

	Januar					Februar				März				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Mo		7	14	21	28	4	11	18	25	3	10	17	24	31
Di	1	8	15	22	29	5	12	19	26	4	11	18	25	
Mi	2	9	16	23	30	6	13	20	27	5	12	19	26	
Do	3	10	17	24	31	7	14	21	28	6	13	20	27	
Fr	4	11	18	25	1	8	15	22	29	7	14	21	28	
Sa	5	12	19	26	2	9	16	23	1	8	15	22	29	
So	6	13	20	27	3	10	17	24	2	9	16	23	30	
April					Mai				Juni					
	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
Mo		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Di	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	
Mi	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	
Do	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
Fr	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	
Sa	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	
So	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	
Juli					August				September					
	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	37	38	39
Mo		7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29
Di	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Mi	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	
Do	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	
Fr	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
Sa	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	
So	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	
Oktober					November				Dezember					
	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	51	52
Mo		6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29
Di		7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30
Mi	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31
Do	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	
Fr	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	
Sa	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	
So	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	



FELSENKELLER

www.felsenkeller.ch

VINIKON

Neujahr 1.1. / Drei Könige 6.1. / Aschermittwoch 6.2. / Karfreitag 21.3. / Ostern 23.3. / Auffahrt 1.5. / Pfingsten 11.5. / Fronleichnam 22.5. / Nationalfeiertag 1.8. / Mariä Himmelfahrt 15.8. / Eidg. Bettag 21.9. / Allerheiligen 1.11. / Mariä Empfängnis 8.12. / Weihnachten 25.12. / Stefanstag 26.12.



FELSENKELLER

www.felsenkeller.ch

VINIKON®

Wir sind für Sie da:

Unser gesamtes Angebot finden Sie inklusive Weinbeschrieben in unserem Wein-Shop unter www.felsenkeller.ch.
Lieferungen innerhalb 48 Stunden in der Gesamtschweiz.

Weinhandlung:

Felsenkeller AG
Kolinplatz 8, 6301 Zug
Telefon +41 41 710 30 22
Fax +41 41 710 30 49
Montag bis Freitag 08.00h-17.30h
info@felsenkeller.ch
www.felsenkeller.ch

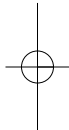
Weinladen & Weinrestaurant

Felsenkeller AG
Kolinplatz 8, 6300 Zug
Telefon +41 41 710 30 50
Dienstag bis Samstag 10.00h-24.00h

Quellen: «Alles über Wein»; «Wein und Spirituosen aus Frankreich», Sopexa; «Die hohe Schule für Weinkenner», E. Peynaud; «WeinWisser»

Inhalt

Weinjahrgänge	2
Geruchsnuancen	4
Die Weinbereitung	8
Grafische Darstellung des Gleichgewichts eines Weines	10
Die Weinbaugebiete	12
Die Klassifizierung in Bordeaux	20
Die Klassifizierung im Burgund	32
Weinfolge und Temperierung	35
Weinrestaurant zum Felsenkeller in Zug	36
Wir sind für Sie da	37



	91	92	93	94	95	96	97	98	99	00	01	02	03	04	05	06	
FRANKREICH																	
Südwest	***	***	****	★	★	****		****	****	****	★	****	****	****	★	****	
Languedoc/Roussillon	**	***	****	****	★	**		***	****	****	★	****	****	****	****	****	
Bordeaux rot	**	**	****	****	★	★		***	****	****	★	****	****	****	★	****	
Bordeaux Sauternes	**	**	**	***	****	****		****	****	****	★	★	★	★	★	****	
Burgund rot	**	***	***	****	****	★		****	****	★	★	****	****	****	★	****	
Burgund weiss	**	***	***	***	★	★		***	****	★	★	****	****	****	★	****	
Côtes du Rhône	***	***	***	****	★	****		****	****	★	★	****	****	****	****	****	
Elsass	**	***	****	★	****	****		****	****	****	****	**	**	****	****	****	
ITALIEN																	
Toscana	***	***	****	****	★	****		****	***	****	****	**	****	★	****	★	
Piemonte	**	**	****	***	****	★		★	****	★	★	★	**	***	★	****	★
Veneto	**	****	****	****	****	****		★	****	**	★	★	**		****	****	★
SPANIEN																	
Rioja	***	***	**	★	★	****		***	****	***	★	***	***	***	***	★	
Navarra	***	***	***	****	****	****		****	****	***	★	***	***	***	***	★	
Ribera del Duero	****	***	**	****	★	★		**	****	***	★	**	***	***	★	****	
Priorat	***	****	★	****	★	****		**	****	****	★	★	**	****	**	★	
SCHWEIZ																	
Wallis					★	****		★	****	****	★	****	★	★	★	****	
Westschweiz	***	***	**	***	★	★		****	****	****	★	****	★	****	★	****	
Ostschweiz	**	***	**	****	★	****		****	****	★	★	★	★	****	★	****	
Tessin	***	***	**	****	★	****		****	****	**	★	★	****	★	****	****	

★ Hervorragend
 **** sehr gut
 *** gut
** durchschnittlich
 * schwach

Geruchsnuancen

Seit jeher distanzieren wir uns von der einschränkenden, typischen Weinsprache, denn ein Wein ist nicht einfach fruchtig, sondern hat z.B. ein Bouquet von Weichselkirschen oder Mango. Nach dem Motto «sag' was du riechst» kommentieren wir das Weinbouquet. Als kleine Hilfe haben wir die gängigsten Geruchsnuancen in verschiedene Serien unterteilt:

ANIMALISCHE SERIE

Ambra – Wild, Wildbret, Wildragout, Pelzwerk, «nasser Hund» – Moschus, moschusartig, Schnittlauch – Schweiss, Fettschweiss – Mäuse-, Katzenharn – Fleisch, fleischartig, fettig – Indol, Scatol, verdorbenes Fleisch – Seefisch.

BALSAMISCHE SERIE

Wacholder – Kiefer, Pitchpine, Harz, harzig, Terpentin – Weihrauch – Vanille, vanilleartig.

HOLZARTIGE SERIE

Grünes Holz – altes Holz, Bois Rancio – Akazienholz – Eichenholz – Zedernholz, Sandelholz, Bleistiftholz, Zigarrenkistenholz – Fassdaube – Kork, holzig – Rancio (von Cognac, Amagnac).

CHEMISCHE SERIE

Essigartig – Alkohol – Kohlenstoff – Kohlenwasserstoffe, Naphthol, Phenol, phenolisch – Schwefel, schweflig, schwefelartig – Zelluloid, Hartgummi – medizinisch, pharmazeutisch, Desinfektionsmittel – Jod, Chlor, Graphit.

GEWÜRZARTIGE SERIE (AROMAPFLANZEN)

Anis, Dill, Sternanis, Fenchel – Champignon, Blätterpilz, Eierschwamm, Röhrling, Steinpilz, Trüffel – Zimt, Ingwer, Gewürznelke, Muskat, Pfeffer, grüner Pfeffer – Basilikum, Minze, Pfefferminz, Thymian – Engelwurz – Lakritze – Knoblauch, Zwiebel – Origano, Majoran – Lavendel, Heidekraut – Kampfer – Wermut.

SERIE DER BRANDGERÜCHE

Rauchig, Tabakrauch, rauchartig – Fumet – Weihrauch – verbrannt, gegrillt, Karamel, geröstete Mandeln, geröstetes Brot, verbrannter Stein, Feuerstein, Flint, Pulver, verbranntes Holz, Kautschuk – Leder, Russisch Leder – gerösteter Kaffee, Kakao, Schokolade.

ÄTHERISCHE SERIE (EINSCHL. GÄRGERÜCHE)

Isoamylacetat, Aceton, amyliartig, Banane, saure Drops, englische Drops, Nagellack – Ester der höheren Fettsäuren (Caprate, Capronate, Caprylate), Seife, seifig, Kerzenwachs, Wachs, Stearin – Hefe, Ferment, gegangener Teig, Weizen, Bier, Obstmost – milchartig, saure Milch, Milchspeisen, Molkerei, Käserei, Butter, Diacetyl, Joghurt, Sauerkraut – Sackleinwand, Stall, Pferdestall.

BLUMENARTIGE SERIE

Blumig, blütenartig – Akazienblüte – Mandelblüte – Orangenblüte – Apfelblüte – Pfirsichblüte – Ligusterblüte – Holunderblüte – Rebenblüte – Weissdorn, Heckenrose, Geissblatt – Zitronenblüte, Hyazinthe, Narzisse – Jasmin – Geranie, Pelargonie – Erika, Ginster – Eibisch – Magnolie – Honig – Pfingstrose, Reseda, Rose – Kamille, Linde – Eisenkraut – Iris, Veilchen – Chrysantheme, Levkoje, Nelke.

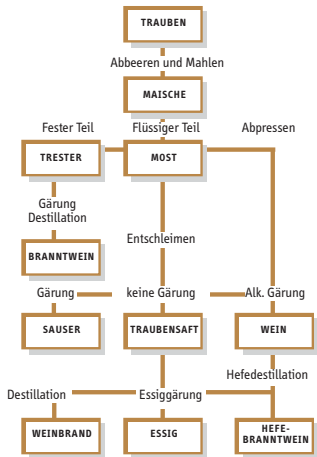
FRUCHTIGE SERIE

Getrocknete Weinbeeren, Korinthen, Sultaninen, Muskattraube – Süsskirsche, Waldkirsche, Weichselkirsche, Herzkirsche, Vogelkirsche, Kirsch, Cherry – Pflaume, Backpflaume, Schlehe, Mirabelle, Obststein, Mandel, Bittermandel, Pistazie – wilde Beeren, Heidelbeeren, schwarze Johannisbeere, Erdbeere, Walderdbeere, Himbeere, Johannisbeere, Maulbeere – Aprikose, Quitte, Pfirsich, Birne, Apfel, Reinette, Melone – Bergamotte, Zitrone, Orange, Pampelmuse – Ananas, Banane – getrocknete Feigen, feigenartig – Granatapfel, Granatapfelsaft – Nuss, Haselnuss – grüne Olive, schwarze Olive.

VEGETABILE SERIE

Kräuter, kräuterartig, krautig, krautartig, Grünfutter, Heu, Heuernte, Wiesenaroma – grünes Blatt, Ackerwinde, zerriebenes Blatt von schwarzen Johannisbeeren, welk, Lorbeerblatt, Kräutertee, Aufguss – gemüseartig, Beifuss, Osterluzei, Kohl, Kresse, Efeu, Bingelkraut, Tagetes – Meerrettich, Radieschen – Farnkraut – grüner Kaffee – Tee, Tabak – Humus, Staub, Unterholz, Erde, erdig, Moor, Moos.

Die Weissweinbereitung

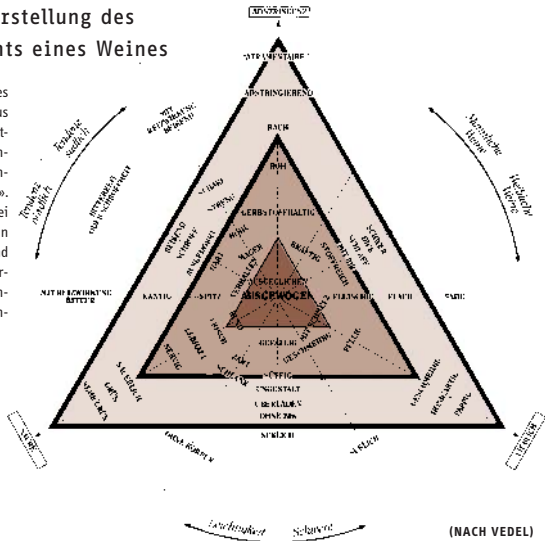


Die traditionelle Rosé- und Rotweinbereitung



Grafische Darstellung des Gleichgewichts eines Weines

Das Gleichgewicht eines Rotweins ergibt sich aus der einzelnen Betrachtung der drei Komponenten «Säure», «Adstringenz» und «Lieblich». Wenn eine oder zwei dieser Komponenten stärker erkennbar sind als die andere(n), so verschiebt sich das Gleichgewicht in jene Richtung.



(NACH VEDEL)

Die Weinbaugebiete

Schweiz



Italien



Spanien



Frankreich



Die Klassifizierung in Bordeaux

Die Châteaux im Médoc (ausgenommen Château Haut-Brion im Graves) wurden 1855 aufgrund der damals gültigen Preise für ihre Weine in fünf Klassen unterteilt (1^{er} bis 5^{ème} Cru Classé). Diese Einteilung gilt offiziell immer noch, mit einer Ausnahme: 1973 stieg Château Mouton-Rothschild vom 2^{ème} Cru Classé zum 1^{er} Cru Classé auf, und das ist bis heute so geblieben. Seit 1855 ist jedoch viel geschehen, so dass einige tiefklassierte Châteaux qualitativ den höher klassierten Châteaux weit überlegen sind – und umgekehrt (siehe die hinten folgende im «WeinWisser» veröffentlichte Neu-Klassifizierung).

DIE BORDEAUX- KLASSIFIZIERUNG VON 1855

PREMIERS CRUS

Château Lafite-Rothschild, Pauillac
Château Latour, Pauillac
Château Margaux, Margaux
Château Haut-Brion, Pessac, Graves

DEUXIÈMES CRUS

Château Mouton-Rothschild, Pauillac
Château Rausan-Ségla, Margaux
Château Rauzan-Gasslies, Margaux
Château Léoville-Las-Cases, St. Julien
Château Léoville-Poyferré, St. Julien
Château Léoville-Barton, St. Julien
Château Durfort-Vivens, Margaux
Château Lascombes, Margaux
Château Gruaud-Larose, St. Julien
Château Brane-Cantenac, Cantenac-Margaux
Château Pichon-Longueville-Baron, Pauillac
Château Pichon-Lalande, Pauillac
Château Ducru-Beaucaillou, St. Julien
Château Cos d'Estournel, St. Estèphe
Château Montrose, St. Estèphe

TROISIÈMES CRUS

Château Giscours, Labarde-Margaux
Château Kirwan, Cantenac-Margaux
Château d'Issan, Cantenac-Margaux
Château Lagrange, St. Julien
Château Langoa-Barton, St. Julien

TROISIÈMES CRUS

Château Malescot-St-Exupéry, Margaux
Château Cantenac-Brown, Cantenac-Margaux
Château Palmer, Cantenac-Margaux
Château La Lagune, Ludon
Château Desmirail, Margaux
Château Calon-Ségur, St. Estèphe
Château Ferrière, Margaux
Château Marquis d'Alesme-Becker, Margaux
Château Boyd-Cantenac, Cantenac-Margaux

QUATRIÈMES CRUS

Château St-Pierre (Bontemps et Sevaistre),
St. Julien
Château Branaire-Ducru, St. Julien
Château Talbot, St. Julien
Château Duhart-Milon-Rothschild, Pauillac
Château Pouget, Cantenac-Margaux
Château La Tour-Carnet, St. Laurent
Château Lafon-Rochet, St. Estèphe
Château Beychevelle, St. Julien
Château Prieuré-Lichine, Cantenac-Margaux
Château Marquis-de-Terme, Margaux

CINQUIÈMES CRUS

Château Pontet-Canet, Pauillac
Château Batailley, Pauillac
Château Grand-Puy-Lacoste, Pauillac
Château Grand-Puy-Ducasse, Pauillac
Château Haut-Batailley, Pauillac
Château Lynch-Bages, Pauillac
Château Lynch-Moussas, Pauillac
Château Dauzac, Labarde-Margaux
Château Mouton-Baronne-Philippe, Pauillac
(früher bekannt als Mouton d'Armailhac)
Château du Tertre, Arzac-Margaux
Château Haut-Bages-Libéral, Pauillac
Château Pédesclaux, Pauillac
Château Belgrave, St. Laurent
Château de Camensac, St. Laurent
Château Cos Labory, St. Estèphe
Château Clerc-Milon-Rothschild, Pauillac
Château Croizet-Bages, Pauillac
Château Cantemerle, Macau

Die WeinWisser-Überarbeitung des Klassements von 1855

Nach fast 140 Jahren hat die Weinfachzeitschrift WeinWisser die Klassifikation von 1855 überarbeitet und ergänzt. In ihrer Ausgabe vom Oktober 1993 wurde diese «Neuklassifikation» veröffentlicht. Als Grundlage dienten dem «WeinWisser» alle zur Verfügung stehenden Bewertungen der Bordeaux-Weine (inkl. St. Emilion, Pomerol etc.) der Jahrgänge 1981-1990 (ohne die Jahrgänge 1984 und 1987).

- In Klammer jeweils das Klassement von 1855 bzw. Crus Bourgeois
- Fettdruck = Aufsteiger (innerhalb der Médoc-Appellationen)
- Kursivschrift = Absteiger (innerhalb der Médoc-Appellationen)
- (*) = nicht in der Médoc-Klassifikation von 1855
- ** = 1973 zum Premier aufgestiegen

PREMIERS CRUS

Margaux, Margaux (1^{er})
Pétrus, Pomerol (*)
Mouton Rothschild, Pauillac (2^{ème}) **
Cheval Blanc, St. Emilion (*)
Léoville-Las-Cases, St. Julien (2^{ème})
Lafite Rothschild, Pauillac (1^{er})
Cos d'Estournel, St. Estèphe (2^{ème})
Haut-Brion, Graves (1^{er})
La Mission Haut-Brion, Graves (*)
Latour, Pauillac (1^{er})
Lafleur, Pomerol (*)

DEUXIÈMES CRUS

Palmer, Margaux (3^{ème})
Pichon Lalande, Pauillac (2^{ème})
Domaine de Chevalier, Graves (*)
La Conseillante, Pomerol (*)
Le Pin, Pomerol (*)
Gruaud-Larose, St. Julien (2^{ème})
Lynch-Bages, Pauillac (5^{ème})
Vieux-Ch.-Certan, Pomerol (*)

DEUXIÈMES CRUS

Canon, St. Emilion (*)
Ausone, St. Emilion (*)
Ducru-Beaucaillou, St. Julien (2^{ème})
Léoville-Barton, St. Julien (2^{ème})
L'Évangile, Pomerol (*)
Trostanoy, Pomerol (*)
Clinet, Pomerol (*)
Pavie, St. Emilion (*)
Latour-à-Pomerol, Pomerol (*)
Magdelaine, St. Emilion (*)
Fleur-de-Gay, Pomerol (*)
Figeac, St. Emilion (*)
Tertre-Rôtebœuf, St. Emilion (*)
Monbrison, Margaux (Cru Bourgeois)
Petit-Village, Pomerol (*)
Saint-Pierre, St. Julien (4^{ème})
Montrose, St. Estèphe (2^{ème})
Pichon-Baron, Pauillac (2^{ème})
**Sociando-Mallet, Haut-Médoc
(Cru Bourgeois)**
Certan-de-May, Pomerol (*)
Haut-Marbuzet, St. Estèphe (Cru Bourgeois)
Clerc-Milon, Pauillac (5^{ème})

TROISIÈMES CRUS

Rausan-Ségla, Margaux (2^{ème})
Le Bon Pasteur, Pomerol (*)
Léoville-Poyferré, St. Julien (2^{ème})
Chasse Spleen, Moulis (Cru Bourgeois)
de Fieuzal, Graves (*)
Grand-Puy-Lacoste, Pauillac (5^{ème})
Duhart-Milon, Pauillac (4^{ème})
Canon-la-Gaffelière, St. Emilion (*)
La Dominique, St. Emilion (*)
L'Arrosée, St. Emilion (*)
Tour-Haut-Caussan, Médoc (Cru Bourgeois)
Grand-Mayne, St. Emilion (*)
Fleur-Pétrus, Pomerol (*)
Poujeaux, Moulis (Cru Bourgeois)
Haut-Bailly, Graves (*)
L'Église-Clinet, Pomerol (*)
Meyney, St. Estèphe (Cru Bourgeois)
Troplong-Mondot, St. Emilion (*)
Talbot, St. Julien (4^{ème})
Clos des Jacobins, St. Emilion (*)
La Lagune, Haut-Médoc (3^{ème})
Larmande, St. Emilion (*)
L'Angélu, St. Emilion (*)

TROISIÈMES CRUS

La Gay, Pomerol (*)

Pavillon Rouge, Margaux (*)

Pavie-Decesse, St. Emilion (*)

Belair, St. Emilion (*)

Lagrange, St. Julien (3^{ème})

Lavilotte, St. Estèphe (Cru Bourgeois)

Bahans Haut-Brion, Graves (*)

Clos Fourtet, St. Emilion (*)

La Gurgue, Margaux (Cru Bourgeois)

QUATRIÈMES CRUS

De Pez, St. Estèphe (*)

Pape-Clément, Graves (*)

Larcis-Ducasse, St. Emilion (*)

Calon-Ségur, St. Estèphe (3^{ème})

Curé Bon-La-Madelaine, St. Emilion (*)

Brane Cantenac, Margaux (2^{ème})

Haut-Bages-Libéral, Pauillac (5^{ème})

Beauséjour-Duffau, St. Emilion (*)

Les Forts-de-Latour, Pauillac (*)

Beychevelle, St. Julien (4^{ème})

Phélan-Ségur, St. Estèphe (Cru Bourgeois)

Soutard, St. Emilion (*)

Haut-Batailley, Pauillac (5^{ème})

QUATRIÈMES CRUS

Gomboude-Guillot, Pomerol (*)

Labégorce-Zédé, Margaux (Cru Bourgeois)

La Louvière, Graves (*)

L'Enclos, Pomerol (*)

Tour-du-H. Moulin, Haut-Médoc (*)

Cadet-Piola, St. Emilion (*)

Chambert-Marbuzet, St. Estèphe (Cru Bourgeois)

La Gaffelière, St. Emilion (*)

Langoa-Barton, St. Julien (3^{ème})

D'Armailhac, Pauillac (5^{ème})

CINQUIÈMES CRUS

Gressier-Gr.-Poujeaux, Moulis (*)

Carmes Haut-Brion, Graves (*)

Tour Saint-Bonnet, Médoc (*)

Croque-Michotte, St. Emilion (*)

de Sales, Pomerol (*)

Sénéjac, Haut-Médoc (*)

Marquis de Terme, Margaux (4^{ème})

Cantemerle, Haut-Médoc (5^{ème})

Fourcas-Hosten, Listrac (*)

Certain-Giraud, Pomerol (*)

Cissac, Haut-Médoc (Cru Bourgeois)

CINQUIÈMES CRUS

La Grave-à-Pomerol, Pomerol (*)

Maucaillou, Moulis (Cru Bourgeois)

Batailley, Pauillac (5^{ème})

Gloria, St. Julien (Cru Bourgeois)

Branair-Ducru, St. Julien (4^{ème})

de Marbuzet, St. Estèphe (Cru Bourgeois)

d'Angludet, Margaux (Cru Bourgeois)

Lanessan, Haut-Médoc (Cru Bourgeois)

Tour-du-Pin-Figeac, St. Emilion (*)

Clos René, Pomerol (*)

Canon-de-Brem, Canon-Fronsac (*)

de Lamarque, Haut-Médoc (Cru Bourgeois)

Couvent des Jacobins, St. Emilion (*)

La Croix, Pomerol (*)

de-Bel-Air, Pomerol (*)

Ormes-de-Pez, St. Estèphe (Cru Bourgeois)

du Tertre, Margaux (5^{ème})

Nicht mehr klassifizierte Weine aus der 1855er-Klassifikation

	1855	neu
Lascombes (2 ^{ème})	2 ^{ème}	Cru Bourgeois
Durfort-Vivens	2 ^{ème}	Cru Bourgeois
Rauzan-Gassies	2 ^{ème}	Cru Bourgeois
Giscours	3 ^{ème}	Cru Bourgeois
Ferrière	3 ^{ème}	Cru Bourgeois
d'Issan	3 ^{ème}	Cru Bourgeois
Cantenac-Brown	3 ^{ème}	Cru Bourgeois
Desmirail	3 ^{ème}	Cru Bourgeois
Boyd-Cantenac	3 ^{ème}	Cru Bourgeois
Mal-St.-Exupéry	3 ^{ème}	Cru Bourgeois
Kirwan	3 ^{ème}	Cru Bourgeois
Prieuré-Lichine	4 ^{ème}	Cru Bourgeois
Lafon-Rochet	4 ^{ème}	Cru Bourgeois
Tour Carnet	4 ^{ème}	Cru Bourgeois
Pouget	4 ^{ème}	Cru Bourgeois

Verlangen Sie eine Probenummer der Zeitschrift
«WeinWisser»: www.weinwisser.ch

Die Klassifizierung im Burgund

Im Burgund ist jeder einzelne Rebberg genau nach seiner Appellation erfasst. An der Spitze stehen rund 30 Grands Crus mit eigener Appellation. Ausser im Chablis tragen sie nicht den Namen der jeweiligen Gemeinde. Die Kategorie unterhalb der Grands Crus bilden die Premiers Crus. Es sind ganz spezielle Lagen der hervorragendsten, jedoch nicht zu den Grands Crus gehörenden Weinberge der besten Weingemeinden. Für Weinberge einer Weingemeinde, die in keine der oben erwähnten Klassifizierungen fallen, wird die «appellation communale» verwendet, die sich auf den Ortsnamen bezieht – z. B. Gevrey Chambertin. Für Rebland von geringerem Wert darf kein Ortsname verwendet werden, der Wein muss unter den «appellations régionales» (z. B. Bourgogne) verkauft werden.

GRANDS CRUS AUS DEM BURGUND

Romanée-Conti
Richebourg
La Romanée
La Tâche
Romanée-Saint-Vivant

Grands-Echézeaux
Echézeaux
Clos de Vougeot
Musigny
Bonnes-Mares
Clos Saint-Denis
Clos de la Roche
Clos de Tart
Clos des Lambrays
Chambertin
Chambertin-Clos-de-Bèze
Mazoyères-Chambertin
Charmes-Chambertin
Chaille-Chambertin
Mazis-Chambertin
Griotte-Chambertin
Latricières-Chambertin
Ruchottes-Chambertin
Montrachet
Chevalier-Montrachet
Bâtard-Montrachet
Bienvenues Bâtard Montrachet
Criots-Bâtard-Montrachet
alle Corton

Flaschengrössen und ihre Namen

Inhalt in cl	Bezeichnung (Bordeaux)	Bezeichnung (Champagne)
18,75		Viertelflasche
37,5	halbe Flasche	halbe Flasche
75	ganze Flasche	ganze Flasche
150	Magnum	Magnum
250	Marie-Jeanne	
300	Doppelmagnum	Jeroboam
450/500	Jeroboam	Rehoboam
600	Impériale	Methusalem
900		Salamanassar
1200	Balthasar	Balthasar
1500	Nebukadnezar	Nebukadnezar
1800	Melchior	Melchior oder Goliath
2625		Souverain
2700		Primat
3000		Melchisedech

Weinfolge und Temperierung

RICHTIGE WEINFOLGE:

weiss (Rosé) vor rot	trocken vor süss
leicht vor kraftvoll	herb vor lieblich
jung vor alt	spritzig vor still

GRUNDSKALA ZUR TEMPERIERUNG VON WEINEN:

Folgende Skala dient als Richtlinie. In den kalten Jahreszeiten werden die Weine tendenziell wärmer genossen als bei warmen Witterungsverhältnissen.

Rote Bordeaux	18° C
Rote Burgunder	16° C
Tanninreiche Rotweine	
roter Portwein (Vintage)	16-18° C
Tanninarme Rotweine	
Beaujolais, Côtes du Rhône	14-16° C
Volle, aromatische Weissweine, Süssweine, Rosés, Banyuls, weisser Portwein, Sherry	10-12° C
Leichte, frische Weissweine	8-10° C
Champagner und Schaumweine	8° C

Weinrestaurant zum Felsenkeller in Zug



Im September 1999 haben wir am Kolinplatz 8 in Zug unser Weinrestaurant eröffnet. Für die kulinarischen Freuden sorgt Starkoch Stefan Meier vom Rathauskeller. Über 400 verschiedene Weine aus aller Herren Länder, davon einige, abwechselnd im Offenausschank, stehen zur Auswahl.

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag 10.00–24.00 Uhr

Telefon +41 41 710 30 50

www.felsenkeller.ch

