



Scalottas

Liebe Weinfreunde

Mit viel Begeisterung haben wir unsere Weinkarte überarbeitet. Wir hoffen, dass Sie an der Karte genau soviel Freude haben wie wir!

Unsere Weinkarte ist nicht mehr nach Ländern & Regionen gegliedert, sondern nach **Traubensorten**. Einzig unsere Heimat, die Bündner Herrschaft, haben wir am Anfang separat aufgeführt. Zum einen, weil dies mit Abstand unsere wichtigste Region ist – und zum anderen, weil wir auf die Erzeugnisse unserer Winzerinnen und Winzer besonders stolz sind!

WEIN ist Fruchtsaft für Erwachsene. WEIN ist gesellig. WEIN ist für alle. Dies ist eine Karte mit tollen WEINEN. Nicht mehr und nicht weniger!

An eines sollten Sie immer denken: Beim Wein gibt es kein richtig oder falsch – nur persönliche Vorlieben. Das ist ein bisschen wie bei der Musik oder der Kunst. Was Sie mögen und was wir mögen, können zwei völlig verschiedene Dinge sein, Recht hat im Endeffekt aber sowieso keiner – nur einen anderen Geschmack. Und darum geht es!

Viel Spass beim Lesen, Trinken & Geniessen.

Ihre Gastgeber, Hansjörg Ladurner & Daniel Ciapponi

SCHAUMweine

Glas

Irene Grünenfelder, Jenins

«Crémant» Extra Brut Bündner Winzersekt
Pinot Noir / Chardonnay

13.5

Weinkellerei Rutishauser, Scherzingen

«SECCO» Schweizer Schaumwein
Müller-Thurgau / Pinot Noir

9

mit hausgemachtem Sirup

+1

WEISSweine

Glas

Daniel Marugg, Fläsch

Fläscher Riesling x Sylvaner
Riesling x Sylvaner (Müller-Thurgau)

2018

7.5

Carina Lipp, Maienfeld

«Edelweiss» Federweisser
Pinot Noir

2018

8.5

Tina Pfaffmann, Frankenweiler – Pfalz (D)

Gelber Muskateller «Exklusiv»
Gelber Muskateller

2018

8

Elena Walch, Tramin – Alto Adige (I)

Chardonnay «Cardellino»
Chardonnay

2017

8.5

ROTweine

Glas

Cicero Weinbau, Zizers

Pinot Noir «Sélection Scalottas»
Pinot Noir

2011

8.5

Irene Grünenfelder, Jenins

Jeninser Pinot Noir
Pinot Noir

2016

9.5

Roman Herrmann, Fläsch

Fläscher «Terra Noir»
Zweigelt / Merlot / Pinot Noir / Acolon

2017

10.5

Bio-Weingut Lenz, Iselisberg - Thurgau

«Gemischter Satz» rot
Divico / Baron / Cabernet Cantor

2018

9.5

Sella & Mosca, Sardinien (I)

Marchese di Villamarina
Cabernet Sauvignon

2013

13

Abadia Retuerta, Sardon de Duero (E)

Seleccion Especial
Tempranillo / Syrah / Cabernet Sauvignon

2014

10

Unsere Heimat – die Bündner Herrschaft

Flasche

Irene Grünenfelder – Jenins

◆ Jeninser Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc	2018	78
◆ Jeninser Pinot Blanc Pinot Blanc	2018	78
◆ Jeninser Blanc de Noir Pinot Noir	2017	62
◆ Jeninser Pinot Noir Pinot Noir	2014	69
◆ Pinot Noir «Alte Reben» Pinot Noir	2015	75
◆ Jeninser Pinot Noir «Eichholz» Pinot Noir	2015	98

Annatina Pelizzatti - Jenins

◆ Malanser Chardonnay Chardonnay	2016	75
◆ Jeninser Blauburgunder «Eichholz» Pinot Noir	2015	75
◆ Jeninser Blauburgunder «Barrique» Pinot Noir	2014	92
◆ Malanser & Jeninser «Sorso» Merlot / Pinot Noir / Syrah	2015	98

Gian Battista & Johann Baptista von Tscharner - Reichenau

◆ Sauvignon Blanc «Goldrush» Sauvignon Blanc	2016	72
◆ Jeninser Pinot Gris Pinot Gris	2016	69
◆ Jeninser Gewürztraminer Gewürztraminer	2015	65
◆ Maienfelder «Brisig» Pinot Blanc / Chardonnay	2016	64
◆ Churer Completer Completer	2010	86
◆ Jeninser Blauburgunder «Mariafeld» Pinot Noir	2013	82
◆ Churer Blauburgunder «Johann Baptista» Pinot Noir	2014	68
◆ Jeninser «Anna» Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc / Merlot	2013	94
◆ Churer Blauburgunder «Gian Battista» Pinot Noir	2011	95

Christian Obrecht - Jenins

◆ Jeninser «Trocla Nera» Pinot Noir	2016	82
◆ Jeninser «Monolith» Pinot Noir	2017	97

Hansruedi Adank - Fläsch

◆ Fläscher Syrah Syrah	2015	82
◆ Fläscher Pinot Noir «Barrique» Pinot Noir	2013	79

Manfred Meier - Zizers

◆ Zizerser Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc	2017	60
◆ Zizerser Pinot Noir «Sélection» Pinot Noir	2016	69

Sina & Matthias Möhr-Niggli - Maienfeld

◆ Maienfelder Pinot Blanc Pinot Blanc	2017	69
◆ Maienfelder Viognier Viognier	2018	79
◆ PILGRIM Pinot Noir	2016	86
◆ Maienfelder Merlot Merlot	2016	85
◆ MAGNUS Pinot Noir	Magnum 2015	195

Carina Kunz-Lipp - Maienfeld

◆ Maienfelder Chardonnay (Rarität) Chardonnay	2016	95
◆ Federweisser «Edelweiss» Pinot Noir	2018	62
◆ Pinot Noir Pinot Noir	2017	66
◆ Pinot Noir «Sélection» Pinot Noir	2016	75
◆ INTUIVA Pinot Noir	2016	88

Daniel Marugg (Bovel) - Fläsch

◆ Fläscher Riesling x Sylvaner Riesling x Sylvaner	2018	52
◆ Cuvée Blanc Pinot Noir / Chardonnay / Sauvignon Blanc / Pinot Blanc	2018	59
◆ Fläscher Chardonnay Chardonnay	2018	79
◆ Merlot/Malbec «Bovel» Merlot / Malbec	2016	82
◆ INTUS Pinot Noir	2015	88

Thomas Studach - Malans

◆ Malanser Pinot Noir Pinot Noir	2014	97
	Magnum 2014	195

Roman Herrmann - Fläsch

◆ **Fläscher «Terra Noir»** 2017 78
Zweigelt / Merlot / Pinot Noir / Acolon

Peter Wegelin - Malans

◆ **Malanser Blauburgunder «Reserva»** 2015 84
Pinot Noir

Schloss Salenegg - Maienfeld

◆ **Maienfelder Blauburgunder** 2016 64
Pinot Noir

Christian & Stig Jenny - Jenins

◆ **Jeninser «Leha-Wy»** 2017 74
Divico

Sprecher von Bernegg, Jan Domenic Luzi - Jenins

◆ **Pinot Noir «vom Pfaffen/Calander»** 2015 92
Pinot Noir

Jacob Rohner – Fläsch/Monticello

◆ **TRIO** 2015 64
Malbec / Syrah / Merlot

Andrea & Johannes Davaz – Fläsch/Toscana

◆ **INSIEME** 2014 82
Pinot Noir / Cabernet Franc

Weingut Davaz - Fläsch

◆ **Fläscher «Meta»** 2017 79
Chardonnay / Viognier

◆ **Fläscher Barrique «Uris»** 2015 92
Pinot Noir

Georg Fromm - Malans

◆ **Malanser Pinot Noir «Selvenen»** 2014 84
Pinot Noir

m Malanser Pinot Noir «Villages» 2016 66
Pinot Noir

CHARDONNAY

Morillon / Auxerrois / Klevner / Maconnais

Chardonnay ist der absolute König unter den weissen Trauben, ob es einem gefällt oder nicht. Es gibt nämlich Menschen, die ihn so richtig verabscheuen, man hat ihn sogar „Coca Cola der Weinwelt“ genannt. Seinen Platz auf dem Olymp kann ihm trotzdem niemand streitig machen. Wäre ja auch komisch, wenn an der meistkonsumierten Weissweinsorte der Welt nichts dran wäre!

Chardonnay ist ein Verwandlungskünstler. In den warmen Gebieten der Südhalbkugel reicht die Bandbreite seiner Aromen von sanft (Pflirsich & Birne) bis heftig (reife tropische Früchte wie Banane, Ananas, Guave, Mango). Nördlich des Äquators geht es bei den feinen Weinen der Chablis-Region mit ihren Zitrus- und leichten Honignoten los und endet bei den sehr konzentrierten und vielschichtigen Weinen der Côtes de Beaune, die vor Zitronen, süssen Gewürzen und gerösteten Nüssen nur so triefen

Die Chardonnays aus den anderen Ländern liegen irgendwo dazwischen – machen aber kein bisschen weniger Spass!

Auch bei uns in der Bündner Herrschaft finden wir vom Neue-Welt-Typ mit deutlicher Holznote (Marugg) bis zum klassischen Burgundertyp (Pelizzatti) fast alles.

Malanser Chardonnay Annatina Pelizzatti, Jenins	2016	GR	71
Maienfelder Chardonnay Carina Lipp-Kunz, Maienfeld	2016	GR	95
Fläscher Chardonnay «Bovel» Daniel Marugg, Fläsch	2018	GR	78
Chardonnay Weingut Umbricht, Untersiggenthal	2017	AG	57
Chardonnay «Il Castagneto» Terreni alla Maggia, Ticino	2016	TI	58
Chardonnay «Cardellino» Elena Walch, Alto Adige	2017	I	62
Ratscher Startin Morillon QW Weingut Gross, Südsteiermark	2014	A	75

Sauvignon Blanc

Blanc fumé / Sauvignon à gros grains

Am Sauvignon Blanc scheiden sich die Geister wie sonst kaum bei einer anderen Sorte. Aber was soll man auch über eine Traube denken, deren Geruch mit „Dosenspargel“, frisch gemähtem Gras und Ähnlichem beschrieben wird?

Zusammen mit Sémillon spielt Sauvignon Blanc in den berühmten Sauternes-Weinen aus Bordeaux eine tragende Rolle. Ansonsten steht die Traube in Frankreich eher für frische, mineralische Weine, zum Beispiel an der Loire in Pouilly-Fumé und Sancerre. Auch in der neuen Welt ist sie verbreitet. In Südafrika und Chile macht sie eine gute Figur; den grössten Erfolg und eine neue Heimat hat sie aber zweifellos im neuseeländischen Marlborough.

Wir haben uns für spannende Tropfen aus – selbstverständlich – der Bündner Herrschaft, dem Südtirol und der Steiermark entschieden. Die beiden letzteren haben sich in den vergangenen Jahren ebenfalls zu Hotspots dieser Traube entwickelt und bringen wunderbare Weine hervor!

Sauvignon Blanc ist bei der Wahl seiner Essenspartner unkompliziert. Der Trick besteht darin, möglichst einfache Zutaten zu wählen. Fischgerichte liegen natürlich nahe, aber auch Ziegenkäse oder Ricotta können eine gute Idee sein.

Jeninser Sauvignon Blanc Irene Grünenfelder, Jenins	2016	GR	78
Sauvignon Blanc «Goldrush» Familie von Tscharner, Reichenau	2016	GR	72
Zizerser Sauvignon Blanc Manfred Meier, Zizers	2017	GR	60
Ratscher Sauvignon Blanc QW Weingut Gross, Südsteiermark	2017	A	65
Sauvignon Blanc «Ried Nussberg» Weingut Gross, Südsteiermark	2015	A	98
Terlaner Sauvignon «Winkl» Cantina Terlan, Alto Adige	2018	I	65
Terlaner Sauvignon «Quarz» Cantina Terlan, Alto Adige	2016	I	95

Pinot Gris

Pinot Grigio / Grauburgunder / Ruländer / Malvoisie

Stellen Sie sich eineiige Zwillinge vor, die nach der Geburt getrennt wurden und in verschiedenen Ländern aufgewachsen sind. Genetisch sind sie identisch, aber sie sprechen eine andere Sprache und sind auch sonst ganz unterschiedlich. Das sind der berühmte italienische Pinot Grigio und sein französischer Bruder Pinot Gris.

Pinot Grigio, das ist Italianità pur: leicht, delikater und frisch. Man erzeugt ihn normalerweise in Edelstahltanks und trinkt ihn jung, solange er noch richtig spritzig ist.

Pinot Gris dagegen ist ein echtes Kind Frankreichs – wuchtiger und voller, mit mehr Gewicht und einer Intensität, die oft durch die Lagerung im Holzfass verstärkt wird. Typische Vertreter dieses Stils findet man im Elsass, wo oft auch „Tokay“ im Namen vorkommt. Guter Pinot Gris kann übrigens locker ein paar Jahre altern.

Jeninser Pinot Gris Familie von Tscherner, Reichenau	2016	GR	69
Grauburgunder Weingut Pola, Maienfeld	2017	GR	62
Pinot Grigio Jermann, Friuli	2017	I	65

Pinot Blanc

Pinot Bianco / Weissburgunder / Klevner

Sag einer was gegen Familienbeziehungen. Pinot Blanc ist ein Kind des Pinot Gris, der wiederum mit dem Pinot Noir verwandt ist. Pinot Blanc ist zuverlässig und schmeckt lecker, wird aber kaum je irgendwo die echte Nummer eins. In Europa ist die Rebe an vielen Orten heimisch, besonders im Elsass sowie in Teilen Deutschlands und Italiens. Auch bei uns gibt's ein paar schöne Exemplare.

Ein recht neutraler Bursche ist das, sowohl im Aroma als auch im Geschmack. Apfel, Birne, mineralische Noten, eine Spur Honig, und ja, vielleicht eine Kreidenote kann man von ihm erwarten.

Dann gibt's da aber ein paar wenige „Freaks“, die aus dem Pinot Blanc mit Hilfe von kleinem Holz richtige Überraschungen zaubern. Der Weissburgunder des Weinguts Kopp ist einer dieser Tropfen.

Jeninser Pinot Blanc Irene Grünenfelder, Jenins	2018	GR	78
Maienfelder Pinot Blanc Weingut Möhr-Niggli, Maienfeld	2017	GR	69
Weissburgunder «Röderswald» Weingut Kopp, Baden	2017	D	72

Viognier

Nichts für schwache Gemüter! Viognier hat Wucht und Speed und ähnelt in vielem dem Chardonnay. Ein guter Viognier kann ohne weiteres 15 Prozent Alkohol haben!

Ursprünglich stammt die Traube von den fast senkrechten Hängen Condrieus im nördlichen Rhône-tal. Inzwischen sind auch andere Länder in der alten, wie auch in der neuen Welt ziemlich erfolgreich mit dieser Sorte. Viognier hat zwar nicht die tropischen Aromen des Chardonnay, dafür aber einen berauschenden Duft nach Aprikosen, Orangenschale und frischen Blumen. Im Mund ist er oft schwer und reichhaltig. Er hat einen langen Nachgeschmack, schön ausgewogen mit geringer Säure.

Speisen, die zu Viognier passen, sind nicht ganz einfach zu finden. Aber bei der geringen Säure in Verbindung mit den bombastischen Fruchtnoten würde ich es mit charaktvollen Gerichten probieren. Zu den etwas weniger ausgeprägten Weinen aus der Schweiz passen auch gemässigt würzige Gerichte aus unseren Breitengraden sehr gut.

Maienfelder Viognier Weingut Möhr-Niggli, Maienfeld	2018	GR	75
Viognier Bio-Weingut Lenz, Iselisberg	2018	TG	67

Blanc de Noir Federweisser / Weissherbst

Federweisser ist eine Spezialität, die aus einem Geheimnis der Weinbereitung hervorgeht. Offiziell zu den Weissweinen gezählt, wird Federweisser aus roten Trauben gekeltert. Dies betrifft die Farbstoffe in den roten Traubenbeeren. Bei den meisten roten Traubensorten befinden sich die Farbstoffe nur in der Traubenhaut, das Fruchtfleisch hingegen ist farblos. Geht es nun bei der Rotweinbereitung darum die Farbe herauszulösen, um den Saft einzufärben, ist beim Federweissen genau das Gegenteil der Fall.

Nach der Ernte werden die roten Trauben so rasch wie möglich in den Keller gebracht und abgepresst. Der so gewonnene Saft ist von klarer Farbe, da die Farbstoffe keine Zeit hatten, um an den Saft überzugehen. Anschliessend wird wie bei der klassischen Weissweinbereitung fortgefahren. Optisch ist ein Federweisser oft zart lachsfarben und kann orange-farbene Reflexe aufweisen. Im Vergleich zu klassischen Weissweinen hat Federweisser oftmals weniger Säure und stellt so eine Alternative für Gäste dar, denen Weissweine etwas zu frisch und energisch sind.

Aus roten Trauben Weisswein zu keltern, hat besonders in der französischen Region Champagne eine grosse Bedeutung und lange Tradition. Die roten Traubensorten Pinot Noir und Pinot Meunier werden für die Herstellung von Champagner nach oben beschriebener Methode verarbeitet. Durch die Gärungen verliert der Wein seinen zart-rötlichen Schimmer und nähert sich optisch noch verstärkt einem traditionellen Weisswein.

Blanc de Noir «Schiefer» Pinot Noir Weingut Obrecht, Jenins	2018	GR	79
Maienfelder «Edelweiss» Pinot Noir Carina Lipp-Kunz, Maienfeld	2018	GR	62
Jeninser Blanc de Noir Pinot Noir Irene Grünenfelder, Jenins	2017	GR	62
Blanc de Noir Pinot Noir Rötiberg Kellerei, Wilchingen	2018	SH	54
Merlot Bianco «Bianco Rovere» Merlot Guido Brivio, Ticino	2017	TI	72

Cuvée

Verschnitt / Mariage / Mélange / Assemblage

Der Ausdruck Cuvée stammt aus dem Französischen und bezeichnet ursprünglich den Inhalt des Gärbehälters (von französisch Cuve = Gärbehälter). Die Bedeutung des Wortes ist je nach Kontext unterschiedlich.

Im deutschsprachigen Raum ist die Cuvée ein Synonym für Verschnitt, Mariage oder Mélange. Gemeint ist entweder das gemeinsame Keltern oder auch das Vergären von verschiedenen Rebsorten in einem Gärbehälter zur Herstellung von Wein oder Schaumwein oder das spätere Verschneiden von Weinpartien unterschiedlicher Rebsorten oder Lagen. Auch der so gewonnene Wein wird als Cuvée bezeichnet. Die gemeinsame Bedeutung all der verschiedenen Herstellungsarten ist somit, dass das Endprodukt Wein bei einer Cuvée aus verschiedenen Rebsorten oder Weinbergs-lagen erzeugt wurde. Die Zusammenstellung der Cuvée bzw. diese selbst wird in Frankreich hingegen als Assemblage bezeichnet.

Das Verschneiden von Weinen zu einer Cuvée hat ursprünglich den Sinn, die Qualität des fertigen Produkts zu erhöhen. Ein weiterer Grund kann die konstante Qualität und ein konstanter Geschmack über mehrere Jahrgänge hinweg sein, besonders bei Schaumweinen. Beim Verschnitt wählt der Kellermeister zum Beispiel einen sehr körperreichen, farbintensiven Rotwein als Verschnittspartner für leichtere, aber fruchtigere Weine aus. Eine optimal zusammengeführte Cuvée schmeckt besser als jede Partie für sich.

Typische Rebsortencuvéés sind die Weine von Bordeaux, die aus 3 bis 5 Rebsorten bestehen oder der Châteauneuf-du-Pape, bei dem sogar bis zu 13 Sorten zugelassen sind. Auch bei uns werden einige der besten Weine aus verschiedenen Traubensorten gekeltert.

Weisse Cuvéés

Maienfelder «Brisig» Pinot Blanc / Chardonnay Familie von Tscharner, Reichenau	2016	GR	64
Cuvée Blanc Pinot Noir / Chardonnay Sauvignon Blanc / Pinot Blanc Daniel Marugg, Fläsch	2018	GR	59
Fläscher «Meta» Chardonnay / Viognier Weingut Davaz, Fläsch	2017	GR	79
Granito Chardonnay / Sauvignon Blanc Pinot Blanc / Pinot Gris Tenimenti dell'Ör, Genestrerio	2014	TI	69
Cuvée «Terlaner» Pinot Blanc / Chardonnay / Sauvignon Blanc Cantina Terlan, Südtirol	2018	I	59

Rote Cuvées

Malanser & Jeninser «Sorso» Merlot / Pinot Noir / Syrah Annatina Pelizzatti, Jenins	2015	GR	98
Jeninser «Anna» Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc / Merlot Familie von Tscharner, Reichenau	2013	GR	94
Merlot/Malbec «Bovel» Merlot / Malbec Daniel Marugg, Fläsch	2016	GR	82
Fläscher «Terra Noir» Zweigelt / Merlot / Pinot Noir / Acolon Roman Herrmann, Fläsch	2017	GR	78
TRIO Malbec / Syrah / Merlot Jacob Rohner, Fläsch & Monticello	2015	GR	64
Insieme Pinot Noir / Cabernet Franc Andrea & Johannes Davaz, Fläsch & Toscana	2014	GR/I	82
Gemischter Satz Divico / Baron / Cabernet Cantor Bio-Weingut Lenz, Iselisberg	2018	TG	67
Amarone «San Rustico» Rondinella / Corvina / Molinara La Giarretta, Veneto	2015	I	89
Vajo Amaron Rondinella / Corvina / Molinara Serègo Alighieri, Veneto	2012	I	112
Bricco Manzoni Nebbiolo / Barbera Rocche dei Manzoni, Piemont	2012	I	86
ILATRAIA Cabernet Sauvignon / Petit Verdot / Cabernet Franc Cantine Brancaia, Maremma	2015	I	92
MAGARI Merlot / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc Ca Marcanda by Gaja, Maremma	2015	I	94
Le Serre nuove dell'Ornellaia Cabernet Sauvignon / Merlot Ornellaia, Toscana	2015	I	108
Planètes de Nin Cariñena / Garnacha Familia Nin-Ortiz, Priorat	2014	E	79

Rote Cuvées

Nit de Nin Cariñena / Garnacha Familia Nin-Ortiz, Priorat	2016	E	135
Clos d'Agon tinto Syrah / Cabernet Franc / Merlot Cabernet Sauvignon / Petit Verdot Clos d'Agon, Catalunya	2005	E	95
Seleccion Especial Tempranillo / Syrah / Cabernet Sauvignon Abadia Retuerta, Sardon de Duero	2014	E	75

Pinot Noir

Blauburgunder / Pinot Nero / Spätburgunder / Pineau

Pinot Noir ist sicher eine unserer Lieblingssorten und vorallem auch die Hauptsorte der Bündner Herrschaft. Aus dieser Traube können ungeheuer vielschichtige Weine entstehen und die wirklich grossen sind die betörendsten, verführerischsten Geschöpfe, die man sich vorstellen kann. Sie passen zu jedem Essen.

Lage, Klima, Ertrag, Auswahl der Klone – ob diese Rebe Erfolg hat, hängt von so vielem ab. Sie gilt als die leichteste aller roten Sorten. Ursprünglich stammt sie von den Côtes de Nuits in Burgund, aber da zahlen Sie für eine Flasche Spitzenwein auch schon mal den Preis eines neuen Porsche! Gemeinsam mit Chardonnay und Pinot Meunier ist Pinot Noir auch im Champagner vertreten.

Schicht um Schicht breitet ein guter Pinot Noir seine Herrlichkeiten vor Ihnen aus: Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen und dunkle Waldbeeren zusammen mit Aromen von Erde, Gewürzen, animalische Noten, Zedern und Trüffel. Im Mund kann er sich zart und mineralisch oder seidig und voll zeigen, fast immer aber setzt er mit frischer Säure und superfeinen Tanninen klare Akzente.

Um einen wirklich guten Pinot Noir zu bekommen, müssen Sie „keine Bank überfallen“. Da es sich aber um eine eher ertragsschwache Sorte handelt, die ausserdem früh reift und ein gemässigt bis kühles Klima bevorzugt, müssen Sie ein paar Franken mehr investieren, um etwas zu erleben.

Jninser Pinot Noir Irene Grünenfelder, Jenins	2014	GR	69
Jeninser Pinot Noir «Alte Reben» Irene Grünenfelder, Jenins	2015	GR	75
Jeninser Pinot Noir «Eichholz» Irene Grünenfelder, Jenins	2015	GR	98
Jeninser Blauburgunder «Eichholz» Annatina Pelizzatti, Jenins	2015	GR	75
Jeninser Blauburgunder «Barrique» Annatina Pelizzatti, Jenins	2014	GR	92
Jeninser Blauburgunder «Mariafeld» Familie von Tschärner, Reichenau	2013	GR	82
Churer Blauburgunder «Joh. Baptista» Familie von Tschärner, Reichenau	2014	GR	68
Churer Blauburgunder «Gian Battista» Familie von Tschärner, Reichenau	2011	GR	95
Jeninser «Trocla Nera» Christian Obrecht, Jenins	2016	GR	82
Jeninser «Monolith» Christian Obrecht, Jenins	2017	GR	97
Fläscher Pinot Noir «Barrique» Hansruedi Adank, Fläsch	2013	GR	79

Pinot Noir

Blauburgunder / Pinot Nero / Spätburgunder / Pineau

Zizerser Pinot Noir «Sélection» Manfred Meier, Zizers	2016	GR	69
PILGRIM Familie Möhr-Niggli, Maienfeld	2016	GR	86
MAGNUS Magnum Familie Möhr-Niggli, Maienfeld	2015	GR	195
Pinot Noir Carina Lipp-Kunz, Maienfeld	2017	GR	66
Pinot Noir «Sélection» Carina Kunz-Lipp, Maienfeld	2016	GR	75
INTUIVA Carina Lipp-Kunz, Maienfeld 37,5 cl	2016 2016	GR	88 45
INTUS Daniel Marugg, Fläsch	2015	GR	89
Malanser Pinot Noir Thomas Studach, Malans 37,5 cl Magnum	2014 2016 2014	GR	97 49 195
Malanser Blauburgunder «Reserva» Peter Wegelin, Malans	2015	GR	84
Maienfelder Blauburgunder Schloss Salenegg, Maienfeld 37,5 cl	2016 2016	GR	64 35
Pinot Noir «vom Pfaffen/Calander» Sprecher von Bernegg, Jenins	2015	GR	92
Fläscher Barrique «Uris» Weingut Davaz, Fläsch	2015	GR	92
Malanser Pinot Noir «Selvenen» Georg Fromm, Malans	2014	GR	84
Malanser Pinot Noir «Villages» Georg Fromm, Malans	2016	GR	66
ELEMENT 5 Gysel/Stamm/Gerner/Meier, Schaffhausen	2011	SH	95

Cabernet Sauvignon

Petite Vidure / Sauvignon Rouge

Wenn Chardonnay der König der Weissweinsorten ist, dann ist Cabernet Sauvignon mit Sicherheit der uneingeschränkte Herrscher über die Roten. Ein grosser Cabernet Sauvignon hat einfach alles: Kraft, Finesse, Eleganz, Alterungsfähigkeit und nicht zuletzt allge-meine Beliebtheit. Von allen Rotweinsorten ist er am meisten herumgekommen und hat seinen Wert überall unter Beweis gestellt.

Die Bandbreite der Aromen ist bei einer so verbreiteten Traube schier unendlich. Wegen der dicken Traubenschalen und des hohen natürlichen Säuregehalts sind die besten „Cab-Sauv“-Weine die langlebigsten Roten der Welt.

Als ein ausgesprochen körperreicher Wein kommt Cabernet auch bestens mit kräftigen Speisen klar, also Fleischgerichten aller Art, besonders Rind (oder z.B. auch Yak!) Gerade zu festem Fleisch passen die trockenen, griffigen Tannine ganz hervorragend.

Cabernet «Istrice» Elena Walch, Südtirol	2015	I	75
Marchese di Villamarina Sella & Mosca, Sardinien	2013	I	92

Merlot

Alicante / Semillon Rouge

Ich weiss noch, wie ich über Merlot gelesen habe und mir bei Beschreibungen wie «fruchtig, saftig reif und weich» das Wasser im Mund zusammenlief. Als ich dann endlich meinen ersten Merlot verkostete schmeckte er dünn, sauer und roch wie die Blätter von Tomatenpflanzen. Gerade bei Merlot kommt es extrem darauf an, wo er wächst und was man aus ihm macht. Er kann sehr leicht geraten, aber auch ziemlich massiv. Jahrelang stand Merlot im Schatten des Cabernet Sauvignon. Im Verschnitt mit dem «grossen Bruder» steuert er Fülle und Intensität bei – die klassische Mischung im Bordeaux, wo Merlot auch den grössten Anteil an der Rebfläche hat. Seit einiger Zeit sind aber Verbraucher in Kalifornien, Australien und auch Europa ganz verrückt nach ihm.

Gut gemachter Merlot ist wie ist ein grosser, alter, komfortabler Armsessel. Die Besten quellen über vor reifen, vollmundigen Früchten mit ein bisschen Tannin. Weine aus der Neuen Welt sind voll von prallen Pflaumennoten und sehr wenig Tannin. Spitzenweine aus Europa sind normalerweise trockener, schlanker und auch ein wenig raffinierter. Der Reiz des Merlot liegt vor allem darin, dass er extrem süffig ist.

Maienfelder Merlot Möhr-Niggli, Maienfeld	2016	GR	85
Merlot Barrique «Il Quercetto» Terreni alla Maggia, Ascona	2014	TI	79
Tracce di Sassi Werner Stucky, Rivera	2016	TI	88
PLATINUM Guido Brivio, Mendrisio	2012	TI	168
Merlot «Carato» Angelo Delea, Losone	2016	TI	78
Merlot «Faial» La Prendina, Garda	2015	I	95

Nebbiolo

Spanna / Chiavennasca

Wenn Sangiovese für mich wie Robert de Niro ist, dann ist Nebbiolo mein Al Pacino. Er kann absolut umwerfend sein, wie ein ganz grosser Pinot Noir, aber auch voll daneben.

Das Piemont in Nordwestitalien ist für alle Geniesser der Himmel auf Erden – und die Heimat des Nebbiolo. Spitzenweine vereinigen konzentrierte Frucht und kräftige Säure mit sattem Tannin. Ebenfalls tolle Ergebnisse liefert die Traube im Veltlin, wo sie Spanna oder Chiavennasca genannt wird. Speziell der Sforzato, welcher wie ein Amarone hergestellt wird, begeistert immer wieder.

Grosse Nebbiolos sind vielschichtig und komplex, mit Aromen von Teer, Rosen, dunklen Kirschen, schwarzen Oliven und Rosmarin. Das sind Weine vor denen man nur sitzen und stundenlang riechen möchte. Spitzenweine aus der Nebbiolo Traube können unendlich lagern.

Barolo Dagromis Angelo Gaja, Piemont	2013	I	98
Langhe SPERSS Angelo Gaja, Piemont	2010	I	215
Sfursat «5 Stelle» Nino Negri, Valtellina	2015	I	98

Sangiovese

Sangioveseto / Brunello / Morellino / Prugnolo gentile

Einer meiner Lieblingsschauspieler ist Robert de Niro – ein klassischer Italiener, stilvoll bis zur Halskrause und als Gangster unvergleichlich. Jetzt sehen Sie sich die toskanische Spitzenrebsorte Sangiovese an: eindeutig Robert de Niro! Keine Widerrede!

Als toskanische Traube findet man Sangiovese natürlich im Chianti Classico und im Brunello di Montalcino. Ein typischer Sangiovese strotzt vor dunklen Kirschen, Pflaumen und Waldbeeren. Seine rustikale Seite zeigt Tabak, Gewürze und ab und zu auch Erde. Unverwechselbar ist sein Tanningehalt. Sein Tannin wird spielend mit Butter und Fett fertig, auf denen viele Speisen der alpinen Küche basieren.

Brunello di Montalcino «Pieve Santa Restituta» Angelo Gaja, Toscana	2013	I	99
FLACCIANELLO Fontodi, Toscana	2014	I	118

Tempranillo

Tinto Fino / Cencibel / Tinto del Pais / Tinta Roriz

Spanien befindet sich seit einigen Jahren in einer echten Weinrevolution, und Tempranillo, der grosse alte Herr der spanischen Weinszene, ist ganz vorne mit dabei.

Die Sorte stammt aus dem spanischen Rioja, wächst aber seit langem auch in den benachbarten Regionen Ribera del Duero, Navarra und Priorat. Ausserhalb Spaniens wird sie nur selten angebaut, hat aber schon vielversprechende Weine geliefert. Der „deutsche“ Tempranillo vom Weingut Metzger aus der Pfalz ist ein tolles Beispiel. Ein typischer Tempranillo hat einen soliden Kern aus dunklen Beerenfrüchten mit ziemlich rustikalem Einschlag. Die üppige Fülle verstärkt auch das Tannin, und das ist beim Tempranillo sowieso schon in Massen vorhanden.

Für einen so reichhaltigen Wein gibt es einen klassischen Essenspartner: Braten, vor allem vom Rind und Lamm. Mit seiner charakteristischen frischen Säure, der mächtigen Frucht und dem hohen Tanningehalt passt er aber auch hervorragend zu vielen traditionellen, rustikalen Eintöpfen.

Cepa 21 Bodegas Depa 21, Ribera del Duero	2015	E	75
	2015	Magnum	154
Tempranillo Weingut Metzger, Pfalz	2016	D	84

Syrah / Shiraz

Petite Syrah

Was denn nun, Syrah oder Shiraz? Genetisch sind die beiden identisch – der Unterschied liegt im Stil und der Herkunft. Der Syrah der Alten Welt ist schlanker, würziger und eleganter, während der rote Superstar der Neuen Welt, der Shiraz, mächtiger ist: mehr Frucht, mehr Eichenholz, mehr von allem.

Die typischen Aromen beim Syrah reichen von roten Johannisbeeren über Himbeeren zu Pflaumen – und fast alle haben eine riesige Dosis von weissem Pfeffer und Gewürzen. Shiraz trägt farblich dick auf und riecht intensiv nach dunklen Früchten, Himbeeren, Erde, Zeder und frisch gemahlenem Pfeffer. Volles Gewicht und kompromisslose Intensität sind seine Schlüsseltugenden. Zur kräftigen Frucht gehört eine mässige Säure und viel Tannin – so viel, dass einem der Mund trocken wird.

Syrah passt wie Cabernet Sauvignon gut zu Speisen mit ausgeprägtem Geruch und Geschmack. Der etwas leichtere Syrah hat sogar noch einen kleinen Vorteil, denn er verträgt sich auch sehr gut mit weniger üppigen Fleischgerichten und mit Wild.

Fläscher Syrah Hansruedi Adank, Fläsch	2015	GR	82
SCRIO Le Macchiole, Piemont	2005	I	168