

# **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 84.00  
Vegetarisch 77.00

## Vorspeisen

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons / Kürbiscreme-Suppenhot / Kürbis-Bruschetta

## Zwischengang

Weissweinsrisotto mit Feta, Babyspinat und Randen

## Hauptgang mit Fleisch

Hacktätschli an Schlemmersauce / Rehgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce / Erbsen-Kartoffelstock / hausgemachte Spätzli / Rotkraut mit Marroni

## Hauptgang vegetarisch

Spätzlipfanne an Rosenkohlrahmsauce mit Haselnüssen, Eierschwämmli, Preiselbeeren und Grana Padano / Erbsen-Kartoffelstock / Veganes Kürbis-Kokos-Curry mit Randenfalafel und Mandel-Crème fraîche / Rotkraut mit Marroni

## Dessert

Kreation aus unserer Patisserie. Lasst euch überraschen!

*Der passende Wein*

### Weisswein

Verdejo Simué DO dl 8.5 | Fl. 56  
Vicente Gandia | Rueda | ES  
Verdejo

### Rotwein

Emilio Primo Bolgheri dl 10.2 | Fl. 68  
Terre del Marchesato | Toskana | IT  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

# 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 drauf und mixen dir, was das Herz höher schlagen lässt. Und 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, Landrauschinken, Gemüsekrapfen, Oliven, 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, Kürbis-Bruschetta, Gemüsekrapfen, Sbrinz-Möckli und knuspriges Brot bereiten dir den perfekten vegetarischen Start.



pro Person 14

## Die herbstliche Interpretation: Der AHA-Herbstsalat

Nüsslisalat mit Kürbiskernen, Feigen, lauwarmem Ziegenkäse und Hausdressing



16

## Die klassische Fusion: Nüsslisalat

Erlesener Nüsslisalat verfeinert mit Ei und Croûtons dazu Speck



12.50  
+2

## Der Dauerbrenner: Kürbis-Bruschetta

mit Kürbis, Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Grana Padano



9.5

## Unser winterlicher Liebling: Die Kürbiscremesuppe

Kürbiscremesuppe wärmt das Herz.

Dazu servieren wir eine knusprige Knabberlei.



9.5

# DER SCHICHTWECHSEL



Teamwork makes the dream work:  
Deshalb kombinieren wir, was zusammengehört. Jedes  
Lebensmittel steht für sich mit seinem Geschmack und seiner Qualität,  
doch im Team, in Kombination miteinander, kreieren sie, was uns noch  
mehr Gaumenfreuden bereitet. Die besten Kompositionen?

Du hast die Wahl. Finde deinen Favoriten:

## Simmentaler Hacktätschli

von Lenker Angus und Alpsäuli an feiner Schlemmersauce  
serviert mit hausgemachtem Erbsen-Kartoffelstock und Randen

30

## Spätzlipfanne

Hausgemachte Spätzli an Rosenkohlrahmsauce mit Haselnüssen,  
Eierschwämmli, Preiselbeeren und Grana Padano

Vegi

29

## Weissweinsrisotto

mit Feta, Babyspinat und Randen

Vegi

29

## Rehpfeffer mit Speck und Croûtons

dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni

34

## Rehgeschnetzeltes

an Pilzrahmsauce

dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni

42

## Reh-Entrecôte

an Preiselbeerrahmsauce

dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni

46

## Veganes Kürbis-Kokos-Curry

mit Randenfalafel und Mandel-Crème fraîche

Vegan

29

## It's Burger Time

*Rind im Bun*

### OX-Burger

Saftiges Rinds-Patty im Ciabatta-Bun  
mit Rotkraut, Babyspinat,  
Röstzwiebeln, Raclettekäse  
und Wasabi-Mayonnaise  
serviert mit  
Pommes frites

30

*Vegan im Bun*

### Veganer BBQ

**Pulled Jackfruit Burger**  
im Ciabatta-Bun mit Babyspinat,  
Tomaten, Crème fraîche und  
Röstzwiebeln  
serviert mit  
Pommes frites

30



**WEINKARTE**

# WEINE IM OFFENAUSSCHANK

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



## Weisswein

### Exelsis blanc VdP

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

1 dl      Flasche

8.9      59

### Pinot Grigio DOC

C&C s.r.l Chions | Venetien | IT

8.0      53

### Verdejo Simué DO

Vicente Gandia | Rueda | ES

8.5      56

## Roséwein

### Rosa

Nicola Barese | Abruzzen | IT  
Montepulciano

7.9      52

## Rotwein

### Emilio Primo Bolgheri Rosso DOC

Terre del Marchesato | Toskana | IT  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

10.2      68

### 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

#### **Exelsis blanc VdP**

Charles Rolaz | Waadt

Chasselas, Chardonnay, Pinot Gris, Viognier

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

59

#### **Chardonnay La Dîme**

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.

54

#### **Petite Arvine du Valais**

Les Félines | La Tourtière | 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.

59

#### **GALANTHUS Bianco di Merlot DOC**

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.

66

## Italien

### **Roero Arneis DOCG**

58

Beni di Batasiolo | Piemont  
Arneis

Helles Gelb. Dezentere 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 | Abruzzan  
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.
- 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.
- La Jouvence rouge VdP** 58  
Charles Rolaz | Waadt  
Merlot, Gamaret, Garanoir  
Brillante, dunkle Granatfarbe. Intensive Nase nach roten und schwarzen Früchten (Kirsche, Heidelbeere, Brombeere) mit feinen Gewürznuancen. Ausgewogen im Gaumen, saftige Entwicklung, kraftvoll und geschmeidig zugleich, der Wein hat komplexe Fruchtaromen von sehr schöner Länge.
- 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 präsenze 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.

## **Emilio Primo Bolgheri Rosso DOC**

68

Terre del Marchesato | Toskana

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Rubinrote Farbe. Elegante und komplexe Nase mit Aromen von Veilchen, Johannisbeere, Süssholz, Anis und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen grosse Harmonie sowie Weichheit und Eleganz seiner langanhaltenden Tannine. Ein fruchtiger, ausgewogener Wein und dennoch mit starker Persönlichkeit. Zwölfmonatige Reifung in Eichenfässern, die den Charakter dieses Weins zur Vollendung bringt. Danach folgt die lange Endreifung in Flaschen.

## **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 wohligh 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.

# 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.

## **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.

## **SPES DOCa**

62

Bodegas Loa | Rioja

Tempranillo

Intensives Rubinrot. In der Nase frisch und ausgewogen mit Nuancen von Wildbeeren, Konfitüre sowie Würznoten und Zedernholz. Am Gaumen sehr komplex, grosszügig und weich. Im Abgang körper- und taninenreich. 16 Monate in Barriques

## **Rioja Crianza DOCa**

55

Vicente Gandia | Rioja

Tempranillo

Granatrot, rote und schwarze Beeren, feine balsamische Noten, Vanille und Röstaromen, komplex, gute Struktur und Balance.

## **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

## Mas Bécha Classique+

56

Domaine Mas Bécha | Languedoc-Roussillon  
Syrah, Grenache

Duft von reifen, roten Beeren, Cassis, schwarzen Oliven und etwas Garrigue-Kräuter. Tannine sind sehr sanft und seidig. Angenehme, verführerische Struktur. Der Abgang hält, was die Nase verspricht - und er bleibt schön lange, sanft, aber präsent.

## 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.

