



VILLA SOMMERLUST

## OFFENWEINE

SCHAUMWEIN	1 DL	7,5 DL
<b>Promesa «Prosecco»</b> Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen, AOC Schaffhausen Riesling-Silvaner, Blanc de Noir	10.00	65.00
<b>Veuve Clicquot Réserve Cuvée</b> Champagne AOC Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	21.00	119.00
<b>Crémant d'Alsace Blanc de Blancs (Bio/Biodynamie)</b> Domaine Eblin-Fuchs, Elsass AOC Pinot Blanc, Chardonnay	14.80	95.00
<b>WEISSWEIN</b>		
<b>Mesablanc, 2022</b> Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen, AOC Schaffhausen Riesling-Silvaner, Chardonnay, Muscat Olivier	10.00	65.00
<b>Sauvignon Blanc, 2022</b> Domaine de L'Aumonier, Loire	11.00	69.00
<b>Chardonnay J, 2023</b> Gysel 175 Weingut, Wilchingen, AOC Schaffhausen	12.00	75.00
<b>St. Joseph Blanc-Les Carats, 2022</b> Domaine Mucyn, Nordrhone Roussane	12.00	75.00
<b>Whispering Angel Rosé, 2023</b> Château D'Esclans, Provence Cinsault, Grenache	12.00	75.00
<b>ROTWEIN</b>		
<b>Mesarone Reserve, 2019</b> Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen, AOC Schaffhausen Cabernet Dorsa	11.00	69.00
<b>Gabare, 2021</b> Domaine Grosbois, Loire Cabernet Franc	12.00	75.00
<b>Carignan, 2017</b> Colline De L'Hirondelle, Corbieres Languedoc	12.00	75.00
<b>Lage Rötiberg, 2016</b> Rötiberg-Kellerei, AOC Wilchingen Pinot Noir	11.00	69.00
<b>Numanthia Toro, 2018 (ein neuer Superstar aus Spanien)</b> Bodegas Mauro, Castilla y Leon VdT Tempranillo	18.00	115.00
<b>CIDRE, SÜSS-/PORTWEIN</b>		
<b>Irma la Douce</b> Aagne Weingut AOC Hallau Riesling Silvaner	11.00	69.00
<b>Cidre Birnen Neunkirch, 2022</b> Mosterei Oswald & Ruch, Neunkirch SH Grünmöstler, Champagner Bratbirne, Gelbmöstler	10.00	65.00
<b>Riesling Auslese Cuvée Clara, 2015</b> Domaine Eblin-Fuchs, Elsass AOC	12.00	75.00



VILLA SOMMERLUST

## SCHAUMWEIN

7,5 DL

<b>Promesa «Prosecco»</b>	65.00
Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen, AOC Schaffhausen Riesling-Silvaner, Blanc de Noir	
<b>Crémant d'Alsace Blanc de Blancs (Bio/Biodynamie)</b>	95.00
Domaine Eblin-Fuchs, Elsass AOC Pinot Blanc, Chardonnay	
<b>Krug Grande Cuvée</b>	310.00
Champagne AOC Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	
<b>Perrier-Jouët Blanc de Blancs</b>	175.00
Champagne AOC Chardonnay	
<b>Dom Pérignon, 2013</b>	280.00
Moët & Chandon, Champagne AOC Pinot Noir, Chardonnay	
<b>Veuve Clicquot Réserve Cuvée</b>	119.00
Champagne AOC Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	
<b>Veuve Clicquot Rosé</b>	129.00
Champagne AOC Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	
<b>Secco Rosato (alkoholfrei)</b>	45.00
Rimuss & Strada Wein AG	

## WEISSWEIN

*Österreich*

<b>Riesling Mordthal, 2015</b>	91.00
Weingut Fritsch, Wagram 1. ÖTW-LAGE	
<b>Riesling Ried Pfaffenberg «Selection», 2020</b>	119.00
Emmerich Knoll, Kremstal DAC	
<b>Grüner Veltliner Schlossberg, 2016</b>	94.00
Weingut Fritsch, Wagram 1. ÖTW-LAGE	
<b>Gemischter Satz Wiesthalen, 2019</b>	98.00
Weingut Christ, Wien 1. ÖTW-LAGE	



VILLA SOMMERLUST

<b>WEISSWEIN</b>	<b>7,5 DL</b>
<i>Schaffhauser Blauburgunderland</i>	
<b>Mesablanc, 2022</b> Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen, Schaffhausen Riesling-Silvaner, Chardonnay, Muscat Olivier	65.00
<b>Pinot Gris «Varietas», 2022</b> Rutishauser-DiVino, Hallau, AOC Schaffhausen	68.00
<b>Chardonnay, 2022</b> Trotte Löhningen, AOC Schaffhausen	65.00
<b>Pinot Blanc, 2023</b> Weingut Bad Osterfingen, Familie Meyer, AOC Schaffhausen Weissburgunder	69.00
<b>Chardonnay J, 2023</b> Gysel 175 Weingut, Wilchingen, AOC Schaffhausen	75.00
<b>Cidre Birnen Neunkirch, 2022</b> Mosterei Oswald & Ruch, Neunkirch SH Grünmöstler, Champagner Bratbirne, Gelbmöstler	65.00
<i>Schweiz</i>	
<b>Bianco Rovere (Bianco di Merlot), 2022</b> Brivio DOC Tessin	94.00
<b>Dézaley Grand Cru, 2018</b> Phusis Steve Bettschen, Waadt Chasselas	98.00
<b>Heida, 2020</b> Cave des Promesses «Julien Fournier», AOC Valais	85.00
<b>Skript Completer Malans, 2020</b> Rutishauser-DiVino, Hermann Steitz, AOC Graubünden Completer	105.00
<b>Ferdinand, 2023</b> Herter Wein Hettlingen, AOC Zürich Räuschling	69.00
<i>Frankreich</i>	
<b>Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru, 2020</b> Domaine Sylvain Morey, Burgund AC Chardonnay	149.00
<i>Neuseeland</i>	
<b>Cloudy Bay, 2022</b> Marlborough/Blenheim Sauvignon Blanc	85.00



VILLA SOMMERLUST

WEISSWEIN	1 DL	7,5 DL
<i>Deutschland</i>		
<b>Riesling Brauneberger Juffer Sonnenuhr – Grosses Gewächs, 2021</b> Günther Steinmetz, Mosel		89.00
<b>Riesling Auslese Jakob' Westhofener Morstein, 2021</b> Weingut Seehof, Rheinhessen		88.00
<b>Riesling Alte Reben Morstein, 2016</b> Weingut Seehof, Rheinhessen		95.00
<b>Riesling Veldenzer Alte Reben, 2022</b> Günther Steinmetz, Mosel		88.00
<b>Riesling Spätlese Ürziger Würzgarten in der Kranklei Goldkapsel, 2021</b> Weingut Dr. Hermman, Mosel		93.00
<b>Riesling Grosses Gewächs Neumagener Rosengärtchen, 2017</b> Weingut Steinmetz, Mosel		105.00
<b>Riesling Alte Reben Ürziger Würzgarten, 2018</b> Weingut Steinmetz & Dr. Hermann, Mosel		99.00
<b>Scheurebe vom Kalkstein, 2020</b> Weingut Seehof, Rheinhessen		55.00

## ROSÉ-WEIN

<i>Frankreich</i>		
<b>Whispering Angel Rosé, 2023</b> Caves D'Esclans, Côtes de Provence AOP Cinsault, Grenache		79.00

## SINNLICHE SÄFTE 0% VOL.

<b>Fade to Black Muri, Copenhagen</b> Rote Johannisbeere, Kamille, Kiefernadeln	12.00	75.00
<b>Passing Clouds Muri, Copenhagen</b> Fermentierte Stachelbeeren, Quittenkefir, Jasmin tee	12.00	75.00
<b>N°2 White Beet Ginger Allspice Juniper Bio</b> Feral, Italien Weisse Rande, Ingwer, Wachholder	11.00	69.00
<b>N°3 Red Beet Black Pepper Thyme Oak</b> Feral, Italien Rote Rande, wilde Heidelbeere, Eichenholz	11.00	69.00



VILLA SOMMERLUST

## ROTWEIN

7,5 DL

---

### *Schaffhauser Blauburgunderland*

---

<b>Mesarone Reserve, 2019</b>	69.00
Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen, AOC Schaffhausen Cabernet Dorsa	
<b>Zwaa, 2019</b>	89.00
Baumann Weingut, Oberhallau, AOC Schaffhausen und Weingut Bad Osterfingen, AOC Schaffhausen Pinot Noir	
<b>Hedinger Edition, 2020</b>	75.00
Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen, AOC Schaffhausen Pinot Noir	
<b>Octavia, 2022</b>	89.00
GVS Weinkellerei, AOC Schaffhausen Pinot Noir, Cabernet Dorsa, Dornfelder, Regent	
<b>Haalde, 2021 (Bio/Biodynamie)</b>	115.00
Weinbau Markus Ruch, AOC Schaffhausen Pinot Noir	
<b>Cabernet Merlot «Stamm 6», 2018</b>	79.00
WeinStamm, Thayngen, AOC Schaffhausen Cabernet Dorsa, Cubin, Sauvignon, Merlot	
<b>Blaurock, 2021 (Entdeckung)</b>	98.00
Weingut Florin Stein am Rhein AOC Schaffhausen Pinot Noir	
<b>Rutscher Osterfingen «DJC», 2020</b>	105.00
Domaine Jardin Cosmique, AOC Schaffhausen Pinot Noir	
<b>Cuvée HWG, 2022</b>	75.00
Gysel 175 Weingut, Wilchingen, AOC Schaffhausen Blauburgunder, Regent	
<b>Nagelfluh T.Roarr! (Chef's Choice), 2021</b>	99.00
Herter Wein Hettlingen, AOC Schaffhausen Pinot Noir	

---



VILLA SOMMERLUST

**ROTWEIN**

**75 DL**

*Schweiz*

---

<b>Quattromani, 2020</b>	124.00
Tamborini SA, Vini&Distillati Delea SA Gialdi Vini SA, Brivio Vini SA, AOC Tessin Merlot	
<b>Clos Corbassières, 2018 «Eine Offenbarung aus der Schweiz»</b>	109.00
Les Domaines, AOC Wallis Cornalin, Cabernet Sauvignon, Syrah, Humagne Rouge, Cabernet Franc, Merlot	
<b>VessazJavet Pinot Noir de Mur, 2018 (Bio/Biodynamie)</b>	169.00
Etienne Javet & Christian Vessaz, AOC Vully Fribourg Dieser Wein gehört zu den ganz grossen Pinots	
<b>AJÀ, 2019 (Bio/Biodynamie)</b>	95.00
Reto Müller Artisan Vigneron, AOC Wallis Gamaret, Diolinoir	

---



VILLA SOMMERLUST

ROTWEIN	7,5 DL
<i>Frankreich</i>	
<b>Châteauneuf-du-Pape «Vieilles Vignes», 2020</b>	175.00
Domaine de la Janasse, Rhone AOC Grenache, Mourvèdre, Syrah	
<b>Givry, 2019</b>	125.00
Remoissenet Père & Fils, Burgund Pinot Noir	
<b>Château Lynch Bages, 2018</b>	199.00
Château Lynch Bages, Bordeaux Pauillac 5ème Cru classé AC Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	
<b>Château le Puy Barthélemy, 2016 (Bio/Biodynamie)</b>	220.00
Château le Puy, Bordeaux AC Merlot, Cabernet Sauvignon	
<b>Château Palmer Alter Ego, 2019</b>	195.00
Château Palmer, Bordeaux-Margaux Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	
<b>Divae, 2017</b>	138.00
Domaine Calvet, Languedoc AC Syrah	
<b>Barrigue Mas Bécha, 2020</b>	75.00
Domaine Mas Bécha, Languedoc AC Syrah, Grenache, Mourvèdre	
<b>Lou Prince, 2018</b>	100.00
Domaine du Prince, Languedoc AC Malbec	
<b>Compartier, 2020</b>	98.00
Château de l'Ou, Languedoc AC Grenache, Syrah, Carignan	



VILLA SOMMERLUST

<b>ROTWEIN</b>	<b>7,5 DL</b>
<i>Spanien</i>	
<b>Ava Vi Selecció, 2017</b>	89.00
Bodega Ava Vi, Mallorca DO Mantonegro	
<b>Matallana, 2018 (ein neuer Superstar aus Spanien)</b>	99.00
Telmo Rodriguez, Ribera del Duero DO Tempranillo, Garnacha Negra, Albillo	
<b>La Social, 2020</b>	84.00
Telmo Rodriguez, Ribera del Duero DO Tempranillo	
<b>Aalto PS, 2021</b>	175.00
Mariano Garica Bodegas Aalto, Ribera del Duero DO Tinta Fina	
<b>Mas La Plana, 2019</b>	115.00
Mas La Plana – Familia Torres, Penedes DOQ Cabernet Sauvignon	
<b>Muga Reserva, 2019 (Chef's Choice)</b>	100.00
Bodegas Muga, Rioja DOC Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo	
<b>Alion, 2019</b>	155.00
Bodegas y Viñedos Alión, Ribera del Duero Tempranillo	
<b>Clos Martinet, 2018 (Bio/Biodynamie)</b>	135.00
Mas Martinet, Falset, Priorato DOQ Merlot, Cariñena, Garnacha negra, Cabernet Sauvignon	
<b>Vinya Palau, 2019 (Chef's Choice)</b>	105.00
Jean Leon, Katalonien DO Merlot	
<b>Clos Erasmus, 2019</b>	249.00
Clos I Terrasses, Priorato, DOQ Garnacha Negra, Syrah	
<b>Hacienda Monasterio Reserva, 2018</b>	145.00
Hacienda Monasterio, Ribera del Duero DO Cabernet Sauvignon, Tempranillo	
<b>Mauro VS, 2020</b>	155.00
Bodegas Mauro, Castilla y Leon VdT Tempranillo	
<b>Numanthia Toro, 2018 (ein neuer Superstar aus Spanien)</b>	115.00
Bodegas Mauro, Castilla y Leon VdT Tempranillo	





VILLA SOMMERLUST

<b>ROTWEIN</b>	<b>7,5 DL</b>
<i>Italien</i>	
<b>Quartetto Langhe Rosso, 2019 (Der neue Geheimtipp aus Italien)</b>	99.00
Aldo Conterno, Piemonte DOC/b Nebbiolo, Pinot Nero, Merlot, Syrah	
<b>Almèi Barbera d'Alba Superiore, 2020</b>	95.00
Villadoria, Piemont DOC Barbera	
<b>Barolo Bussia, 2019</b>	144.00
Aldo Conterno, Piemonte DOCG/b Nebbiolo	
<b>Amarone della Valpolicella Riserva, 2015</b>	133.00
Guerrieri Rizzardi, Veneto DOCG Corvina, Rondinella, Barbera, Sangiovese	
<b>Brunello di Montalcino Terre Nere, 2018</b>	125.00
Campigli Vallone, Toscana DOCG Sangiovese	
<b>Guado de' Gemoli, 2018</b>	125.00
Chiappini, Bolgheri / Toscana Cabernet Sauvignon, Merlot	
<b>Primitivo «Orion» Salento, 2021</b>	68.00
Masseria Li Veli, Puglia IGT Primitivo	
<b>Bolgheri Rosso «Principe», 2022</b>	84.00
Podere Roseto, Toscana DOC Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot	
<b>Rosso di Villa, 2016 (Chef's Choice)</b>	105.00
Ornella Molon, Piemont DOC Merlot	
<b>Redigaffi, 2020</b>	245.00
Tua Rita, Toscana IGT Merlot	
<b>Messorio, 2018</b>	249.00
Le Macchiole, Toscana IGT/bd Merlot	
<b>Paleo, 2018</b>	169.00
Le Macchiole, Toscana IGT/bd Cabernet Franc	
<b>Petra Rosso, 2020</b>	115.00
Petra, Toskana-Maremma IGT/bd Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	
<b>Palazzi, 2020 (ein unglaublicher Wein)</b>	245.00
Tenuta di Trinoro, Toskana IGT Merlot	



VILLA SOMMERLUST

## GROSSFORMATE

WEISSWEIN	150 CL	300 CL
<i>Schweiz</i>		
<b>Bianco Rovere (Bianco di Merlot), 2022</b> Brivio DOC Tessin	189.00	
<b>ROTWEIN</b>		
<i>Schweiz</i>		
<b>Octavia, 2022</b> GVS Weinkellerei, AOC Schaffhausen Pinot Noir, Cabernet Dorsa, Dornfelder, Regent	178.00	
<b>Hedinger Edition, 2020</b> Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen, AOC Schaffhausen Pinot Noir	150.00	
<b>Blaurock, 2021 (Entdeckung)</b> Weingut Florin Stein am Rhein AOC Schaffhausen Pinot Noir	196.00	
<i>Spanien</i>		
<b>Muga Reserva, 2019 (Chef's Choice)</b> Bodegas Muga, Rioja DOC Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo	200.00	
<i>Italien</i>		
<b>Rosso di Villa, 2016 (Chef's Choice)</b> Ornella Molon, Piemont DOC Merlot	210.00	
<b>Petra Rosso, 2019</b> Petra, Toskana-Maremma IGT/bd Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	230.00	460.00



VILLA SOMMERLUST

## ARMAGNAC

Das Anwesen Saint-Aubin liegt im Gers, in der Nähe von Eauze, der Hauptstadt des Bas-Armagnac.

Wir in der Villa Sommerlust haben das Glück aus diesem Weingut Jahrgänge anzubieten, welche nicht öffentlich käuflich sind.

Geniessen Sie die alten, fantastischen Jahrgänge der Armagnac.

<b>JAHRGANG</b>	<b>4 CL</b>
1997	23.00
1996	23.80
1995	24.00
1994	24.00
1993	24.80
1992	25.00
1991	25.00
1990	25.80
1989	26.80
1988	27.00
1987	28.00
1986	29.00
1985	29.00
1984	30.80
1983	32.00
1982	32.00
1981	33.00
1980	33.80
1979	34.80
1978	35.80
1977	36.00
1976	37.00
1975	38.00
1974	39.00
Blanc	14.00