

ITALIEN

Toscana

Fattoria Villa Spoiano, Tavarnelle Val di Pesa/Italien (BIO)

Weissweine/Spumante sFr. pro Fl.

Bianco IGT 2006/07

Trebbiano/Malvasia, mit leichtem Hefegeschmack

(6 Mon. „battonage sur lie“)

12.50

Sauvignon blanc Toscano IGT 2006/08

Fruchtiger 100 % Sauvignon, sehr angenehm

14.50

Chardonnay Toscano IGT 2007/08

Kräftiger extraktreicher Wein. Ausgebaut in neuen Barriques/12.5% Vol.

16.50

Spumante Brut C.T.C. (z.Z. nicht lieferbar!)

Malvasia und Trebbiano/11 % Vol.

18.50

Rosé

Rosato IGT 2007

Angenehm kräftig frisch und fruchtig

12.50

Rotweine

Bacio Chianti DOCG 2005/07

Harmonisch und fruchtig. Sangiovese wenig Canaiolo u. Merlot 13% Vol.

15.50

Solatino Chianti Riserva DOCG 2004/07

Gehaltvoller reifer Wein mit leichter Holznote

17.50

Ausbau im 5hl-Holzfass + 20 % Barriques. 13% Vol.

“Le Querciole” Chianti Classico DOCG 2005

Gut strukturiert, 95 % Sangiovese. 13.5%Vol.

21.50

Sotto la Villa IGT 2001 – die Colli della Toscana Centrale

Sangiovese mit etwas Cabernet. Barriqueausbau 24 Monate

Schön abgerundet mit langem weichem Abgang. 13% Vol.

23.50

Syrah Toscano 2006

Rein ausgebaut. 13.5% Vol.

15.50

Merlot Toscano IGT 2003

Aromatisch, vollmundig, nach Beeren duftender Wein.

Barriquesausbau 12 Mon. 13% Vol.

22.50

Cabernet Toscano IGT 2000 (zur Zeit leergetrunken)

2 Jahre in Barriques ausgebaut 13% Vol.

29.50

Süsswein

Vin Santo del Chianti DOC 1998/99

0.5 lt

29.50

Azienda Agricola Tenuta Moriano, Montespertoli/Italien

Rotweine

sFr. pro Fl.

<u>Vino Rosso Toscano VdT</u>	0.75 lt	11.20
do. 13 % Vol..	1.5 lt	22.00
<u>Chianti Montespertoli DOCG</u> 2007 13 % Vol.	0.75 lt	14.50
2006 verkorkt	0.5 lt	9.90
<u>Moriano Rosso IGT</u> 2005/06		
Gut strukturiert, ca 80 % Sangiovese u. 20 % Merlot/ 12 Monate Barriqueausb.. 13.5%Vol.		21.50
<u>Tufesco IGT</u> 2005/06		
100 % Cabernet Sauvignon. 18 Monate Barrique 13.5 % Vol.		34.00

Maremma

Azienda Agricola Bulichella, Suvereto/Italien (BIO)

Rotweine

<u>Buli Rosso IGT</u> 2007			17.50
60 % Sangiovese und 40 % Cabernet Sauvignon 13 % Vol.			
<u>Rubino DOC</u> 2005/2007			
50 % Sangiovese, 25 % Merlot u. 25 % Cabernet	2007	0.75 lt	22.80
4 Monate Barriqueausbau 13.5 % Vol.	2005/06	0.375 lt	12.90
<u>Coldipietrerosse DOC</u> 2002/2004	2004	0.75 lt	46.00
80 % Cabernet Sauvignon u. 20 % Merlot 14.5 % Vol.	2002	1.5 lt	95.00
18/22 Monate Barrique- u. 12 Monate Flaschenausbau	2002	3.0 lt	198.00

La Schiaccionaia (BIO)

Rotweine

<u>Trasubie DOCG</u> 2005			22.90
Sangiovese und Merlot 12 Monate Barriqueausbau			
<u>Isistro IGT</u> 2005			
100 % Syrah, 12 Monate im Barriqueausbau			23.80
<u>Poggio le Mandrielt</u> 2005			
Merlot, Cabernet Sauvignon und Sangiovese, 12 Monate Barriqueausbau			24.50

Emilia Romagna/Toscana

Villa Liverzano, Marco Montanari, Brisighella

Rotweine

sFr. pro Fl.

Rebello IGT 2007

50 % Sangiovese, 50 % Merlot/ Produktion nur 3000 Fl.

18 Monate franz. Barriques, 50 % davon neu.	0.75 lt	47.00
<i>sehr limitiert erhältlich!!!</i>	1.5 lt	108.00
	3.0 lt	250.00

DON IGT 2006/07

50 % Carmenère, 50 % Cabernet Franc/Produktion nur 2000 Fl.

18 Monate franz. Barriques, 50 % davon neu.	0.75 lt	68.50
	1.5 lt	148.00
(2005)	3.0 lt	315.00

Piemont

Az.Agr. Pernigotti, Cornigliasca di Carezzano

Rotweine

sFr. pro Fl.

Pi én DOC 2004

Barbera-Traube, sehr rund und ausgeglichen

19.50

Colombaia DOC 2003

Barbera ausgebaut im Barrique, sehr viel Struktur

27.50

Veneto

Cantina di Negrar, Negrar (BIO)

Amarone della Valpolicella classico DOC 2004

Corvina, Rondinella, Molinara.

43.00

Corte Figaretto, Poiano

Rotweine

Valpolicella Valpantena superiore Ripasso DOC 2007

Acini Ameni. Corvina, Rondinella, Molinara

20.50

Amarone Valpantena DOC 2004

Brolo del Figaretto. Corvina, Rondinella, Molinara.

45.00

Apulien

Paolo Leo, San Donaci

Rotweine

sFr. pro Fl.

Primitivo Puglia IGT, Limitone dei Greci 2005

Sehr schöner fruchtiger Primitivo aus alten Rebstöcken.

16.00

Primitivo Salento IGT, Fiore di Vigna 2007

Die Trauben werden nach der Ernte drei Wochen in kleinen Kistchen getrocknet, ähnliche Herstellung wie bei einem Amarone. Aus 50-jährigen Rebstöcken, 12 monatiger Ausbau im Barrique.

30.00

Salice Salentino Riserva DOC 2003

80 % Negroamaro, 20 % Malvasia Nera di Lecce. Ausbau während 24 Monaten, teils in Stahl- bzw. Holzfässern.

22.00

Kampanien

Fattoria Selvanova, Castel Campagnano, (Umstellung BIO)

Rotweine

Vignantica, Terre del Volturno IGT 2007

100 % Alianico; 25 % des Weins wurde im Barrique ausgebaut.

Sehr kräftiger, komplexer Wein mit Nuancen von Kirschen und Schokolade. 14 % Vol.

16.50

Selvanova, Terre del Volturno IGT 2005

100 % Alianico; 23 monatiger Ausbau in neuen Barrique.

Wunderschöner voller Wein mit Alterungspotenzial. 14 % Vol.

36.00

Sizilien

Cantina Foraci, Mazara del Vallo, (BIO)

O'Feo Nero d'Avola IGT 2005/07 (ab Ende April 10 lieferbar)

Sehr fruchtiger trinkreifer Nero d'Avola

Monatswein Mai/Juni 2010 Aktionspreis pro Flasche sFr. 9.90

14.00

Satiro Danzante, Nero d'Avola Barrique IGT 2005

Sehr konzentrierter Nero d'Avola im Barrique ausgebaut

23.50

Spumante/Prosecco

sFr. pro Fl.

Az. Agr. Piera Martellozzo, San Quirino (Friaul) (BIO)

Paesaggi, Prosecco, Vino Spumante

18.50

Contarini, Vazzola (Veneto)

Contarini Prosecco di Valdobbiadene "Extra Dry"

16.00

Tonon Vini, Carpesica di Vittorio (Veneto)

Prosecco Frizzante IGT "Bügelverschluss"

14.50

FRANKREICH

Bordeaux

Château Gaumbaude Guillot, Pomerol AOC (BIO)

Rotweine

Château Gaumbaude Guillot AOC 1999

80 % Merlot u. 20 % Cabernet Franc : 15 Monate

Barriqueausbau. Wohl einer der besten BIO-Bordeaux

59.00

Languedoc

Domaine Bassac, Côte de Thongue (BIO)

Weissweine

Armonia Blanc VdP 2008/09

Sauvignon Blanc und Muscat Petit Grain. Aromatisch und fruchtig. 14.50

Roséwein

Armonia Rosé VdP 2008

Weicher süffiger Rosé aus den Trauben Cinsault, Syrah und Cabernet Sauvignon. 14.80

Rotweine

Armonia RougeVdP 2008

Assemblage von Merlot, Grenache, Garignan, Cabernet Sauvignon Und Syrah. Vielfältige Aromen, rund im Gaumen 15.40

Cépage Syrah VdP 2007/08

100 % Syrah. Tiefe dunkle Farbe. Aromen von Cassis und roten Früchten. Weich und samtig im Gaumen. 16.00

Cépage Merlot VdP 2007/08

100 % Merlot. Violette bis rubinrote Farbe. Aromen von Brombeeren. Am Gaumen breit mit langem Abgang. 16.00

Cépage Cabernet Sauvignon VdP 2008

100 % Cabernet Sauvignon. Der Kräftigste aus der Cépage-Serie 16.00

Coteaux du Tricastin

Mas Théo, Clapier Laurent, Roussas (BIO)

Rotweine

Cuvée TO, AOC 2007

Je 50 % Grenache und Syrah. Ausbau in Betontanks. 13.90

Sélection Griffon, AOC 2007

90 % Syrah, und je 5 % Grenache und Mourvèdre
2/3 des Weins Ausbau in Eichenfässern für 12 Monate 19.00

SPANIEN

Rotweine

sFr. pro Fl.

Toro

Bodegas Bajoz (BIO)

Q 1, Tinto de Toro 2005

100 % Tempranillo. Tiefes kirschrot, intensives Bukett, langes Finale

17.50

Ribero del Duero

Bodegas Peñafiel (BIO)

MIROS 2005/06

100 % Tempranillo. Aromen von Waldbeeren, Caramel und Vanille. 6 Monate Barriqueausbau

21.10

Valencia

Bodega Los Pinos, Fontares del Alforins (BIO)

Tinto Barrica 2008

Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon, für 4 Monate
In amerikanischer Eiche ausgebaut

16.50

Dominio Crianza 2004

50 % Cab. Sauv., 30 % Monastrell und 20 % Merlot
6 Monate Deposito 12 Monate Barriqueausbau und anschl.
Flaschenlagerung

18.00

Cum Laude Reserva 2001

Cabernet Sauvignon, Merlot und Cab. Franc. 18 Monate in neuen
Eichenfässern ausgebaut. Sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis

28.00

Rioja

Bodegas Domeca de Jarauta, Alteanueva de Ebro (BIO)

Lar de Sotomayor 2006

100 % Tempranillo. Guter Semi-Crianza (mind. 6 monatiger Barrique-Ausbau
und 6 Monate Lagerung des Weins in der Flasche).

16.50

Navarra

Pago de Cirsus, Bod. Iñaki Nuñez, Ablitas

Weisswein

sFr. pro Fl.

Chardonnay fermentado en barrica DO 2006/08

100 % Chardonnay, 30 % Ausbau in neuen Barrique. Ein üppiger, sehr voller fruchtiger Chardonnay. Geschmack nach exotischen Früchten und Honig, dichte Nase.

18.00

Rotwein

Single Vineyard Oak aged DO 2007

Tempranillo, Merlot und Cabernet Sauvignon. Ein echter Preis-Genuss-Knüller ein wunderschöner, fruchtig-kräftiger Wein. 6 Monate in gebrauchten Barrique.

11.50

Cuvée Especial DO 2006

Je 30 % Cabernet Sauvignon, Merlot und Tempranillo und 10 % Syrah 12 Monate in neuen Barrique ausgebaut.

Wein des Jahres 2010; Spezialpreis! Ab 1.1.11 sFr. 27.00

19.50

Selección de Familia DO 2004

Tempranillo, Merlot und Cabernet Sauvignon. Das Flag-Schiff der Familie Nuñez. Wahnsinnig dichter Wein mit wenig Ertrag und 15 monatigem Ausbau in neuen Barrique.

42.00

Castilla La Mancha

Bodegas Franchete, Fuentealbilla (BIO)

Assemblage 2007

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Bobal und Garnacha. Aromen nach süssen dunklen Beeren und leichter Würze

16.50

Cabernet Sauvignon 2007

100 % Cabernet Sauvignon. Intensive und komplexe Aromen. Körperreich mit feiner Struktur. Langer Abgang.

18.50

Barrique 2007

Gleiche Traubensorten wie bei der Assemblage, jedoch während drei Monaten im Barrique ausgebaut. Sehr harmonischer Abgang.

26.50

Bodegas Explotaciones Hnos. Del Gado, Socéllamos BIO

Sol de Agosto 2008

Tempranillo, Syrah und Merlot. Sehr beeriger und fruchtiger Sommerwein

9.50

3 Meses, Los de Agosto (Semi-Crianza) 2006

Trempranillo-Trauben, 3 Monate im Barrique

10.80

Senorio de Agosto Crianza 2003

Trempranillo, mind. 12 Monate Barrique- und 6 Monate Flaschenausbau

15.20

Portugal

Douro

Rotwein

Quinta de Ventozelo, Ervedosa do Douro

Quinta de Ventozelo Tinto Reserva DOC 2001

Touriga National u. Franca sowie Tinta Roriz. 12 Monate im Barrique ausgebaut. Sehr schöner trinkreifer Wein.

(Spezialpreis 6er Original-Holzbox sFr. 150.00 statt 156.00)

26.00

SCHWEIZ

Weingut Bielerhaus, Beat Burkhardt, Ligerz/BE

Weissweine

<u>Schafiser Top 50 cl</u> 2008	0.5 lt	9.00
<u>Schafiser</u> 2008	0.75 lt	12.80
<u>Schafiser Cuvée</u> 2008	0.75 lt	15.50

Rotweine

<u>Schafiser Pinot Noir</u> 2007/08	0.375 lt	8.80
<u>Schafiser Pinot Noir Top 50 cl</u> 2007/08	0.5 lt	11.00
<u>Schafiser Pinot Noir</u> 2007/08	0.75 lt	16.90
<u>Schafiser Pinot Noir 1ère Sélection</u> 2005/2006	0.75 lt	28.50

12 Monate Lagerung in Barrique, dezente Eichennote

Weingut Schwarz, Freienstein/ZH

Weissweine

<u>Riesling x Sylvaner</u> 2008	0.75 lt	13.50
<u>Riesling x Sylvaner Auslese</u> 2008	0.75 lt	19.50
<u>Cuvée Weisse Dame</u> 2009	0.75 lt	18.50

Sauvignon Blanc und Chardonnay

Rotweine

<u>Pinot Noir</u>	0.5 lt	8.50
<u>Pinot Noir "Steitröpfli"</u> 2006	0.75 lt	15.00
<u>Pinot Noir "Elevé en futs de chêne"</u> 2007	0.75 lt	21.50

Gehaltvoll und kräftig, 9 monatiger Barriqueausbau

<u>Pinot Noir "Barrique"</u> 2007	0.75 lt	26.00
-----------------------------------	---------	-------

Gehaltvoll und kräftig, 12 Monate Barriqueausbau

Süsswein

<u>Freiensteiner</u> 2007	0.375 lt	18.50
---------------------------	----------	-------

Cave Petite Vertu, P. Schmalzried, Chamoson/VS

Weisswein

<u>Fendant Top 50 cl</u>	0.5 lt	7.50
<u>Fendant AOC</u> 2009	0.75 lt	14.50

Sehr fruchtiger, blumiger Chasselas aus dem Wallis

Rosé

<u>Rosé de Gamay Top 50 cl</u>	0.5 lt	7.50
--------------------------------	--------	------

Rotweine

<u>Dôle AOC Top 50 cl</u>	0.5 lt	8.00
<u>Dôle AOC</u> 2009	0.75 lt	15.50

Kräftiger und rassiger Dôle, harmonische Verbindung der Struktur, schönes Bukett

<u>Humagne Rouge AOC</u> 2008	0.75 lt	17.50
-------------------------------	---------	-------

Ausgeprägter, wilder Charakter. Leicht würzig

<u>Diolinoir AOC</u> 2008	0.75 lt	18.50
---------------------------	---------	-------

Kreuzung der Rebsorten Pinot Noir und Rouge de Dioly.
Kräftige Struktur, Geschmack nach Cassis, 12 Monate Ausbau Im Barrique

<u>Libertine AOC</u> 2008	0.75 lt	24.50
---------------------------	---------	-------

Verschnitt von 5 Traubensorten. Wunderbarer Wein mit viel Alterungspotenzial. 9 -12 Monate Ausbau in gebrauchten Barrique

Div. Spezialitäten

Grappe

Grappa del Chianti/Tenuta Moriano	0.5 lt	43 % Vol	46.00
Grappa del Chianti Riserva/Tenuta Moriano	0.5 lt	43 % Vol.	53.00
Tuscanio Grappa/Az. Agr. Bulichella (BIO)	0.7 lt	42 % Vol.	59.00
DON Risvera/Villa Liverzano	0.5 lt	42 % Vol.	83.00
Grappa Pinot Noir/Weingut Schwarz, Freienstein	0.35 lt		22.00
	0.5 lt	41 % Vol.	29.00
do. Barrique	0.5 lt		37.00

Olio d'Oliva "extra vergine"/Aceto Balsamico di Modena

Produzent:	Inhalt:		
Tenuta Moriano	250 ml	9.00 statt	11.00
Montespertoli, Toscana	750 ml	22.00 statt	26.00

(Ausverkauf! Mehr als 15 % Rabatt auf die Olivenöle Tenuta Moriano)

Villa Spoiano (BIO)	750 ml	(Bio-Zertifiziert)	30.00
Tavarnelle, Toscana	5 lt	(nur auf Bestellung) (30.00/lt)	150.00

Villa Spoiano Aceto Balsamico di Modena (3 J. im Holzfass)	500 ml	18.00
Villa Spoiano Aceto bianco	750 ml	12.00

Galantino , Bisceglie,	250 ml	12.00
Apulien (BIO)	500 ml	19.00
	750 ml	26.00
	3 lt	(28.30/lt) 85.00
	5 lt	(24.00/lt) 120.00

La Uliva , Marco Alabiso,	250 ml	13.00
Riesi, Sizilien (BIO)	500 ml	22.50
	750 ml	32.00
	3 lt	(auf Anfrage)
	5 lt	(26.00/lt) 130.00

Toskanischer Bienenhonig

Apicoltura „Il Sassone“, Fauglia/Italien

	40 gr.	500 gr.	1000 gr.
Millefiori (Blüten)	3.50	11.00	19.50
Kastanienblüten	3.50	12.00	21.50
Akazien	3.50	13.00	23.50

Div. hausgemachte Konfitüren

Ohne Konservierungsmittel Pro Glas ab 4.50

Div. biologische Sirupe (Heidelb., Eisenkraut, Lemongrass usw.)

1001 fleurs, Marlène Stalder 7.5 dl 15.80

Cantuccini

300 gr. 7.00

Allgemeine Geschäftsbedingungen/Lieferkonditionen

Preise	Wenn nicht anders geschrieben verstehen sich die Preise pro 0.75 bzw. 0.70 lt Flasche. Wir behalten uns das Recht vor, die Preise jederzeit der entsprechenden Marktsituation, Erhöhung der Zölle und fiskalischen Belastungen anzupassen.
Preisliste	Die Preisliste 02/10 ersetzt alle früheren Ausgaben. Jahrgangs-, Produkte- und Preisänderungen bleiben jederzeit vorbehalten
Lieferung	Bis 15 km (v. Hägendorf/Oberbuchsiten) gratis ab 15 km bis 24 Fl. od. Warenwert sFr. 400: Lieferkostenanteil sFr. 15.00 ab 24 Fl. franko domizil Postversand ist möglich, Porto zulasten Kunde
Kommission <i>(Feste, Apéro usw.)</i>	Wir stellen Ihnen die gewünschten Weine auf Lieferschein zur Verfügung und nach Ihrem Fest verrechnen wir Ihnen nur die gebrauchten Flaschen und nehmen die nicht angebrochenen wieder zurück. Verrechnung der gebrauchten Flaschen in bar.
Zahlungsbedingung	20 Tage netto auf Rechnung Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum der MK Wein + Gastro GmbH
Zapfengeschmack	Weine mit Zapfengeschmack werden innerhalb eines Jahres ab Kaufdatum umgetauscht oder rückvergütet, sofern noch mindestens zwei Drittel des Inhaltes in der Flasche und diese mit dem Originalzapfen verschlossen ist.