

Preise rein netto inkl. MwSt. ab Haag • Lieferung ab Fr. 1'000.- franco Haus, ausg. Berggebiete Talstation • Preisänderungen/Verfügbarkeit vorbehalten. Rechnungen innert 20 Tagen zahlbar • Neukunden mit Voraus- oder Barzahlung.*

Bewerter 100/20 Punkten: WA = Wine Advocate / WS = Winespectator / NM = Neal Martin / JL = Jeff Leve / DE = Decanter / RP = Robert Parker / V = Veronelli / GR = Gambero Rosso / RG = Rene Gabriel / JS = James Suckling

Art.N°	Produzent	Land	Gebiet / Lage / Weinname (Schaum-/Weiss-/Rosa-/Süss-/Port-/Rotweine)	Best before	cl	Wertung	Jahr	CHF
Portweine								
4004.00.050	Andresen	P	Douro Port Colheita Special Selection	50		2000		43.00
4001.NV.075	Burmester	P	Douro Tawny 10Y	75		NV		39.00
4019.60.075	Calem	P	Douro Port Colheita Reserve	75		1960		130.00
4002.94.075	Croft	P•	Douro Vintage	75		RP90 1994		198.00
4002.03.075	Croft	P	Douro Vintage	75		RP93 2003		150.00
4003.05.375	Croft	P•	Douro Vintage Quinta da Rueda	37.5		2005		65.00
4041.NV.100	Dom Duarte	P	Madeira Special sec	100		NV		19.80
4005.07.075	Fonseca	P	Douro Vintage Port	75		RP94 2007		125.00
4005.07.375	Fonseca	P	Douro Vintage Port	37.5		RP94 2007		69.00
4005.97.075	Fonseca	P	Douro Vintage Port Guimarens	75		RP94 1997		120.00
4005.00.075	Fonseca	P•	Douro Vintage Port Guimarens	75		RP96 2000		240.00
4005.07.150	Fonseca	P	Douro Vintage Port Guimarens	150		RP94 2007		250.00
4006.05.375	Fonseca	P	Douro Vintage Port Quinta Panascal	37.5		2005		39.00
4038.NV.075	Graham's	P•	Douro Extra Dry White Port	75		NV		19.80
4008.NV.075	Graham's	P•	Douro Fine White Port	75		NV		19.80
4009.NV.075	Graham's	P•	Douro Port Six Grapes	75		NV		28.00
4011.97.075	Graham's	P	Douro Vintage Port	75		RP93/WS94 1997		140.00
4011.07.075	Graham's	P	Douro Vintage Port	75		RP97 2007		98.00
4012.NV.075	Graham's	P	Douro Tawny Port 10y OC	75		WS90	NV	39.80
4013.NV.075	Graham's	P•	Douro Tawny Port 20y OC	75		WS90	NV	59.00
4026.89.075	Gran Cruz Porto	P	Douro Port Vintage	75		1989		89.00
4014.NV.050	Henriques & Henriques	P	Madeira Verdelho 15 Years	50		NV		46.00
4042.95.075	José Maria Fonseca	P	Douro Moscatel Roxo DSF	75		1995		49.00
4000.NV.100	Justino's Madeira Wines	P	Madeira Special Sec Dom Duatrtte Madère	100		NV		19.80
4039.NV.075	Madeira Wine Corp.	P	Madeira Fine Dry de L'ile	75		NV		14.50
4016.87.075	Martinez	P	Douro Vintage Port	75		WS86 1987		135.00
4017.98.075	Martinez	P	Douro Vintage Port Quinta da Eira Velha Single Quinta	75		WS85 1998		65.00
4018.97.075	Niepoort	P	Douro Vintage Port	75		WS98 1997		140.00
4018.00.075	Niepoort	P•	Douro Vintage Port	75		WS94 2000		120.00
4040.97.075	Niepoort	P	Douro Vintage Port Quinta do Passadouro	75		WS90 1997		98.00
4020.04.075	Quinta da Romaneira	P•	Douro Vintage Port	75		WS88 2004		69.00
4021.89.075	Quinta do Vesuvio / Symington	P	Douro Vintage Port	75		1989		155.00
4021.97.075	Quinta do Vesuvio / Symington	P	Douro Vintage Port	*75		WS90 1997		129.00
4021.99.075	Quinta do Vesuvio / Symington	P	Douro Vintage Port	75		WS88 1999		115.00
4021.00.075	Quinta do Vesuvio / Symington	P	Douro Vintage Port	75		WS94 2000		120.00
4021.03.075	Quinta do Vesuvio / Symington	P•	Douro Vintage Port	75		WS95 2003		140.00
4031.NV.075	Quinta Mourão	P	Douro Tawny Port 40 Years Leonardo	75		NV		179.00
4022.00.075	Smith-Woodhouse	P•	Douro Vintage Port	75		WS95 2000		115.00
4028.NV.075	Taylor's Fladgate	P•	Douro Tawny Port 20y	75		WS89	NV	79.00
4029.NV.075	Taylor's Fladgate	P	Douro Tawny Port 30y	75		NV		180.00
4027.NV.075	Taylor's Fladgate	P	Douro Tawny Port 40y	75		WS90	NV	220.00

Preise rein netto inkl. MwSt. ab Haag • Lieferung ab Fr. 1'000.- franco Haus, ausg. Bergegebiete Talstation • Preisänderungen/Verfügbarkeit vorbehalten. Rechnungen innert 20 Tagen zahlbar • Neukunden mit Voraus- oder Barzahlung.*

Bewerter 100/20 Punkten: WA = Wine Advocate / WS = Winespectator / NM = Neal Martin / JL = Jeff Leve / DE = Decanter / RP = Robert Parker / V = Veronelli / GR = Gambero Rosso / RG = Rene Gabriel / JS = James Suckling

Art.N°	Produzent	Land	Gebiet / Lage / Weinname (Schaum-/Weiss-/Rosa-/Süss-/Port-/Rotweine)	Best before	cl	Wertung	Jahr	CHF
4027.NV.375	Taylor's Fladgate	P	Douro Tawny Port 40y		37.5	WS90	NV	136.00
4023.NV.100	Taylor's Fladgate	P	Douro Tawny Reserve Port Karaffe OHK		100		NV	69.00
4026.83.075	Taylor's Fladgate	P	Douro Vintage Port		75	WS89	1983	169.00
4026.03.150	Taylor's Fladgate	P	Douro Vintage Port		150	PR96/WS94	2003	280.00
4026.03.375	Taylor's Fladgate	P•	Douro Vintage Port		37.5	RP96/WS94	2003	85.00
4026.07.375	Taylor's Fladgate	P	Douro Vintage Port		37.5	RP95	2007	69.00
4026.05.375	Taylor's Fladgate	P	Douro Vintage Port Quinta Terra Feita		37.5		2005	49.00
4035.00.075	Wiese + Krohn	P	Douro Vintage Port Quinta do Ritio Novo OHK		75		2000	98.00

Dessertweine

5413.06.375	Haider Martin	A	Burgenland Riesling Beerenauslese	2048	37.5		2006	22.50
5405.81.050	Storchenhof	A	Burgenland Ruster Ausbruch	2030	50		1981	48.00
5400.98.375	Kracher Alois Weinlaubenhof	A•	Neusiedlersee 13x TBA Collection Nr. 54 von 230, Nouvelle Vague	2038	37.5		1998	1550.00
5406.98.375	Tinhof Erwin	A•	Burgenland-Hügelland Trocken-Beeren-Auslese	2026	37.5		1998	37.00
5300.07.375	Meier Manfred	CH-D	Graubünden Zizers AOC SN Sauvignon Blanc Grain Noble	2032	*37.5		2007	65.00
5345.09.375	Cave des Amandiers	CH-F	Wallis AOC Saillon Cuvée Safran	2035	*37.5		2009	98.00
5310.09.050	Salquenen Caveau de Kuonen Gregor	CH-F•	Wallis Salgesch AOC Petit Arvine AOC traditionnelle	2035	50		2009	22.50
5260.13.375	Auggener-Schäfer	D	Baden Gutedel TBA	2050	*37.5		2013	42.00
5256.95.075	Bischöfliche Weingüter Trier	D	Mosel Riesling Beerenauslese Piesporter Goldtröpfchen	2028	37.5		1995	59.00
3124.98.050	Bodegas Capcanes	E	Tarragona DO Montsant Pansal del Calàs	2028	*50		1998	28.00
3213.NV.075	Bodegas Madelois	E	Malaga Superior Añejo	-	75		NV	19.50
3241.NV.075	Harveys	E	Jerez Sherry Bristol Cream	-	75		NV	24.00
3202.NV.075	Hidalgo Vinicola	E	Jerez Sherry Amontillado Viejo Dry	2035	75		NV	98.00
3126.06.050	Liberalia	E	Tierra Castilla y Leon Moscatel y Albillo UNO	2030	50		2006	29.00
3246.17.050	Lustau	E	Jerez Sherry 3 En Rama Fino / Manzanillo	-	50		2017	19.80
3242.NV.075	Marquès del Real Tesoro José Estevez	E	Jerez Oloroso Seco	-	75		NV	14.50
3142.NV.050	Torres	E	Cataluya Moscatel Oro	-	50*		NV	18.00
3200.NV.075	Marin Domingo Perez	E•	Jerez Sherry Manzanilla La Guita	-	75		NV	19.80
2350.04.375	Cauhapé Domaine	F	Jurançon AC Ballet d'Octobre		37.5		2004	21.50
2349.01.375	Cauhapé Domaine	F	Jurançon AC Noblesse du Temps		37.5		2001	37.00
2441.14.375	Château Coutet	F	Bordeaux Barsac AC 1er cru classé	2050	*37.5	NM95	2014	29.50
2441.15.375	Château Coutet	F	Bordeaux Barsac AC 1er cru classé	2055	*37.5	NM96	2015	29.50
2442.05.075	Château d'Yquem	F	Bordeaux Sauternes AC 1er cru Supérieur	2055	*75		2005	445.00
2443.01.375	Château Doisy-Daëne	F	Bordeaux Barsac AC 1er cru classé L'Extravagant in OHK	2050	*37.5		2001	395.00
2444.07.375	Château Doisy-Védrines	F	Bordeaux Barsac AC 2er cru classé	2032	*37.5		2007	33.00
2445.15.375	Château Guiraud	F	Bordeaux Sauternes AC 1er cru classé	2035	*37.5	RP94+	2015	33.00
2445.01.075	Château Guiraud	F	Bordeaux Sauternes AC 1er cru classé	2040	*75	RP92	2001	79.00
2461.90.075	Château Haut Poulvère	F	Bordeaux Monbazillac AC	2030	*75		1990	38.00
2446.01.075	Château la Tour Blanche	F	Bordeaux Sauternes AC	2040	*75		2001	105.00
2447.01.375	Château Lamothe Guignard	F	Bordeaux Sauternes AC 1er cru classé	2029	37.5		2001	29.00
2462.90.075	Château Le Reyssac	F	Bordeaux Monbazillac AC	2030	*75		1990	45.00
2448.02.375	Château Nairac	F	Bordeaux Barsac AC 2e cru classé	2028	*37.5		2002	34.00

Preise rein netto inkl. MwSt. ab Haag • Lieferung ab Fr. 1'000.- franco Haus, ausg. Berggebiete Talstation • Preisänderungen/Verfügbarkeit vorbehalten. Rechnungen innert 20 Tagen zahlbar • Neukunden mit Voraus- oder Barzahlung.*
 Bewerter 100/20 Punkten: WA = Wine Advocate / WS = Winespectator / NM = Neal Martin / JL = Jeff Leve / DE = Decanter / RP = Robert Parker / V=Veronelli / GR= Gambero Rosso / RG = Rene Gabriel / JS=James Suckling

Art.N°	Produzent	Land	Gebiet / Lage / Weinname (Schaum-/Weiss-/Rosa-/Süss-/Port-/Rotweine)	Best before	cl	Wertung	Jahr	CHF
2448.07.075	Château Nairac	F	Bordeaux Barsac AC 2e cru classé	2028	*75		2007	75.00
2448.05.375	Château Nairac	F	Bordeaux Barsac AC 2e cru classé	2030	*37.5		2005	49.00
2449.01.375	Château Rieussec	F	Bordeaux Sauternes AC 1er cru classé	2040	37.5	RP100	2001	97.00
2450.01.075	Château Sigalas-Rabaud	F	Bordeaux Sauternes AC 1er cru classé	2035	*75		2001	79.00
2450.96.075	Domaine Paul Jaboulet Aîné	F	Rhône Muscat de Beaumes de Venise AC		*75		1996	36.00
2403.04.050	Domaine Réne Simonis	F	Alsace AC Gewürztraminer Tardives SGN		*50		2004	39.00
2402.89.375	Domaine Seppi Landmann	F	Alsace AC Gewürztraminer Grand Cru Zinnkoepfle grand noble		*37.5		1989	39.00
1060.93.075	Anselmi Roberto	I	Veneto Recioto di Soave I Capitelli		*75		1993	35.00
1133.90.075	Castello della Sala (Antinori)	I	Umbrien Muffato della Sala		*75		1990	48.00
1205.NV.100	DIWISA	I	Sicilia Marsala Semi Secco Fine DOC II Siciliano Ambre		100		NV	14.00
1206.17.375	Donnafugata	I	Sicilia Passito di Pantelleria DOC Ben Ryé		37.5		2017	34.50
1065.01.375	Tezza	I	Veneto Passito IGT Brolo delle Giare		37.5		2001	29.00
1031.22.075	Marchesi di Barolo	I•	Piemont Moscato d'Asti Zagara		75		2022	19.80
1031.24.075	Marchesi di Barolo	I•	Piemont Moscato d'Asti Zagara		75		2024	19.80
1121.09.050	Poggio Capponi	I•	Toskana Vin Santo del Chianti DOC		50		2009	24.50

Bei Weinflaschen älterer Jahrgänge ist folgendes zu beachten:

Ab Flaschengrössen ab 3-Litern sind die Flaschen in der Regel einzeln in einer Holzkiste. Bei Flaschengrössen ab Magnum (1,5 Liter) reifen die Weine langsamer als in der 75cl-Flasche. Bei noch grösseren Weinflaschen um ein Vielfaches länger. Die Port- und Süssweine halten sich auch in kleinen Flaschen über lange Zeit. Zum Beispiel ein Dessertwein kann nach 50 Jahren immer noch Genuss bereiten. Daher ist es ratsam, für das Geburtsjahr des Kindes oder zur Erinnerung an den Hochzeitstag usw. bei Rotweinen immer eine Magnumflasche oder eine grössere zu wählen. Dabei ist es günstiger, solche Weine frühzeitig zu kaufen. Natürlich liegt dann die richtige Wein-Lagerung über die Jahre in eigenen Händen. Bei den Flaschengrössen ab 3-Liter ist der Zapfen meistens versiegelt. Somit kommt fast keine Luft in die Flasche und die Zapfenqualität ist besser als bei normalen Flaschen und somit sicher für eine ideale Reifung.

Wie öffnet und serviert man einen Wein aus der Grossflasche unfallfrei?

Das Öffnen

Beinahe bei allen Grossflaschen ist der Korken versiegelt, also Luftdicht abgeschlossen.

Zwei Möglichkeiten gibt es, den Siegel zu entfernen um den Zapfen freizulegen:

1. Um diesen Siegel zu entfernen, kann man ihn aufbrechen oder aufschneiden, was jedoch eine grosse Unordnung verursacht. Das geht am besten im Freien oder in der Werkstatt.
2. Mit Wärme (z.B. Föhn) den Siegel aufweichen und dann so entfernen.

Den Korken ziehen

1. Eigentlich sollte man ja davon ausgehen können, dass das Ziehen eines Korkens keine grossen Schwierigkeiten bereiten sollte. Es handelt sich um ein relativ weiches Material. Der Vorgang wird allerdings zur Qual, wenn Ihnen das geeignete Werkzeug nicht zur Verfügung steht. Wir empfehlen jenen Korkenzieher mit dem Taschenmessergriff zu verwenden, der als Hebel dient. Die meisten Sommeliers in den Restaurants verwenden dieses klassische Gerät. Dank der Hebelwirkung und der zweistufigen Mechanik lässt sich mit einem solchen Modell den Korken rechtwinklig aus dem Flaschenhals ziehen. Dabei ist zu achten, dass der Korken senkrecht nach oben gezogen wird. Sobald der Winkel nicht mehr senkrecht ist, sofort mit dem Korkenzieher nachfassen, sonst bricht der Korken ab.

2. Sitzt der Korken fest im Flaschenhals, kann der Korken oben mit Wasser „aufgeweicht“ werden, was dann in der Regel nach 15 -30 Minuten mit Punkt 1 weiter gemacht werden kann. Man muss jedoch aufpassen, dass der Korken mit dem Druck beim Drehen des Korkenziehers nicht nach unten gedrückt wird.

3. Ist der Korken brüchig oder zu fest, dann verwendet man einen Gabel-Korkenzieher (wie für alte Portweine) und wiegelt mit den Gabeln links und rechts zwischen dem Korken und Flaschenhals bis zum Ende des Korken. Dann dreht man den Gabel-Korkenzieher um den Korken, der dann fast mühelos aus der Flasche kommt. Oder man holt Hilfe bei einem erfahrenen Weingeniesser.