

ALPENWEINE ZUR ALPENKÜCHE

Sie sind originell und fordernd »anders« und schmecken weniger breit, fett und gefällig, als urwüchsig straff und lebendig, mit stets frischem, eher schlankem Zug auf der Zunge. Sie harmonieren mit unserer handwerklich frischen Alpenküche.

Der Geschmack wird bestimmt durch die Vielfalt der Böden und Klimata der Alpen; sie erstrecken sich in einem 1200 Kilometer langen und bis zu 250 km tiefen Bogen von der südlichen Provence über Ligurien bis zum pannonischen Becken des Burgenlandes. Im Westen begrenzt sie der französische und Schweizer Jura, das Rhône-tal und das Schweizer Mittelland, im Südwesten der Golf von Genua, im Süden die Po-Ebene, im Osten das pannonische Berg- und Hügelland, im Südosten gehen sie in das dinarische Karst-Gebirge über und im Norden fallen sie zum österreichischen und deutschen Alpenvorland ab.

Ihre Weine sind besondere Weine. Alpen-Weine werden oft aus »autochthonen«, also lokal verwurzelten, alten Rebsorten gekeltert, die an die harten Wachstumsbedingungen in den Alpen besonders gut angepasst sind. Ihre Reben stehen auf steilen Hängen, kargen Böden oder Moränenaufschüttungen. Sie müssen dort um Nährstoffe, Wasser und Licht ringen.

Sie wagen deshalb spürbar mehr Charakter als Weine aus flacheren oder tieferen Lagen.

Alpenweine Besitzen besonders intensiven Geschmack.



ORIGINELLE SCHAUMWEINE AUS DEM ALPENVORLAND



Schwäbische Alb

Cuvee N°11 »Unreifer Apfel | Eichenlaub« (Alkoholfrei)

36,-

Cuvee N°23 »Rhabarber | Apfel | Blüten« (Alkoholfrei)

36,-

Manufaktur Jörg Geiger

Jörg Geiger produziert auf der schwäbischen Alb aus teilweise uralten Mostobstsorten, die er dadurch vor dem endgültigen Vergessen rettet, originell hochwertige alkoholfreie Obstschaumweine, die den Alkohol nicht vermissen lassen, hochwertig sprudeln und wie in alten Zeiten mit Eichenlaub und anderen natürlichen Ingredienzien gewürzt und konserviert werden. Einen bekömmlicheren und fröhlicheren Auftakt gibt es kaum.

Domaine Renardat-Fache, Merignat*

Cerdon Rosé Ancestrale De Bugey (Demi Sec)

47,-

Einer der originellsten, unbekanntesten und rarsten Schaumweine der Alpen: Cerdon. Er wird aus Gamay- und Poulsard-Trauben gekeltert, die um Bugey in den französischen Alpen zwischen Lyon und Grenoble auf eindrucksvoll steilen Hängen wachsen. Ein expressiv himbeerfruchtiger, angenehm restsüßer Rosé-Schaumwein mit belebend niedrigem Alkohol und erfrischend feiner Perlung. Zu salzigen Vorspeisen und fruchtigen Desserts.

Coté Cairn

Clairette De Die Tradition (Demi Sec)*

47,-

Ein fröhlich restsüßer, aromatisch würziger, regional verwurzelter Schaumwein, der von den höchsten Weinbergen Frankreichs kommt. Bei Coté Cairn, einer solidarisch kooperativen Erzeugergemeinschaft, die aus nur 3 Mitgliedern besteht, wird er höchst ambitioniert produziert. Raffiniert feinperlig, aromatisch nobel, eher würzig als fruchtig im Duft. Ein »Petillant Naturel« ohne zusätzliche Schwefelung. Feine natürliche Süße harmoniert mit prickelnd frischer Säure. Die kristallklare Bergluft der Höhenlage und die niedrigen Erträge aus aufwendiger Handarbeit.

ALPENWEIN. VON WEST NACH OST.

Der französische Jura und das Rhôneal im Westen

Weiß

Viognier De Rosine IGP*

Michel & Stéphane Ogier, Ampuis

46,-

Viognier, die große weiße Rebsorte der Nordrhône, liefert den säureärmsten Weißwein der Weinwelt. Läuft cremig weich und ungewohnt gelbwürzig über die Zunge, dicht wie Flanell, weich wie Mohair, spannend würzig und unbekannt charaktervoll. Das kann so nur Wein von extremer Steillage.

Arbois Chardonnay „Patchwork“**

Stéphane Tissot, Domaine A. & M. Tissot, Jura

44,-

Berühmter Winzer, große Rebsorte, legendäre Region. Charakter, Eigenart, unverkennbar Alpenwein. So schmeckt kein anderer Chardonnay der Welt: Kalkig und straff, mager und rassig, hefig im Duft und strahlend frisch auf der Zunge.

Rot

Trousseau „Singulier“**

Stéphane Tissot, Domaine A. & M. Tissot, Jura

65,-

Einer der eigenwilligsten Rotweine der Welt aus dem Jura. Typisch Alpenwein. Helle Farbe, frische Säure, wirkt leicht, hat aber mächtige Gerbstoffe, die anders als erwartet, aber animierend frisch wirken im Mund. Riecht und schmeckt ungewohnt, ist aber spannend, fordernd und originell. Ungeschwefelt, unfiltriert.



*BIO ZERTIFIZIERT

ALPENWEIN. VON WEST NACH OST.

Die Hochprovence

Weiß

»Petit Salé« Blanc*

Chateau de Roquefort, Provence

37,-

Knackig frischer, aber nicht fruchtiger, sondern salzig würziger Weißwein aus der alpinen Provence. Weiße Rebsorten der Region in einer wohltuend entspannten Cuvée aus bio dynamischem Anbau. Enorm schmackhaft, mundwässernd saftig, geht zu allem, schmeckt jedem, und ist trotzdem so spannend wie gut.

Rosé

Côtes De Provence Rosé »Corail«*

Chateau de Roquefort, Provence

39,-

Sie sind Legende, die guten Rosés der Provence. Raymond de Roquefort, er hat in Oberbayern Kunstschreiner gelernt, produziert in der alpinen Provence per Direktpressung einen hinreissend guten Rosé, dessen animierende Farbe seinem Namen alle Ehre macht. Mundwässernd frisch, würzig und süffig. Der läuft und läuft und läuft.

Rot

Barbera D Àsti »Monsiciuro« Blanc

Villa Terlina, Piemont

68,-

Tiefgründiges würziges Bukett mit komplexer Tiefe, kühle rote und blaue Früchte, Zedernholz und Zigarrenkist. Es ergießt sich eine Gewürzladung auf der Zunge und man meint den Wein mehr zu fühlen als zu schmecken.

Das Altopiemonte

Rot

Gattinara DOCG

Az. Vitivinicola Nervi, Gattinara, Alto Piemonte

58,-

Das vergessene Piemont am Fuße der Alpen, den Monte Rosa in Sichtweite. Steile Parzellen über der Ebene. »Spanna« heißt hier der Nebbiolo und liefert zartfarbige Rotweine voller Spannung und Vitalität. Kraftvoll präsenste Gerbstoffstruktur, typisch für Alpen-Rotweine. Perfekt zu unseren regionalen Gerichten der Alpenküche.

ALPENWEIN. VON WEST NACH OST.

Das Valtenesi (Gardasee-Westufer) Italien

Weiß

Rine' Bianco IGT*

37,-

Azienda Agr. Cantrina, Cristina Inganni, Lombardei (Bio-Umstellung)

Ein fruchtig duftiger, seriös strukturierter Weißwein von den Moränenhügeln westlich des Gardasees. Die vergessene Seite des Sees. Macht den Lugana aus der Ebene vergessen, liefert Spannung und Mundgefühl und ist eine agile, anspruchsvoll süffige Cuvée aus Chardonnay, Riesling und Manzoni. Geht zu allem, was wir anbieten.

Rosé

Rosanoir Rose*

37,-

Azienda Agr. Cantrina, Cristina Inganni, Lombardei (Bio-Umstellung)

Reinsortig aus Pinot Noir durch Handlese in den kühlen Morgenstunden gekeltert, noch kurz bevor die Beere Ihre Vollreife erreicht hat. Seine frische und elegant verdankt er der Direktpressung die auch den geringen Alkoholgehalt garantiert.

Rot

Valtenesi Gropello DOC Garda Classico*

38,-

Azienda Agr. Cantrina, Cristina Inganni, Lombardei

Bardolino kennt jeder. Die charakteristische rote Rebsorte des Gardasees, aber Gropello ist kaum bekannt. Cristina Inganni produziert in den Hügeln westlich des Gardasees einen begeisternd guten Gropello, der alles hat, was die Rebsorte kann: Weiche Säure, potente Gerbstoffe, animierende Bitterkeit, würzigen Duft, fröhliche Trinkfreude.

Nepomuceno Rosso*

66,-

Azienda Agr. Cantrina, Cristina Inganni, Lombardei

Da kracht es im Glas. Ein fast schwarzer, protzig dichter, samtig opulenter Rotwein, der vor Kraft, Würze und Potenz kaum laufen kann. Eine eindrucksvoll dichte Monstercuvée aus reifem Merlot, Marzemino und Rebo, einer Neuzüchtung aus dem Trentino. Bleibt im Gedächtnis, macht Freude und zeigt, was Alpenwein kann.

ALPENWEIN. VON WEST NACH OST.

Südtirol, Alto Adige

Weiß

- Sauvignon Blanc »Karneid«** 38,-
Franz & Florian Gojer, Glögglhof
- Franz und Sohn Florian Gojer stehen für das handwerklich seriöse und ambitionierte traditionelle Südtirol. Insofern sind auch sie eine Ausnahme. Ihr Sauvignon Blanc von jungen Reben auf einer extremen Steillage in Karneid hoch über dem Etschtal bietet Duft und Schmelz, Saft, Kraft und Körper und macht richtig Spaß.
- Sauvignon Blanc »Garnellen«** 75,-
Tröpfitalhof, Rosmarie & Andreas Dichristin, Kaltern
- Biodynamischer Naturwein. Spät gelesen, spontan und auf der Maische vergoren in Tonamphoren. Farbe intensiv leuchtend goldgelb. Im Duft reife gelbe Früchte, Aprikose, reife Quitte und Birne, aber auch pikante, würzige Noten nach weißem Pfeffer und Ingwer. Am Gaumen stoffig mit fast rotweinartigem Tannin, trocken aber nicht schwer.
- Moscato Giallo (Goldmuskateller)*** 38,-
Weingut Manincor, Graf Enzenberg (Biodynamik)
- Manincors legendär duftiger Goldmuskateller ist so trocken wie explosiv aromatisch. Er harmoniert zu vielen Gerichten der Alpenküche, ist der perfekte Aperitif und bereitet auch solo getrunken pure Freude. Gelingt in der Höhe Südtirols in kristalliner Reinheit und Präzision. Trocken, schlank, duftig und supersüffig. Terrassenwein.
- Sophie Chardonnay V.s. Bianco*** 47,-
Weingut Manincor, Graf Enzenberg
- Das Gräfin Sophie gewidmete Cuvée besteht wesentlich aus Chardonnay, der Königin der Rebsorten. Doch das merkwürdige Kürzel V. S. deutet an, das es nicht nur Chardonnay ist, der dem Wein Charakter verleiht. Tatsächlich sorgen 7% Viognier und 5% Sauvignon Blanc für den exotisch duftenden Hauch des Besonderen. Ein komplexer Weißwein, den man zu anspruchsvollen Gerichten und gutem Käse genießt, der aber auch meditative Gedanken über die schöne Dinge des Lebens zu fördern versteht.
- Gewürztraminer** 48,-
Weingut Brunnenhof, Mazzon
- Wenn man die reifen Trauben kostet, fällt sofort auf: sie schmecken gleich wie der Wein zu dem sie verarbeitet werden. Das ist bei keiner anderen Sorte so markant. Der Duft nach Rosen, Lavendel und Vanille gepaart mit dem Geschmack von reifem Steinobst.

ALPENWEIN. VON WEST NACH OST.

Sauvignon Blanc »Oberberg«
Weingut Kornell, Siebeneich

48,-

Ein facettenreiches Bukett aus brillianter exotischer Frucht, würzigem Salbei und feiner mineralischer Note. Im perfekten Gleichklang im Geschmack: Komplex, lebendig, salzig- mineralisch.

Rot

Südtiroler Lagrein »St Magdalener« DOC
Franz & Florian Gojer, Glögglhof

42,-

Belebend frisch, feinkörnig und fruchtig im Griff, mit entrückt edler Aromatik nach roten und blauen Beeren und Gewürzen. Zarte rubinrote Farbe. Harmlos würde man meinen, und schon legen die Gerbstoffe sich ins Zeug. Mundfüllend seidig, würzig, fruchtig und blumig selbst im Tannin: Kirschen, Veilchen, Gewürznelken und Kardamom. Samtig schmeichelnd, harmonisch und präzise im Zug auf der Zunge. Mild in der Säure, präsent im Tanninkorsett.

Südtiroler Lagrein »Riserva« DOC
Franz & Florian Gojer, Glögglhof

68,-

Die Lagrein Riserva von Franz und Florian Gojer gehört zu den großen Rotwein-Legenden Südtirols. Tiefgründig und samtig, blau getönt und mächtig voluminös im Mund, trotzdem aber fein und subtil in Gerbstoffqualität und Charakter. Musterbeispiel jener Rebsorte, die Südtirol neben dem Vernatsch Identität verleiht. Toll am Grill.

Kalterer See Klassisch »Keik«*
Weingut Manincor, Graf Enzenberg

38,-

Typischer Südtiroler Vernatsch, typisch im besten, positiven Sinne. Süffig und fröhlich, hell in der Farbe, aber potent in der spröden Struktur der Gerbstoffe, die Lust machen auf salzige, deftige Begleitung. Alpenwein in Purezza. Aus biodynamischer Produktion. Gereicht der jahrzehntelang verdammten Rebsorte zu neuer Ehre.

Castel Campan*
Weingut Manincor, Graf Enzenberg

85,-

70 % Merlot, 30 % Cabernet Franc. Braucht viel Zeit bis er zeigt, was er kann. Delikater Duft nach roten und schwarzen Beeren, orientalischen Gewürzen, Leder und Tabak. Mächtige Tannine sorgen für dichte Struktur, in der Jugend stets etwas robust. Enormes Potential mit samtigem Schmelz im Abgang, der hält, was er verspricht.

ALPENWEIN. VON WEST NACH OST.

Trentino

Weiß

»Fontanasanta« Manzoni IGT Bianco*

Az. Agr. Elisabetta Foradori, Trento

Manzoni, eine Trentiner Neuzüchtung aus den Rebsorten Riesling und Weißburgunder. Elisabetta Foradori baut diesen Weißwein ohne Schwefel in spanischen Amphoren aus. Naturwein aus biodynamischer Produktion. Knackig frisch, die Exotik der Natur. Schlank und rein im Mund, vibrierend lebendig. Zu Fisch und Gemüse.

46,-

Rot

Teroldego Rotaliano »Foradori«*

Az. Agr. Elisabetta Foradori, Trento

Großer Wein aus großer roter Rebsorte: Teroldego. Der erste Jahrgang, den Sohn Emilio gekeltert hat. Duftig und zart in dichtem Samt. Foradoris neue Generation. Immenses Vergnügen, ewige Haltbarkeit, frühe Trinkbarkeit, seidige Gerbstoffe, samtiges Rotweinvergnügen. Alpenwein in rarer Perfektion zur ambitionierten Alpenküche.

62,-

Steiermark

Weiß

2016 Sauvignon Blanc »Klassik«*

Weingut Neumeister, Steiermark, Österreich

Christoph Neumeister hat seinen Betrieb von Grund auf verändert. Heute zertifiziert Bio, alles spontan vergoren, lange auf der Hefe gereift. Raffiniert süffiger und duftiger, aber alles andere als fruchtiger Sauvignon Blanc mit Potential und Perspektive. Die neue Generation der Steiermark abseits der Naturweinmode. Eine Klasse für sich.

37,-

2016 Furmint Vom Sandstein

Weingut Herrenhof-Lamprecht, Steiermark

Gottfried Lamprecht, der Meister des gemischten Satzes, sammelt im Hinterland der Steiermark obskure alte Rebsorten und keltert aus ihnen spannend andere Weine. Hier kommt er mit einem Furmint, der großen weißen Rebsorte Ungarns, die es in sich hat. Trocken und schlank, hefig frisch, bissig und rassig und phantastisch süffig.

35,-

ALPENWEIN. VON WEST NACH OST.

Italien – Karst, Triest

Weiß

2015 Malvasia DOC Carso (Karstwein)

Az. Agr. Zidarich, Carso-Triest, Italien

67,-

Alpenwein extrem. Malvasia, die große weiße Rebsorte der Inselweinkulturen und zudem eine der ältesten der Menschheit, hier aus dem Karst hoch über Triest. Naturtrüb direkt von der Hefe abgefüllt, maischevergoren und deshalb hocharomatisch, potent und kraftvoll, ohne schwer zu sein. Weißwein-Extrem für Rotwein-Fans.

Slovenien

Weiß

2013 Rebula/Ribolla Selekcija

Salko & Marjan Simcic, Slovenien

49,-

Ribolla ist die wohl interessanteste weiße Rebsorte des alpinen Friaul. Autochthon, deshalb dezent herb und bitter, kühl, frisch und mundfüllend saftig. Schmeckt am besten, wenn sie durch Maischegärung Rückgrat und Struktur erhält. Marjan Simcic aus Slowenien gelingt dies meisterhaft. Perfekt zu Vorspeisen, Fisch und Geflügel.



*BIO ZERTIFIZIERT

ÖSTERREICH

lieben

Burgenland

Weiß

Kalkundkiesel

Weingut Claus Preisinger, Burgenland

39,-

Claus Preisinger ist ein innovativer Bio-Winzer in Gols im Burgenland. Sein naturtrüb abgefüllter Weißwein besteht aus Grünem Veltliner und Weißburgunder, gewürzt mit ein bisschen Muskateller und Welschriesling. In diversen Holzfässern ausgebaut. Straff trocken und angenehm salzig mit reifen Apfel- und Sherry-Noten am Gaumen.

Wachau

Weiß

Grüner Veltliner »Liebedich«

Weingut Veyder-Malberg, Wachau, Österreich

45,-

Grüner Veltliner aus Spitz in der Wachau. Neu definiert. Biowinzer Peter Malberg weist den Weg aus der Misere der hochalkoholischen, weil überreif geernteten Veltliner der Vergangenheit. Knochentrocken, sensationell süffig im Trunk, begeisternd frisch und raffiniert würzig im Duft. Famoser Veltliner, den auch Sie lieben werden.

Grüner Veltliner »Spitzer Graben«

Weingut Muthenthaler, Wachau, Österreich

43,-

Martin Muthenthaler ist Biowinzer im kühnsten Seitental der Wachau. Auf seinen steilen Terrassen geht alles nur von Hand, mühsam und aufwendig. Sein knochentrockener Veltliner versprüht den spröden Charme der kühlen Herkunft, ist frisch in der Säure, dicht und kompakt im Mundgefühl und aufregend würzig im Bukett.

DIE SCHATZKISTE

RARITÄTEN, EINZELFLASCHEN,
KURIOSES UND GROBE DINGER

