

Willkommen im historischen Herzstück des Aeschbach-Quartiers, Willkommen in der Aeschbachhalle!



1910 gebaut, entstanden in diesen Hallen
einst Maschinen, die Bäckereien weltweit den Arbeitsalltag erleichterten.
Zwischen Giesserei, Schmiede und Montagehallen,
vergingen lange Arbeitstage, hier tanzte über Jahrzehnte der Duft
von Öl und Eisen durch die Luft und hier ist auch heute
noch Öl im Spiel - einfach in der Pfanne.

Aus der Fabrik wurde eine Eventhalle, mit Platz für Feiereien,
Freude und entspannte Momente.
In der AHA leben wir die Geschichte im Hier und Jetzt,
kommen zusammen, um zu geniessen.

Was dich erwartet?

Wir verraten es dir und wünschen dir einen schönen Aufenthalt.

Schön, dass du bei uns bist!

Dein OX-Team

ALLES FÜR ALLE - DIE TAVOLATA

La vita italiana geniessen wir nicht nur im Sommer: Denn wenn es draussen kalt wird, kommen wir drinnen zusammen, um gemeinsam zu essen, zu quatschen und zu entspannen. Mit der Tavolata geniessen wir das leichte Leben auch im Herbst. Getreu dem Motto „sharing is caring“ servieren wir euch das Essen in der Mitte des Tisches und alle bedienen sich an den Platten, Schüsseln und Töpfen.



Dazu empfehlen wir ein gutes Glas Wein. So wird der Abend mit dem Lieblingsmenschen, mit den Freunden oder der Familie zum geselligen Austausch. Ab 2 Personen servieren wir euch unser ...

OX-Tavolata-Menu

pro Person
Fleisch 84
Vegetarisch 77

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Apfel, karamellisierten Rübli, Süsskartoffeln, gerösteten Kernen, Belper Knolle und Hausdressing // Rübli-Ingwer-Suppenhot // Kürbisbruschetta

Zwischengang

Hausgemachte Ricotta-Gnocchi mit roten Zwiebeln, Blattspinat und Eierschwämmchen, verfeinert mit Pinienkernen und Kräuterschaum

Hauptgang Fleisch

Kalbs-Involtini gefüllt mit Rohschinken, Spinat, Dörrtomaten und Pinienkernen // Coq au Vin an kräftiger Rotweinsauce mit Eierschwämmchen, Speck und Silberzwiebeln // Safranrisotto, verfeinert mit Mascarpone und Kürbis-Kartoffelstock

Hauptgang Vegi

Hausgemachte Casarecce „Cinque Pi“ mit Blattspinat, Dörrtomaten, Pinienkernen und Kräuteröl // Safranrisotto, verfeinert mit Mascarpone und Kürbis-Kartoffelstock und gebratenem Lauch

Dessert

Kreation aus unserer Patisserie. Lasst euch überraschen!

Der passende Wein

Weisswein

Exelsis blanc VdP

Charles Rolaz | Waadt | CH
Chasselas, Chardonnay, Pinot Gris,
Vignier

dl 8.9 | Fl. 59

Rotwein

Raúl

Bodegas Castaño | Tierra de Murcia | ES
Monastrell

dl 9.6 | Fl. 64

DER SCHICHTBEGINN

Wo einst gegossen und geölt wurde, passiert das auch heute noch. Im Öl schwenken wir Fleisch und Gemüse, giessen Wasser ab oder Dressing darauf und mixen dir, was dein Herz höherschlagen lässt. Wir dünsten, braten, marinieren und richten an, um dir deinen Start in eine entspannte Zeit zu verschönern.

Wähle aus unseren Vorspeisen deinen liebsten Starter.



Teamwork: OX-Tapas ab 2 Personen

Eine ideale Kombi: Randenhummus, Hauswurst, Landrauchschinken, Gemüsekrapfen, Oliven, Dörrtomaten, Sbrinz-Möckli und knuspriges Brot bereiten dir den perfekten Start.

pro Person 15

Teamwork für Vegis: OX-Vegi-Tapas ab 2 Personen

Eine ideale vegetarische Kombi: Randenhummus, Oliven, Dörrtomaten, Gemüsekrapfen, Kürbisbruschetta, Sbrinz-Möckli und knuspriges Brot bereiten dir den perfekten vegetarischen Start.

pro Person 14

Fruchtig abgeschmeckt: Der AHA-Wintersalat

Bunter Blattsalat mit Apfel, karamellisierten Rüebli, Süsskartoffeln, gerösteten Kernen, Belper Knolle und Hausdressing

15

Die klassische Fusion: Nüsslisalat

Erlesener Nüsslisalat, verfeinert mit Ei und Croûtons dazu Speck

12.5
+2

Der Dauerbrenner: Kürbisbruschetta

mit Kürbis, Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Kürbiskernen und Aceto balsamico

9.5

Unser winterlicher Liebling: Die Rüebli-Ingwersuppe

mit karamellisierten Rüebli, dazu servieren wir eine Knabberei

9.5

Durchgemischt: Bunter Blattsalat

mit gerösteten Kernen, frischen Radieschen an Hausdressing

9

DER SCHICHTWECHSEL



Teamwork makes the dream work:

Deshalb kombinieren wir, was zusammengehört. Jedes Lebensmittel überzeugt für sich - mit seinem Geschmack und seiner Qualität. Doch im Team, in harmonischer Kombination, entstehen Kreationen, die noch mehr Gaumenfreuden bereiten. Die besten Kompositionen?

Du hast die Wahl. Finde deinen Favoriten:

Das Energiebündel: Kalbs-Involtini

gefüllt mit Rohschinken, Spinat, Dörrtomaten und Pinienkernen,
dazu sämiger Safranrisotto, verfeinert mit Mascarpone und Blattspinat

39

Der Alleskönner: Schweizer Rindsfilet 200g

an Kräuterschaumsauce, serviert mit Pommes frites und gebratenem Lauch

52

Die Herzhaften: Spareribs 400g

zart niedergegart in rassiger BBQ-Sauce,
serviert mit Coleslaw und Pommes frites

36

Der Tausendsassa: Coq au Vin

an kräftiger Rotweinsauce mit Eierschwämmchen, Speck und Silberzwiebeln,
serviert mit Kürbis-Kartoffelstock und gebratenem Lauch

32

It's Burger Time

Rind im Bun

OX-Burger

Saftiges Rinds-Patty im
Brioche-Bun mit Coleslaw,
Raclettekäse, Blattsalat und
Apfel-Essiggurken-Relish,
serviert mit
Pommes frites

32

Vegi im Bun

Beyond-Patty

im Brioche-Bun mit Coleslaw,
Raclettekäse, Blattsalat
und Apfel-Essiggurken-Relish,
serviert mit
Pommes frites

30

Der Allrounder: Hausgemachte Casarecce „Cinque Pi“

mit Blattspinat, Dörrtomaten, Pinienkernen und Kräuteröl



29

Der Gemütliche: Sämiges Safranrisotto

verfeinert mit Mascarpone, karamellisierten Rüebli, Blattspinat und Grana Padano



29

*Aus dem
Wasser*

Gebratenes Kabeljaufilet

an Curryschaumsauce
auf gebratenem Lauch und
knusprigen Bratkartoffeln

36

*Aus der
Pfanne*



Ricotta-Gnocchi

mit roten Zwiebeln, Blattspinat
und Eierschwämmchen,
verfeinert mit Pinienkernen
und Kräuterschaum

29

Dienstag ist Spareribs Tag
Jeden Dienstag ab 18 Uhr

Spareribs à discrétion

zart niedergegart an rassiger BBQ-Sauce, serviert mit saisonalem Gemüse, Coleslaw und Pommes frites. Blattsalat als Vorspeise und einem Minidessert als süsser Abschluss

39



WEINE IM OFFENAUSSCHANK

Der Begleiter in allen Situationen:
Zum leichten Salat oder dem saftigen Burger ist
ein Wein immer eine gute Wahl.



Weisswein

	1 dl	Flasche
Exelsis blanc VdP Charles Rolaz Waadt CH Chasselas, Chardonnay, Pinot Gris, Viognier	8.9	59
Sauvignon blanc Küttigen AOC Wehrlis Aargau CH	9.2	61
Pinot Grigio DOC C&C s.r.l Chions Venetien IT	8.0	53

Roséwein

Rosa Nicola Barese Abruzzan IT Montepulciano	7.9	52
---	-----	----

Rotwein

Raül Bodegas Castaño Tierra de Murcia ES Monastrell	9.6	64
Exelsis rouge VdP Charles Rolaz Waadt CH Galotta, Gamaret, Garanoir, Cabernets	9.4	62
Inedito IGT Terre del Marchesato Toskana IT Merlot, Syrah	8.9	59
Rioja Crianza DOCa Vicente Gandia Rioja ES Tempranillo	8.3	55

AUS DER FLASCHE



Ein wärmendes Menu, gute Gespräche und dazu eine gute Flasche Wein: Dafür lieben wir die kälteren Jahreszeiten! Eine gemütliche Schicht wird es mit unseren roten oder weissen Favoriten in Flaschen. Welcher Tropfen zu deinem Menu passt? Wir beraten dich gern.

WEISSWEIN

Schweiz

Sauvignon blanc Küttigen AOC

61

Wehrlis | Aargau

Intensive Aromen von Grapefruit, grüner Paprika, Passionsfrucht, Cassis und Holunder. Der Auftakt fällt weich, seidig und somit filigran aus. Eine frisch-saftige Säure stützt die Aromatik und das mineralische bis zur Unendlichkeit.

Exelsis blanc VdP

59

Charles Rolaz | Waadt

Chasselas, Chardonnay, Pinot Gris, Viognier

Eine komplexe aromatische Frische, gefolgt durch ein grosses Finale mit mineralischen Noten. Langer intensiver Abgang.

Chardonnay La Dîme

54

Hammel SA | Genf

Goldgelbe Robe. In der Nase zeigt sich der Wein von seiner eleganten Seite, gestützt durch reife Früchte und Zitronengras. Im Gaumen entfaltet sich eine fruchtige und geröstete Note, mit einer runden Struktur. Viel Frische und lang anhaltender Vanillegeschmack im Abgang.

Petite Arvine du Valais

59

Les Félines | La Tourtemanche | Wallis

Schöne, hellgelbe Robe. Unnachahmliche Typizität von höchster Vornehmheit. Distinguiert und viril, intensiver Geschmack von Blumen und Früchten (Zitrusfrüchte und exotische Früchte). Kräftig am Gaumen begeistert Feinheit und Komplexität, sowie abschliessende und persönliche salzige Note.

GALANTHUS Bianco di Merlot DOC

66

Castello Di Cantone | Tessin

Die Nase hat eine reiche Palette an Empfindungen, die von Blumen über Gemüse bis hin zu Vanille reichen. Im Mund ist er reichhaltig, weich und voll, mit einer ausgezeichneten und langen geschmacklichen und olfaktorischen Beständigkeit.

Italien

Roero Arneis DOCG

58

Beni di Batasiolo | Piemont

Arneis

Helles Gelb. Dezentler Duft nach frischen Zitrusfrüchten, grünen Birnen und Mandeln. Frischer Auftakt im Gaumen, wunderbar rassige und lebhaft Struktur, aromatisch geprägt von saftiger Zitrusfrucht. Im Abgang trocken, elegant und appetitanregend.

Vermentino – Bolgheri DOC

59

Tenuta Guado al Tasso | Toskana

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. An der Nase intensiv und geprägt von Noten von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und tropischer Frucht.

Am Gaumen schmackhaft und von guter Persistenz mit einem frischen und angenehmen Zitrusaroma im Finale.

Pinot Grigio DOC

53

C&C s.r.l Chions | Venetien

Blasses Gelb. Toll seine Limetten- und Litschiaromen sowie die Pink-Grapefruit-Note im Finale. Im Abgang elegant und appetitanregend!

Spanien

Verdejo Simué DO

56

Vicente Gandia | Rueda

Leuchtendes Gelb mit grünlichen Reflexen. Schönes Bouquet mit Noten von Litchi, Ananas, Mango, Banane und Pfirsich. Am Gaumen geschmeidig, schöne Balance und Säure.

ROSÉWEIN

Italien

Rosa

52

Nicola Barese | Abruzzen

Montepulciano

Ausgewogene Aromatik mit Himbeer-, Melonen-, Erdbeer-Marmelade- und Rosennoten. Süsslicher und erfrischender Abgang. Leicht und harmonisch.

ROTWEIN

Schweiz

Pinot Noir Sólskin AOC

66

Hauksson Weine | Aargau

Florales, seidenes, feingliedriges Bouquet, Himbeeren, rote Kirschen, Balsaholz, zarte Röstaromen. Ausgewogener, kräftiger Gaumen, samtene Frucht, parfümierte, süsse Aromatik, feines Tannin, dichtverwobene Struktur, langer, feinherber Abgang, süsse Rückaromen.

Pinot Noir Erlinsbach AOC

59

Wehrlis | Aargau

Intensive Himbeeraromatik gefolgt von Erdbeerkonfitüre, Karamell und Mandelnoten. Weicher geschmeidiger Auftakt, feine Gerbstoffe und eine dezente Säure lassen ihn zu einem fruchtigen, harmonischen Erlebnis werden. Geradlinig bis zum fruchtigen Abgang.

Malbec «M»

66

Charles Rolaz | Waadt

Elegant, reichhaltig und komplex, besticht durch Noten von kleinen schwarzen Früchten, Kirschen und Himbeeren mit harmonischen Tanninen. Seidig, lang anhaltender Abgang.

Humagne/Cornalin

66

Domaine de la Muraz | Sion | Wallis

Eine betont würzige Aromatik mit Pfeffer und Muskat sowie Aromen dunkler Beeren und Früchte. Am Gaumen schön weich und rund mit würzigem Geschmack und guter Länge.

Rouge de Terre AOC

63

Domaine Jean-René Germanier | Wallis

Gamaret, Gamay, Syrah

Intensive Nase mit Noten von roten (Himbeere) und schwarzen (Kirsche) Früchten sowie intensiven Gewürzen (Pfeffer). Im Gaumen zeigt er sich rund, füllig und sehr ausgewogen. Die kräftigen Tannine sind reif, fein und gut eingebunden. Der langanhaltende Abgang offenbart die meisterliche Struktur und macht Lust auf mehr.

NEGROMANTE Rosso del Ticino Riserva DOC

82

Castello Di Cantone | Tessin

Cabernet Franc, Merlot, Syrah

Tiefes Rubinrot mit violettfarbenen Reflexen. Feine schwarzbeerige Aromatik, untermalt mit feinen Barriquenoten von Zeder und etwas Rauch. Im Gaumen rund, mit einem saftigen Körper und einer feinen Tanninstruktur. Der Abgang ist fruchtig und langanhaltend.

Österreich

Hotter Cuvée

59

Weingut Wellanschitz | Burgenland

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Zweigelt

Feiner Duft nach schwarzen Beerenkonfit und zarte Kräuterwürze. Feine Tannine, rotbeerige Nuancen, mittlerer Körper und Brombeeren im Nachhall.

Italien

Montebruna – Barbera d'Asti DOCG

61

Braida | Piemont

Barbera

Angenehm harmonisch, rund und ausgeglichen mit schöner Frucht.

Der Barbera ist ein Wein, dem die Reifung im Barrique durchaus gut bekommt.

Harmonisch eingebundene Holznoten unterstreichen die Frucht und bereichern das Bouquet mit ihren typischen Noten.

Barolo «Camilla» DOCG

74

Bruna Grimaldi | Piemont

Nebbiolo

Intensives Granatrot. In der Nase Noten von Veilchen, Pfeffer und Himbeeren.

Am Gaumen elegant und kraftvoll mit festen Tanninen und einem lang anhaltendem Finale.

Conus Lagrein IGT

64

Alois Lageder | Südtirol

Lagrein

Tiefes Rubin mit violetten Reflexen. Intensive, dunkelfruchtige Nase.

Reife Zwetschgen, Brombeeren, etwas Cassis. Dazu paaren sich feinwürzige

Aromen, dunkle Schokolade, Lakritz, und auch ein Hauch blumiger Noten.

Im Gaumen mit kräftigem Auftakt. Ein körperreicher Wein, mit saftig-rassiger Struktur. Deutliche Präsenz der Gerbstoffe. Wie es sich für einen Lagrein gehört.

Die Aromen der Nase wiederholen sich, dazu leicht erdige Töne.

Langer, von der Struktur geprägter Abgang.

Ripasso Valpolicella Superiore Mastia DOC

59

C&C S.r.l | Venetien

Corvina Veronese, Rondinella

Düfte nach Beeren und Gewürzen wie Kirsche, Pflaume, Brombeere, Erdbeere,

gekochte Frucht, Rosinen, Vanille, Zimt und Süssholz. Ausgewogenheit der

Strukturelemente und präsenste sowie samtige Gerbstoffe stehen mit der

Fruchtstruktur im Einklang.

Italien

Il Bruciato – Bolgheri DOC

68 | Magnum 135

Tenuta Guado al Tasso | Toskana

Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Petit Verdot, Syrah

Dunkles, sattes Rubin. Intensive, dichte, fast explodierende Nase. Duftend nach reifen Waldbeeren und Cassis, Mocca, warmem Rauch, dazu feine, dezente Kokos-, Vanille- und Röstnoten. Ein grosser, mundfüllender und aromatischer Wein mit viel Schmelz und einer kernigen Textur. Der Abgang ist lang und ausgeprägt aromatisch.

Sor Ugo - Bolgheri Superiore DOC

82

Aia Vecchia | Toskana

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Komplexität, Nachhaltigkeit und Harmonie, so lautet das Fazit. Vielschichtiges und intensives Bouquet in der Nase. Es offenbaren sich Fruchtaromen (Cassis, Brombeere, Pflaume), Ausbaunoten, die an Karamell, Toastbrot, Tabak und Leder erinnern. Im Gaumen fruchtige Struktur auf die kräftige, aber reife Gerbstoffe treffen. Es ist selten, dass sich eine klassische Struktur ausgewogen mit einer körperreichen Textur im Finale vereint und nachhaltig, gradlinig und konsequent den Sinneseindruck der Nase und des Gaumens widerspiegelt.

Marchese Antinori – Chianti classico Riserva DOCG

76

Tenuta Tignanello | Toskana

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Sattes Rubin mit purpurroten Reflexen. Intensive Nase. Kleine, schwarze Beeren, etwas Cassis, «Mon Chéri», verführerische Röstnoten. Dicht und vielschichtig. Im Gaumen kräftig, gehaltvoll und klar strukturiert. Wiederum viel schwarze Frucht, edles Holz, Kaffee und schwarze Schokolade. Ein dicht gewobenes Tanningerüst und eine saftige Säure geben dem Wein viel Kraft und Länge. Im Abgang anhaltend aromatisch und sehr harmonisch.

Torcicoda – Salento IGT

59

Tormaresco | Apulien

Primitivo

Dunkles Kirschrot. In der Nase ein delikates, vielschichtiges Bouquet von roten Beeren, vollreifen Pflaumen, getrockneten Feigen. Unterlegt von feinen Röstaromen, dazu Noten nach Mandeln und Lakritze. Saftig im Gaumen. Feine, warme Würznuancen und dunkelbeerige Frucht. Geschmeidige, aber doch spürbare Tannine von guter Qualität, die sich gepaart mit warmfruchtigen Aromen in den anhaltend und schön nachwirkenden Abgang ziehen.

Italien

Cúmaro – Conero Riserva DOCG

68

Umani Ronchi | Marche

Montepulciano

In der Nase intensiv, vielschichtig und wohlig duftend. Es zeigen sich Aromen von dunklen Beeren, Nelken, etwas Lebkuchengewürz und Schwarzbrot sowie feine Röstnoten. Im Gaumen sehr komplex und traubensortentypisch saftig strukturiert. Mit feingeschliffenen, Rückgrat gebenden Tanninen. Die Gaumenaromatik birgt eine warme Würze, Zedernholz, schwarze Kirschen und Pflaumen in sich. Im Abgang vielschichtig, kernig und lang.

Cygnus DOC

59

Tenuta Regaleali | Tasca | Sizilien

Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon

In der Nase ein feiner, verführerischer, süß-würziger Duft nach Himbeeren, Brombeeren, Kirschen, Vanille, etwas Tabak, Mon Chéri; der Gaumen präsentiert sich kräftig, mit viel Schmelz und präsenten, aber feingeschliffenen Tanninen. Die Säure wirkt unterstützend und ist gut eingebunden. Mundfüllend, würzig mit langem, aromatischem Nachhall.

Barrua – Isola dei Nuraghi IGT

72

Agricola Punica | Sardinien

Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot

Intensives Purpurrot mit violetten Reflexen. In der Nase facettenreich und dicht. Mit süsslichen, dunklen Früchten, edlen Röstnoten, feiner Kräuterwürze und etwas Tabak. Im Gaumen komplex. Ein kräftiger Körper mit stoffigen, präsenten Tanninen und einer spielerischen Säure. Aromen von Brombeeren, etwas Zedernholz, dunkler Schokolade, Bergamotte und Eukalyptus. Herrlich lang und geschmeidig das Finale.

Spanien

Tintafina DO

72 / Magnum 137

Casa Rojo | Ribera del Duero
Tempranillo

Aromen von Brombeerkompott und schwarzen Früchten mit einem Hauch von aromatischen Kräutern wie Thymian und Salbei. Eingehüllt in Tönen von Gewürzen und geröstetem Brot von seiner Reifung in französischen Fässern. Am Gaumen sehr kraftvoll, strukturiert, elegant und sehr lang. Die Reife der schwarzen Frucht lässt ihre Nuancen unseren Mund mit Noten von Kompott und gebackenem Gebäck umhüllen. Strukturiertes und langes Finale. Der Wein macht Lust auf mehr.

Negre de Negres DOQ

74

Clos del Portal | Priorat
Cariñena, Garnacha, Syrah

Raffiniertes Bouquet mit wohlduftenden Aromen von Wacholder, Heidelbeeren, Rosmarin, Lakritze, dahinter subtile Toastaromen. Am Gaumen saftig, vollmundig, schön strukturiert, mit guter Frische, himmlisch schmelziger Textur und mit weichen, gut integrierten Tanninen.

Rívola VdT

56

Bodegas Rívola | Castilla y León
Cabernet Sauvignon, Tempranillo

Rote Beeren, Zwetschgen, Pflaumen, Gewürze (Vanille, Zimt) und eine Prise Ausbauaromatik (Karamell, Toast) in der Nase. Der Auftakt im Gaumen ist intensiv, kräftig und zeigt das Potenzial dieses äusserst gelungenen Roten, der viele Aspekte zu vereinen weiss. Sein Fruchtauftritt, die reifen Gerbstoffe und die samtige Textur hinterlassen einen ausgewogenen, zugänglichen Sinneseindruck im Finale.

Macho Man IGP

64

Casa Rojo | Tierra de Murcia
Monastrell

Aromen von reifen Waldbeeren, Pflaumen und Kirschen, dazu leicht balsamische Noten und eine Spur Kakao. Am Gaumen äusserst seidig, mit sehr runden Tanninen. Fleischig und angenehm, mit der perfekten Menge an Säure, die für eine gewisse Frische sorgt.

Macho Man BLACK EDITION

76

Casa Rojo | Tierra de Murcia
90% Monastrell, 6% Syrah und 4% Petit Verdot

In der Nase ein wahres Aromenspektakel aus reifen schwarzen Beeren, edler Lakritze, dunkler Schokolade, orientalischen Gewürzen und feinen Röstaromen. Am Gaumen zeigt er sich voluminös, samtig und beeindruckend strukturiert – mit reifen Tanninen, frischer Säure und einem Abgang, der schier nicht enden will. Limitiert auf 12'000 Fl. weltweit.

Spanien

Selección Especial VdT

78

Abadía Retuerta | Castilla y León

Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo

Reife Beeren- und Fruchtaromen, Gewürze, Unterholz und dezente Röstaromen, Tabak, Rauch und Leder in der Nase. Am Gaumen samtig, weich und trotzdem fruchtig. Tiefgründig präsentiert sich diese Selección Especial, die auf eindruckliche Weise das Terroir zum Ausdruck bringt.

VERAN Finca Biniagual DO

68

Bodega Biniagual | Mallorca

Cabernet Sauvignon, Manto Negro, Syrah

Tiefdunkles Rubinrot. In der Nase begeistert der VERAN Finca Biniagual mit einem intensiven Bouquet von würzigen Aromen, Nelken, Vanille, frischen Pflanzen, Eukalyptus, Kokos und Johannisbeeren. Am Gaumen wirkt der VERAN Finca Biniagual ausgeglichen, mit präsenten und gut eingebundenen Tanninen.

Frankreich

Les Forots AOC

59

Jean-Luc Colombo | Côtes du Rhône

Grenache, Syrah

In der Nase haben wir das wunderbare Aroma von frischem, weissen Pfeffer, das für den Syrah der Rhône so typisch ist. Dominiert in der Nase noch der Syrah, so hat das Mundgefühl eine wunderbare Balance zwischen den roten Beeren, die klassisch für Grenache sind, und der Kraft des Syrahs. Die Tannine sind reif und wunderbar in den Wein eingebunden.

Portugal

Vinhas Improváveis Reserva DOC

68

Raul Riba D'Ave | Duoro

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional

In der Nase zeigt der Wein Noten von dunklen Beeren und Veilchen. Am Gaumen zeigt er sich sehr konzentriert und vollmundig, mit guter Struktur und reifen Tanninen und Aromen von dunklen Früchten, Cassis und Pflaumen, sowie dezente Vanillenoten. Langer und saftiger Abgang.

Coelheira Private Collection

58

Casal da Coelheiras | Tejo

Alicante Bouschet, Touriga Nacional

Noten von Rinde, trockenem Gras und reifen Früchten. Aromatischer Überschwang und ein grosses Mundvolumen mit sehr ausgewogenen Tanninen.

