

Nr.	Wein	Jahrgang	kurze Beschreibung	Bezugsquelle	Preis
1	C. Mendes Vinho Verde		Reifes Birnen- und Quittenaroma, frischer Auftakt mit lebhaftem Körper; sehr trocken, typische, etwas eigenwillige Gaumenaromatik, ausgewogen und langanhaltend.	Coop	CHF 5.90
2	Quinta do Valdeioiro Vinho Branco	2003	Der Bairrada Branco vom Weingut Quinta do Valdeioiro war bereits 1998 "Bester portugiesischer Weisswein". In den weiteren Jahren hat er immer wieder Goldmedaillen erhalten. Arinto verleiht ihm die fruchtige Frische und ein stabiles Säuregerüst. Bical bringt exotischen Blumenduft, milde Säure und Harmonie. 10% Cercial beleben ihn mit erfrischender Säure. Chardonnay ergänzt mit Volumen, Vanillenoten durch Fermentation im Holzfass, milder Säure und kräftigen Blumenaromen.	Pro Idee	CHF 9.50
3	Messias Selection	2001	Die Edeltraube Baga ist typisch für das Weinbaugebiet Bairrada in Portugal. Mit ihrem hohen Tannin- und Säuregehalt erbringt sie charakterstarke Weine mit fülligem Beerenaroma. Der Selection vom Weingut Messias wird zu 100% aus der Rebsorte Baga vinifiziert.	Pro Idee	CHF 7.95
4	Quinta do Chachao	2004	Vier heimische Rebsorten finden sich in einer wunderbaren Kombination in diesem Wein. Die Tinta Barroca bringt die Traubenreife, die Tinta Roriz sorgt für eine frische Komponente in der Frucht. Damit balanciert sie die kraftvollen Tannine der Touriga Franca aus, während die Touriga Nacional, die nur sehr geringe Erträge bringt, eine enorme Konzentration von Mineralstoffen und Aromen produziert. Das Ergebnis gibt den Verkostern Recht: Die dunkle Farbe, ein kraftvolles Aroma, geprägt von getrockneten Früchten, Feigen und Rosinen, und das lange Finale machen ihn zu einer echten Empfehlung.	Pro Idee	CHF 10.50
5	Quinta da Mimosa	2002	Der Quinta da Mimosa ist ein, im Barrique ausgebauter, sortenreiner Wein aus einer der besten portugiesischen Rebsorten. Von der Zeitschrift "Vinho Regional" wurde dieser vollmundige Rotwein, mit seiner granatroten Farbe, 2001 zum besten portugiesischen Rotwein gewählt. Er ist ein Geschmackserlebnis der besonderen Art und besticht durch die Intensität feinsten Brombeeraromen, seiner vollen Frucht und feiner Tannine.	Zum Wyfass, 5313 Klingnau	CHF 15.80
6	Cistus	2001	If you'd asked me the day before what kind of wine goes best with grilled sardines, I'd have been dumbstruck. But now I know that the resto's privately imported Cistus Douro 2001 is a fine complement to the dark oily beasts, the slightly bitter salty flesh and skin softened into submission by the lightly sweet red wine.	Wein Galerie, 8716 Schmerikon	CHF 15.40
7	Quinta do Valdeioiro Vinho Tinto	2004	Der Facettenreichtum, die hohe Dichte und die feine Eleganz des Weines aus der Quinta do Valdeioiro, geprägt von seinen Aromen von Kirsche, Pflaume und Johannisbeere sind Ausdruck dieser Anstrengungen – der Anstrengungen der Pflanze und der Anstrengungen der Menschen.	Pro Idee	CHF 14.50
8	Penha d' Aia, Reserva	2003	Am Rio Torto, der aus einem abgelegenen Seitental in den Douro mündet, betreibt der Ingenieur Arlindo da Costa Pinto e Cruz seit vielen Jahren biologischen Rebbau. Aus den typischen Porto-Rebsorten keltert Arlindo da Costa Pinto e Cruz den Penha d'Aia, einen dunklen, charaktervollen Rotwein. Er begeistert mit einem rauchig-sinnlichen Bouquet und Anklängen an den Duft von Leder, aber auch an dunkle Waldbeeren. Im Mund wirkt die Reserva fruchtig und saftig. Säure und Gerbstoffe unterstreichen die imponierende Aromenfülle. Ein Prachtswein, passend zu währschaften Gerichten.	Küferweg, Obfelden	CHF 14.00
9	Messias Grande	2003	"Grande Escolha" (grosse Auswahl) ist die höchste Auszeichnung, die ein Wein aus dem bedeutende Weingebiet Portugals erhalten kann. Es werden jährlich nur 5-6 Weine mit dieser Auszeichnung belohnt. Die Trauben dieses Weines (Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Barroca) wachsen im "Portweingebiet" in einer "Superior-Lage".	Pro Idee	CHF 14.50
10	Tinta Barroca	2001	Der reinsortig gekelterte Tinta Barroca von Arlindo da Costa Pinto e Cruz hat uns total begeistert. Bei der Kelterung gelangen die Trauben zuerst in einen Tank aus Granitsteinen, wo sie nach alter Tradition mit den Füßen gestampft werden, um möglichst viel Farbe und Aromen aus den Beeren zu lösen. Bei diesem Verfahren bleiben die Kerne unverletzt, was verhindert, dass Bitterstoffe in den Wein gelangen. Der Duft des Tinta Barroca ist würzig und beerig und von ätherischer Leichtigkeit. Geschmeidig im Auftakt, füllt den Mund die Süsse reifer Himbeeren und kerniger Tannine: der Tinta Barroca steht für ein saftiges, aromatisches Trinkvergnügen.	Küferweg, Obfelden	CHF 18.00

CHF 126.05

8 Personen

CHF 15.76

7 Personen

CHF 18.01