Name	Jg.	Winzerin	Preis	Rang	Lieferant	Fass	Region	Rebsorte	Vol. %
1 Nobler Blauer Weingut Nadine Saxer Neftenbach	2020	Nadine Saxer - Nadine Saxer ist mit Stefan Gysel vom Weingut aagne verheiratet.	20.50		Flaschenpost	3 Monate in gebrauchtem Barriques	Zürich/CH	Pinot Noir	13.0%
2 Jeninser Pinot Noir AOC Annatina Pelizzatti, Jenins	2019	Annatina und Laura Pelizzatti - Annatina übernahm das Weingut ihres verstorbenen Mannes und erlernte Wein zu machen. 1997 stellte sie ihren ersten eigenen Wein her. Ihre Tochter Laura hilft nach der Ausbildung im elterlichen Betrieb mit.	24.00		Brancaia	8 Monate im Holzfass	Jenins/CH	Pinot Noir	13.0%
3 Juwel Weine Edition Peter Keller	2017	Juliane Eller - Als Juliane 20 Jahre alt war, strebte sie nach einer Karriere im Spitzensport. Ihr Vater empfahl ihr ein Praktikum im Weinbau zu machen auf dem Weingut Keller Flörsheim-Dalsheim. Sie war begeistert und von den Potentialen absoluter Spitzengewächse und der Philosophie eines konsequenten Qualitätsdenken, dass sie Weinbau studierte. Ihre Vision: ihres eigenen Weinguts mit dem Namen Juwel: Juliane Eller Weine. Dies bedeutete ein Umkrempeln des bis anhin konventionell betriebenen Weinguts: Fokussierung auf wenige Rebsorten, hofeigene Vinifizierung, Handlese der Trauben, Verzicht auf chemisch-synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel und Spontanvergärung.	29.95		Coop	15 Mte 500 lt Tonneaux	Rheinessen/D	Pinot Noir	13.5%
4 Camuntum Blaufränkisch Weingut Dorli Muhr	2019	Dorli Muhr - Dorli Muhr war verheiratet mit Dirk Niepoort, seit 2019 Weingut unter ihrem Namen	24.50	2	Coop	20 Mte in grossen alten Holzfässern	Niederösterreich/A	Blaufränkisch	12.0%
5 Les Bernunes AOC Valais, Cave Caloz, Miège, Bio	2019	Sandrine Caloz - Biowinzerin des Jahres 2019. Hat das Weingut 2013 von ihren Eltern übernommen.	23.80	1	Brancaia		Wallis/CH	Syrah	13,8%
6 Syrah Weingut Sabine Steiner	2016	Sabine Steiner	32.00		direkt ab Weingut		Schernelz/CH	Syrah	13.0%
7 Alta Angelica Zapata Malbec	2017	Laura Catena Zapata - Sie ist Ärztin, schreibt Weinbücher und wohnt in San Francisco. Gleichzeitig führt sie in Mendoza das Catena-Imperium mit insgesamt 600 Angestellten. Sie schöpft kreative Kraft aus ihrem Pendler-Leben zwischen den Kontinenten. Was sie und ihr Team aus den High-Altitude-Einzellagen wie dem Adrianna Vineyard in die Flasche bringen, sind wahrhaftige argentinische Grand Crus.	35.00	3	Mövenpick	24 Mte im Barrique	Mendoza/ARG	Malbec	14.0%
8 Malbec Weingut Sabine Steiner	2018	Sabine Steiner - Sie ist durch und durch eine Puristin. Geradlinige Weine mit wenig Schnickschnack sind ihre Leidenschaft. Sie setzt auf umweltschonende und naturnahe Anbaumethoden.	32.00		direkt ab Weingut	Barrique	Schernelz/CH	Malbec	14.0%
9 Cuvée Résilience Cave de l'Orlaya Valais AOC	2019	Mathilde Roux, geboren in Frankreich, kam mit 11 in die Schweiz, studierte Oenologie und arbeitete auf diversen Weingütern auf der ganzen Welt. 2016 übernahm sie das Weingut von Gérard Roduit im Wallis und gab dem Weingut einen neuen Namen.	29.95		Coop	Betontank und Beton-Ei und Barrique 225 lt	Valais/CH	Gamay, Humagne Rouge	13.0%
10 Nihilo Les filles vinifient Domaine Henri Cruchon Morges La Côte AOC	2020	Catherine Cruchon und ihre Partnerin Margaret. Zusammen mit den beiden Cousinen von Catherine, Laura und Yaëlle produzieren sie unter dem Namen "Les filles vinifient" 4 Naturweine.	32.00		Mövenpick	10 Monate in Grossholz, Biodynamisch	Vaud/CH	30 % Gamay und 70 % Pinot Noir	13.5%
		Total	CHF 263.20						

	Name	Bemerkungen	Beschreibung
1	Nobler Blauer Weingut Nadine Saxer Neftenbach	Genussreife ab Ernte bis 5 Jahre, 17-19 C.	Passt zu Schweizer Küche, Charcuterie und Käse. In der Nase präsentiert sich dieser Rotwein mit einem Hauch von Röstaromatik, im Gaumen geprägt durch einen schönen Schmelz, gehaltvoll und langanhaltend im Abgang.
2	Jeninser Pinot Noir AOC Annatina Pelizzatti, Jenins	Genussreif jetzt bis 2025. 14-16 C.	Passt zu Aufschnitt, Geflügel und Gemüse. Delikates, offenes Bouquet, Walderdbeeren und elegante Gewürznoten. Am Gaumen wunderbar saftig, toller Schmelz, strukturiert und ausbalanciert. Ein herrlicher Trinkgenuss aus der Herrschaft.
3	Juwel Weine Edition Peter Keller	Genussreif 2022-2030,16-18 C,	Passt zu: Begleiter von Geflügelgerichten. Farbintensives Rubinrot, in der Nase eine eher kühlere Aromatik mit Noten von roten Beeren und würzigen Noten. Im Gaumen jugendlicher Wein, trocken, mit schöner Frucht ausgestattet, mineralisch geprägt, finessenreich und präsenter gut integrierter Säure. Die Tannine sind perfekt integriert, aber nicht von einer überholzten Struktur. Langer Nachhall und schöner Trinkfluss
4	Camuntum Blaufränkisch Weingut Dorli Muhr	lange lagerbar, Serviertemperatur: 15°C, Suckling James 90,	Passt zu: Aufschnitt, rosa gebackener Taube oder Lamm, gefüllter Zucchini und Weisschimmelkäse. Eleganter delikater Rotwein mit mäßig intensiver Kirschfarbe und farbigen Tränen. An einen entfernten Verwandten Pinot Noir erinnernde Nase, kleine rote Früchte, frische Pilze und getrocknete Zweige. Ausgewogene Textur mit Punsch, saftiger Säure und feinen Tanninen, ausgewogen und mundfüllend, würziger Retro im langen Nachhall.
5	Les Bernunes AOC Valais, Cave Caloz, Miège, Bio	Genussreif jetzt bis 2027, 16-18 C.	Passt zu Hartkäse, Lamm und Wild. Dichte Farbe, komplexe Nase vermischt mit Noten von Brennesel, frischen Blättern, Kirsche, Holunder und warmen Stein. Der lebhaft Auftakt, der gradlinige Gaumen, das süsse finale und ein wenig Minze ergeben einen schlanken Wein mit Finesse.
6	Syrah Weingut Sabine Steiner		Passt zu: Trockenfleisch Auswahl, Asiatische Küche mit leiter Schärfe, Käseauswahl elegant. In der Nase zeigt er die sortentypischen Noten vom Brombeeren und Pfeffer. Der mittelschwere Körper wird von reifen Tanninen und einer gut integrierten Säure gestützt. Der langanhaltende Nachhall deutet das gute Lagerpotential an.
7	Alta Angelica Zapata Malbec	Genussreif jetzt bis 2032, 16-18 C	Passt zu: Sattes Purpurrot, violette Reflexe. Betörendes Bouquet mit viel blau- und schwarzbeeriger Frucht, Kombination mit passenden Röstaromen, Caramel und Brownies, auch etwas Würze. Sehr konzentriert und von schöner Reife am Gaumen, weiche Tannine und aromatisch anhaltendes Finale. Chambriert servieren. Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob dekantiert werden soll oder nicht
8	Malbec Weingut Sabine Steiner		Malbec macht am Bielersee eine gute Figur. Andy Krebs und Sabine Steiner haben ihre Weingüter zusammengelegt und produzieren zusammen nur noch einen Wein aus dieser Sorte, der in Demi-Muids reift. Das Resultat ist ein dunkler Wein mit einem samtig weichen Gaumen und einer kraftvollen Würze im Abgang, wie der Wein-Guide «111 Schweizer Weine, die man getrunken haben muss» schreibt. Jedenfalls ist es eine interessante Spezialität, die durchaus einen Platz in einem gut kuratierten Weinkeller verdient.
9	Cuvée Résilience Cave de l'Orlaya Valais AOC	Genussreif 2022 - 27, 16-18 C, Spezialabfüllung 25- 50 jähr. Rebstöcke	Passt zu mittelschweren Gerichten, Rösti, Hackbraten. Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, sehr ansprechendes intensives Bouquet mit fruchtigen, floral-würzigen Noten, im Gaumen jugendlich, mittelschwer, elegant, finessenreich, druckvoll, feine Tannine, schöne Säure, langanhaltend.
10	Nihilo Les filles vinifient Domaine Henri Cruchon Morges La Côte AOC	Lagerbar 3 - 6 Jahre, 15-17 C , min. 30 Min. Dekantieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen	Passt zu: Grilladen, rotem Fleisch, Pasta, einfachem Fleisch-Apériteller. Chambrieren. Eine Assemblage von roten Rebsorten vinifiziert ohne Sulfite, ohne Schönong und ohne Filtration. Ein reiner vergorener Traubensaft, in der Nase frische rote Beeren und Sauerkirschen, gefolgt von einem Hauch Pfeffer. Am Gaumen leicht bekömmlich, schmackhaft, frisch und fruchtig mit einer schönen Tanninstruktur, welche das Ganze abrundet. Eine geöffnete Flasche sollte tagsüber konsumiert werden.