

ITALIEN

Toscana

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

sFr. pro Fl.

Rosé

Rosato IGT 2007/08

Angenehm kräftig frisch und fruchtig

12.90

Rotweine

Bacio Chianti DOCG 2005/07

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

15.50

“Le Querciole” Chianti Classico DOCG 2005

Gut strukturiert, 95 % Sangiovese. 13.5%Vol.

21.50

Syrah Toscano IGT 2006

Rein angebaut. 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 2003 (ab Feb. 11 lieferbar)

2 Jahre in Barriques angebaut 13% Vol.

29.50

Süsswein

Vin Santo del Chianti DOC 1998/99

0.5 lt 29.50

Azienda Agricola Tenuta Moriano, Montespertoli/Italien

Rotweine

Chianti Montespertoli DOCG 2007 13 % Vol.

0.75 lt 14.50

2006 verkorkt

0.5 lt 9.90

Moriano Rosso IGT 2006

Gut strukturiert, ca 80 % Sangiovese u. 20 % Merlot/

12 Monate Barriqueausb.. 13.5%Vol.

21.50

Tufesco IGT 2006

100 % Cabernet Sauvignon. 18 Monate Barrique 13.5 % Vol.

34.00

Maremma

Azienda Agricola Bulichella, Suvereto/Italien (BIO)

Rotweine sFr. pro Fl.

Buli Rosso IGT 2007

60 % Sangiovese und 40 % Cabernet Sauvignon 13 % Vol. 17.50

Rubino DOC 2008

50 % Sangiovese, 25 % Merlot u. 25 % Cabernet 2008 0.75 lt 22.80

4 Monate Barriqueausbau 13.5 % Vol. 2006 0.375 lt 12.90

Coldipietrerosse DOC 2004/05 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 2007 3.0 lt 198.00

Azienda Agricola Riparbella, Massa Marittima/Italien (BIO)

Riparbella Pinot Nero 2007

100 % Pinot Nero (Pinot Noir) ausgebaut in 750 lt Holzfässern 25.50

Az. Agr. La Schiaccionaia, Poggi del Sassao Cinigiano (BIO)

Rotweine

Trasubie DOCG 2005

Sangiovese und Merlot 12 Monate Barriqueausbau 22.90

Isistro IGT 2005

100 % Syrah, 12 Monate im Barriqueausbau 23.80

Poggio le Mandrie IGT 2005

Merlot, Cabernet Sauvignon und Sangiovese, 12 Monate Barriqueausbau 24.50

Emilia Romagna/Toscana

Villa Liverzano, Marco Montanari, Brisighella

Rotweine

Rebello IGT 2009 (auf Bestellung, lieferbar ca. Nov.11)

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

18 Monate franz. Barriques, 50 % davon neu. 0.75 lt 47.00

sehr limitiert erhältlich!!! 1.5 lt 108.00

3.0 lt 250.00

DON IGT 2007/08

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

3.0 lt 315.00

Piemonte

Az. Agr. Claudio Alario, Diano d'Alba

sFr. pro Fl.

Dolcetto Diano d'Alba "Costa Fiore" DOC 2009

reife Trauben, reich und konsistent 13.5 % Vol.

0.75 lt 19.50

Dolcetto Diano d'Alba -

Superiore Pradurent DOC 2008

ca. 12 monatiger Ausbau im Barrique, 13 % Vol.

0.75 lt 23.00

Barbera d'Alba Valletta DOC 2007

20 monatiger Ausbau im Barrique, 14.5 % Vol.

0.75 lt 30.00

1.5 lt 65.00

Nebbiolo d'Alba Cascinotto DOC 2007

20 monatiger Ausbau im Barrique, 14.5 % Vol.

0.75 lt 33.00

1.5 lt 69.00

Barolo Riva DOCG 2005

24 monatiger Ausbau im Barrique, 12 Monate im grossen Fass

12 Monate in der Flasche. 14 % Vol.

0.75 lt 59.00

Barolo Sorano DOCG 2005

24 monatiger Ausbau im Barrique, 12 Monate im grossen Fass

12 Monate in der Flasche, 14 % Vol.

0.75 lt 65.00

Az. Agr. Gianni Gagliardo

Barolo Preve Millenium DOCG 1995

2 wöchige Aufweichung der Traube, Lagerung an der offenen

Luft für 5 Monate, dann 3 jähriger Ausbau im Barrique

1.5 lt 195.00

Az. Agr. Pernigotti, Cornigliasca di Carezzano (BIO)

Rotweine

Dolcetto Lagnè DOC 2007

"Colli Tortonesi"

16.50

Pi én DOC 2007

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)

sFr. pro Fl.

Amarone della Valpolicella classico DOC 2005

Corvina, Rondinella, Molinara.

43.00

Corte Figaretto, Poiano

Rotweine

Valpolicella Valpantena superiore Ripasso DOC 2008

Acini Ameni. Corvina, Rondinella, Molinara

20.50

Amarone Valpantena DOC 2005

Brolo del Figaretto. Corvina, Rondinella, Molinara.

45.00

Apulien

Paolo Leo, San Donaci

Rotweine

Primitivo Puglia IGT, Limitone dei Greci 2005

Sehr schöner fruchtiger Primitivo aus alten Rebstöcken.

14.50

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.

28.50

Salice Salentino DOC 2006

80 % Negroamaro, 20 % Malvasia Nera di Lecce. Ausbau 12 Monate in Stahlfässer, 6 Monate in der Flasche.

15.50

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

sFr. pro Fl.

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 2008

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 2007

Sehr konzentrierter Nero d'Avola im Barrique ausgebaut

23.50

Spumante/Prosecco

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) (BIO)

Prosecco Frizzante IGT "Bügelverschluss"

14.50

FRANKREICH

Bordeaux

sFr. pro Fl.

Château Gaumbaude Guillot, Pomerol AOC (BIO)

Rotweine

Château Gaumbaude Guillot AOC 1999/2003

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 2009

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 2008/09

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 2007

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

16.00

Coteaux du Tricastin

sFr. pro Fl.

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

Toro

Bodegas Bajoz (BIO)

Q 1, Tinto de Toro DO 2005

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

17.50

Ribero del Duero

Bodegas Peñafiel (BIO)

MIROS DO 2006

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

20.50

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

sFr. pro Fl.

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

Chardonnay fermentado en barrica DO 2008

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.

0.75 lt 28.50

Wein des Jahres 2010; Spezialpreis! Bis 31.12.10 nur 19.50

1.5 lt 59.00

3.0 lt 125.00

9.0 lt 395.00

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)

sFr. pro Fl.

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 Barrifque 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-Holzkrone 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> 2008/09	0.75 lt	12.80
<u>Schafiser Cuvée</u> 2009	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 12 Monate Lagerung in Barrique, dezente Eichennote	0.75 lt	28.50

Weingut Javet & Javet, Lugnorre/FR

Weissweine

<u>Chasselas L'origine</u> 2009 sehr fruchtiger Wein	0.75 lt	14.00
<u>Chasselas Fûté Le Ilème Sens</u> 2009 8 monatiger Ausbau im Barrique	0.75 lt	16.50

Weingut Schwarz, Freienstein/ZH

Weissweine

<u>Riesling x Sylvaner Auslese</u> 2008	0.75 lt	19.50
<u>Cuvée Weisse Dame</u> 2009 Sauvignon Blanc und Chardonnay	0.75 lt	18.50

Rotweine

<u>Pinot Noir "Elevé en futs de chêne"</u> 2007/08 Gehaltvoll und kräftig, 9 monatiger Barriqueausbau	0.75 lt	21.50
<u>Pinot Noir "Barrique"</u> 2007/08 Gehaltvoll und kräftig, 12 Monate Barriqueausbau	0.75 lt	26.00

Süsswein

<u>Trockenbeere Auslese</u> 2008	0.375 lt	27.00
----------------------------------	----------	-------

Cave Petite Vertu, P. Schmaltzried, 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> 2008/09	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> 2007/08	0.75 lt	24.50
------------------------------	---------	-------

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

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.
Mehrwertsteuer	Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Preisliste	Die Preisliste 12/10 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 (Feste, Apéro usw.)	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.