, langer Abgang.

www.chalet-saalhoehe.ch

Tel. 062/844 10 14 Fax. 062/844 10 58