



Weinaktion 2020/2021

Weinbeschrieb

5 Weissweine
17 Rotweine
1 Schaumwein

In Zusammenarbeit mit:



Rue de l'Ancien Comté 25, 1635 La Tour-de-Trême

Weissweine, Waadt

Epesses Terravin, L.-Ph. Porchet | Lavaux | 2019 | 75 cl

Dieser Cru wird auf dem Weingut selbst abgefüllt. Wir erkennen fruchtige und würzige Aromen die an Ananas, Curry und Pfeffer erinnern. Ein subtiler, seidiger Wein mit einem leichten, angenehmen, Bitterton im Finale.

Passt ideal zu: Aperitif und Süsswasserfische, Geflügel.

Trinktemperatur: 11 C°

Lagerfähigkeit: 3 – 5 Jahre



Weissweine, Wallis

Johannisberg de Sion | Clos Grandinaz | 2019 | 75cl

Duft nach exotischen Früchten wie Mango, Banane und Ananas mit einem Hauch von Röst-Mandeln. Weicher, lieblicher Auftakt, anhaltend, salziger Abgang.

Passt ideal zu: Spargel, Geflügel, Fisch- und Käsespeisen

Trinktemperatur: 6 – 8 C°

Lagerfähigkeit: 3 – 5 Jahre



Païen (Heidatrauben) | J. Dumoulin | 2018/19 | 75 cl

Sorgfältig parfümiert mit Aromen von Baumnüssen und Haselnüssen ist dieser Wein im Gaumen frisch und gehaltvoll. Er ist sehr lebhaft und beständig. Seine ausgebaute Säule schenkt ihm einige Jahre.

Passt ideal zu: Fisch, Meeresfrüchten und Walliser Teller

Trinktemperatur: 8 - 10 C°

Lagerfähigkeit: 3 – 4 Jahre



Weissweine, Wallis

Petite Arvine, Uvrier | Dumoulin Frères | 2018/19 | 50cl

Zeichnet sich durch seine helle und feingoldfarbene Robe aus. Sein Grapefruit-Bukett mit leichtem Zitronengeschmack verbindet sich wunderbar mit seiner aromatischen harmonischen Note und einer grossen Finesse.

Passt ideal zu: Aperitif, Melone und Schinken, Gänseleber und Dessert

Trinktemperatur: 8 -12 C°

Lagerfähigkeit: 3 – 4 Jahre



Weissweine, Italien

Pinot Grigio Mantova | 2019 | 75cl

La Prendina, Monozambano

Klares Strohgelb, schöne typische Frucht. Zeichnet sich durch Aromen von Blumen und Früchten aus.

Passt ideal zu: Aperio, Fisch und Vorspeisen.

Trinktemperatur: 8 -10 C°

Lagerfähigkeit: 3 – 4 Jahre



Rotwein, Freiburg

Vully Les Berges Rouges | Assemblage de Nobles Cépages | 2018/19 | 75cl

Dieser schön rubinrote Assemblage wurde an den besten Hängen des Mont Vully angebaut. Er zeichnet sich durch seinen fruchtigen Charakter aus, ist leicht gehaltvoll ohne zu berauschen

Passt ideal zu: Vorspeisen, Geflügel.

Trinktemperatur: 14 C°

Lagerfähigkeit: 3 – 4 Jahre



Rotweine, Wallis

Pinot Noir de Sion | Domaine de la Tour | 2018/19 | 75cl

Dieser Walliser Grand Cru kommt aus einem prachtvollen terrassenförmig angelegten Weinberg. Mit seiner dunklen, rubinroten Farbe, ist er zugleich feurig, wuchtig, wenig, elegant und harmonisch.

Passt ideal zu: rotes Fleisch, Wild, würziger Käse

Trinktemperatur: 14 – 16 C°

Lagerfähigkeit: 3 – 4 Jahre



Humagne Rouge | Dumoulin Frères, Grandinaz | 2017/18 | 75cl

Dieser Wein zeichnet sich durch eine dunkelrote Farbe aus. Er hat sein sehr intensives Bouquet und ist in der Nase ziemlich wild. Dieser Cru hat eine robuste Konstitution, ist fast ein wenig rustikal.

Passt ideal zu: rotes Fleisch, Grillade, Wild, würziger Käse

Trinktemperatur: 14 – 15 C°

Lagerfähigkeit: 3 – 5 Jahre



Cornalin | F. Dumoulin, Uvrier | 2018/19 | 75cl

Im Gaumen konzentriert, füllig.

Schöne Harmonie mit gut eingebundenen, kräftigen Tanninen.

Passt ideal zu: Wildgerichten mit Preiselbeeren, rezentem Hartkäse

Trinktemperatur: 16 – 18 C°

Lagerfähigkeit: 3 – 5 Jahre



Rotweine, Italien

Primitivo di Puglia | Brusa | 2019 | 50cl

Dunkles Purpurrot. Erinnert an Pflaumenkompott und Zimt. Weich und voll im Gaumen, mit Aprikosen- und Zwetschgennoten.

Passt ideal zu: Fleisch, Käse, Pasta, Pizza

Trinktemperatur: 16 -18 C°

Lagerfähigkeit: 2 – 5 Jahre



Ripasso Rosso Veronese | San Vito, Villa Molino | 2016 | 50cl

Intensive Frucht und Würze, inhaltsvoll und ausgewogen, sehr langelig.

Passt ideal zu: Pasta, Risotto, Pizza

Trinktemperatur: 16 -18 C°

Lagerfähigkeit: 4 – 7 Jahre



Rotweine, Italien

Rosso Verona | Torre d'Orti | 2018 | 75 cl

Ein dunkler, rubinroter, wuchtiger und extrakt reicher Cru. Das Bouquet ist ausdrucksvoll mit Noten von Gewürzen.

Passt ideal zu: Rotem Fleisch, Grilladen, Teigwaren.

Trinktemperatur: 16 -18 C°

Lagerfähigkeit: 4 – 5 Jahre



Primitivo Manduria « Papale » | Varvaglione | 2016 | 75cl *Médaille d'Or – R. Parker 90*

Dieser Primitivo di Manduria präsentiert eine sehr dunkle und dichte Rubinrote Farbe. Die Nase ist intensiv, mit Noten von sehr reifen Beeren. Im Mund leicht fettig und sirupartig mit sehr weiche Tannine. Ein Wein, der die Macht der Manduria zeigt. Während 10 Monate in französischen und amerikanischen Barrique gereift.

Passt ideal zu: Wildspeisen, Schokolade, stark gewürzte Speisen in Saucen.

Trinktemperatur: 14 C°

Lagerfähigkeit: 4 – 5 Jahre



Nero d'Avola | Chiamonte | 2017 | 75cl

Seine intensiv purpurrote Farbe und sein ungewöhnlicher Charakter widerspiegeln die Persönlichkeit Siziliens. In der Nase ein Hauch von schwarzen Früchten und Gewürzen; im Geschmack aussergewöhnlich rund und komplett; ausgewogene Säure und Tannine; ein Wein von guter Struktur und Länge.

Passt ideal zu: Pasta, Pizza, Grillgerichte

Trinktemperatur: 16 -18 C°

Lagerfähigkeit: 5 – 6 Jahre



Rotweine, Spanien

Marqués de Castilla | Crianza | 2015 | 75cl

Er zeichnet sich durch seine starke, kirschrote Farbe aus. In der Nase entfalten sich Aromen von roten Früchten mit Noten von Vanille und Süssholz. Dieser Cru ist rund, strukturiert, harmonisch und komplex.

Passt ideal zu: rotes Fleisch, Pasteten, Käseplatten

Trinktemperatur: 16 – 18 C°

Lagerfähigkeit: 5 – 6 Jahre



Yecla Senior de Barahonda | 2014 | 75cl Barrica Monastrell-Syrah

Am Gaumen offenbart sich der Wein herrlich fleischig und kräftig. Schon vom ersten Moment an präsentiert er sich angenehm weich und rund. Faszinierend ist das feine Aromenspiel aus Schokolade und kräftigen Fruchtaromen.

Passt ideal zu: Gerichte aus Wild, Rind oder Schwein, Pasta

Trinktemperatur: 16 – 18 C°

Lagerfähigkeit: 3 – 5 Jahre



Rioja Alta « Crianza » | Don Paulino | 2017 | 75cl

Dieser Cru zeichnet sich durch sein sehr schönes holzbetontes und nach Vanille schmeckendes Bukett aus. Daraus ergibt sich ein aromatisch gut strukturierter, kräftiger und reichhaltiger Wein.

Passt ideal zu: Rotes Fleisch, Lamm, Käseplatten

Trinktemperatur: 16 - 18 C°

Lagerfähigkeit: 6 – 10 Jahre



Ribera del Duero Crianza, Valduero | 2016 | 75cl

R. Parker 92

Der Wein hat eine kräftige und „maskuline“ Struktur mit prägnantem aber bitterem Gerbstoff, guter Frische und lang anhaltender Gaumenfrucht. Ein klassischer und sehr ausgewogener Tempranillo

Passt ideal zu: traditionellen Fleischgerichten

Trinktemperatur: 15 -17 C°

Lagerfähigkeit: 6 – 10 Jahre



Rotweine, Frankreich

La Clape Reserve | Château Les Bugadelles | 2017 | 75cl

Tiefe intensive rote Farbe, elegante und komplex Nase mit reifen Früchte und einem würzigen Duft der Garrigue. Körperreich vollmundig mit angenehmen Gerbstoffen.

Passt ideal zu: gegrilltem rotes Fleisch, Wild, Käse.

Trinktemperatur: 16 - 17 C°

Lagerfähigkeit: 4 – 5 Jahre



Saumur Champigny | Domaine des Nerleux, | 2018 | 75cl *Cuvée de Printemps*

Der Cabernet Franc, wird auf Ton-Kalkstein-Böden angebaut und mit ThermoVinifikation vinifiziert.

Dunkle Granatfarbe. Ausdrucksstarke Nase mit Aromen von schwarzen Früchten, Cassis und Brombeeren. Ein fruchtiger Wein, aromatisch, süß und geschmeidig am Gaumen, mit einer schönen Frische und eleganten Tanninen.

Passt ideal zu: Kalte Fleischplatte, gegrilltes Fleisch, Rinds-Carpaccio.

Trinktemperatur: 16 - 17 C°

Lagerfähigkeit: 3 – 4 Jahre



Château Orisse du Casse | St-Emilion, Grand Cru | 2017 | 75cl

Dieser Wein zeichnet sich durch sein strahlendes Dunkelrubinrot aus. Der komplexe Duft und die Fruchtaromen machen ein ausgewogenes, elegantes, kräftiges und gutes Tannin aus.

Passt ideal zu: rotes Fleisch, kräftigem Käse

Trinktemperatur: 16-18 C°

Lagerfähigkeit: 12 – 15 Jahre



Rotweine, Argentinien

Malbec Premium | Tunpungato Valley | 2019 | 75cl | **BIO**

Nach einer langen Mazeration und einer Gärung unter Temperaturkontrolle reift dieser Wein 6 Monate in neuen Eichenfässern. Die Farbe ist dunkelviolett. In der Nase erkennen wir Aromen von Brombeeren, Cassis und pfeffrige Noten. Ein strukturierter und geschmeidiger Wein mit Aromen von Pflaumen und Schokolade.

Passt ideal zu: Rotes Fleisch, Teigwaren.

Trinktemperatur: 16 C°

Lagerfähigkeit: 5 – 6 Jahre



Schaumwein

Clairette de Die | Cuvée Elodie | 75cl

Feine Perlage, in der Nase intensive Muskat-Noten, Rosinen, Pfirsich, am Gaumen leicht und saftig, mit etwas Restsüsse und frischer, reifer Frucht, ein erfrischender, aromatischer Schaumwein.

Passt ideal zu: Apéro, nicht zu süßen Desserts, asiatischen Speisen.

Trinktemperatur: 8 C°

Lagerfähigkeit: 3 - 4 Jahre



Kontaktpersonen:

FC Rechthalten-St. Ursen

Mario Aeby Mobile Nr. 079 430 24 56 / cfpresi@gmail.com

Tina Bielmann / bielmantina@hotmail.com

Morand Vins SA

Anton Neuhaus, Mobile Nr. 079 356 43 16