

Olivier Recht - Restaurant Tellenbräu - Altdorf

Weinauswahl per August 2016

Flaschenweine weiss in 75 cl Flaschen

Schweiz - Wallis

Petite Arvine Valais AOC „Grand Métral“ 2014

Madeleine Gay de la Maison Provins, Sion

100% Petite Arvine. Einige Monate Ausbau auf der Feinhefe in Inox-Edelstahltanks und 3 Monate Flaschenreife.

Sehr klare, hellgelbe Robe. In der Nase mit typischen Aromen von rosa Grapefruit, Glyzinien und Zitrusfrüchten. Unverkennbar die Mineraliendüfte des Arvine. Im Gaumen frischer, leicht salziger Geschmack, erneut herrliche Aromen von Pampelmuse, dazu Rhabarber, Limone und Ananas. Im Finale entdeckt man die Tiefgründigkeit, die Kraft und die Nachhaltigkeit dieses aussagekräftigen Weissweins.

Dieser „Walliser“ passt sehr gut zu Meeresfrüchten, zu würzigem Rauchlachs und zu schmackhaften Salzwasserfischen. Ebenso begleitet er ganz hervorragend Alpkäsespezialitäten, einen Apéritif mit Häppchen oder man geniesst ihn einfach nur so....

Schweiz - Tessin (Sottoceneri)

Sauvignon Blanc Ticino DOC „Ronco Bain“ 2015

I Vini di Guido Brivio, Mendrisio

100% Sauvignon Blanc aus dem Mendrisiotto und dem Luganese. Einige Monate Ausbau auf der Feinhefe in Inox-Edelstahltanks und 4 Monate Flaschenreife.

Strohgelb seine Robe, mit grüngoldenem Lichtspiel. In der Nase zeigt sich ein intensives, vielschichtiges Aromenbild mit Anflügen von rosa Grapefruit und Holunderblütennoten. Im Geschmack herrlich frisch und vollmundig, fruchtig und reich; wunderbar das äusserst ausgewogene Alkohol-Säurespiel und das Finale im Gaumen mit beeindruckend filigranem und nachhaltig mineralischem Abgang.

Herrlicher Apéritifwein, vorzüglicher Begleiter zu schmackhaften, auch dezent pikanten Antipasti, zu Gerichten mit Schalen- und Krustentieren und zu Gerichten mit Süsswasser- und Meerfischen.

Italien - Südtirol (Alto Adige)

Pinot Grigio DO „Söll“ 2015

Kellerei Kaltern, Kaltern am Kalterersee

100% Pinot Grigio (in Deutschland unter dem Namen Ruländer bekannt). 80% des Mostes vergärt in Inox-Edelstahltanks, 20% in 500 Liter-Tonneaux und in grossen 4'500 Liter fassenden Fässern aus slawonischer Eiche. 6 Monate Ausbau auf der Feinhefe im Eichenfass und 3 Monate Flaschenreife.

Brillante, strohgelbe Robe, von leichten Grüntönen durchzogen. Das Aroma erinnert an Quitten, Birnen und geröstete Mandeln. Im Geschmack zeigt er sich vollmundig, rassig, mit wunderbar ausgewogenem Alkohol-Säurespiel und durch den Ausbau im Eichenfass herrlich rund und harmonisch. Tiefgründig sein nachhaltiges Finale im Abgang.

Passt ausgezeichnet zum Apéritif mit Häppchen, zu Pilzgerichten, zu See- und Meerfisch, aber auch zu Meeresfrüchten.

Flaschenweine rot in 75 cl Flaschen

Schweiz - Tessin (Sopraceneri)

„Biasca Premium“ Ticino DOC Rosso di Merlot 2013

Casa Vinicola Feliciano Gialdi, Bodio und Mendrisio

100% Merlot aus der Gemeinde Biasca im Sopraceneri. Traditionelle Maischegärung in Inox-Edelstahltanks. Ausbau von rund 12 Monaten in Fässern von 34 bis 42 Hektolitern Inhalt aus slawonischer Eiche und in ein- bis zweijährigen Barriques aus französischer Eiche. 6 Monate Flaschenreife.

Von tiefgründigem Rubinrot seine Robe. Harmonisch und äusserst komplex sein Bouquet mit Düften von reifen Kirschen und Johannisbeeren, dazu Anflüge von Lakritznoten und Röstaromen. Im Geschmack weich und fruchtig, vollmundig und frisch, mit wunderbarem Alkohol-Säurespiel und weichen, angenehm zart-bitteren Tanninen. Beeindruckend tiefgründig im Gaumen mit wunderschön ausgeglichenem und äusserst nachhaltigem Abgang im Finale.

Passt unter anderem ganz hervorragend zu kräftigen, kalten Fleischplatten, zu Gerichten mit dunklem Fleisch (z.B. Rindsschmorbraten und gebratene Polenta!), zu Wild und Lamm im Besonderen und nicht zuletzt auch zu schmackhaftem Edelgeflügel und zu würzigen, reifen Käsesorten.

Italien - Venetien (Veneto)

„Ripasso“ Valpolicella Classico Superiore DOC 2013

Azienda Agricola La Giarretta di Francesco Vaona, Valgatarà

Assemblage von 40% Corvina, 30% Corvinone und 30% Rondinella. Ausbau von ca. 12 Monaten zum grösseren Teil in einmal gebrauchten Barriques aus französischer Eiche und zu ca. 20% in neuen Barriques aus französischer Eiche. 4 Monate Flaschenreife.

Von dichter, rubinroter Farbe seine Robe. Im Bouquet zeigen sich Aromen von in Alkohol eingelegten Kirschen, breitgefächerte Gewürznoten, Zimt und Pfeffer, Anflüge von Waldfrüchten, äusserst körperreicher Wein, geschmacksvoll, warm und samtig im Gaumen, sehr schön eingebundene Tannine, dadurch unglaublich harmonisch, markante und beeindruckende Länge im ausladenden Finale.

Kräftige Pastagerichte begleitet er ebenso hervorragend wie schmackhaftes Grillfleisch, Brautengerichte, Wildbrett, Lamm und ausgereifte Käsesorten... oder einfach nur so.

Frankreich - Bordeaux (Haut-Médoc)

Haute Médoc AOC Cru Bourgeois 2012

Château du Retout, Cussac-Fort-Médoc

Assemblage von 85% Cabernet Sauvignon mit 15% Merlot. Klassische Maischegärung in Inox-Edelstahltanks. Ausbau von rund 18 Monaten in neuen und einmal gebrauchten Barriques aus französischer Eiche. Rund 6 Monate Flaschenreife.

Von kräftigem, schön glänzendem Rubinrot seine Robe. Sehr feiner, schwarzbeeriger Duft, Kirschen, Cassis, Brombeer, feine Kräuternuancen und schöne pfeffrige Anflüge. Der Wein ist wunderbar „süss“. Am Gaumen zeigt er jede Menge feine, frische Frucht und dazu einen köstlichen Schmelz, die Tannine sind von erster Qualität, der Wein ist genial schlank und traumhaft aromatisch, hat Charme ohne Ende. Von äusserst beeindruckender Nachhaltigkeit sein tiefgründiges, ungemein ausladendes Finale.

Passt ausgezeichnet zu kräftigem rotem Fleisch ganz allgemein, zu Haar- und Federwild und ganz hervorragend zu kräftigen Eintopfgerichten und zu gereiftem Käse.