



FELSENKELLER

WWW.FELSENKELLER.CH

ANGEBOTE

OKTOBER 2011

Zuger Messe

vom Samstag 22. Oktober bis Sonntag 30. Oktober 2011



Unser Stand –
Halle B5 Stand 31 –
erfreut sich grosser
Beliebtheit!

zuger.messe

Bereits zum 21. Mal präsentieren wir an der Zuger Messe über 60 Weine aus unserem Sortiment – darunter immer unsere Neuheiten und natürlich die neuen Jahrgänge der beliebtesten Weine unserer Kunden. Die Zuger Messe ist und bleibt eine einmalige Gelegenheit für Weinfreunde aus Nah und Fern um Weine vor dem Kauf zu verkosten. Seit längerem erfreut sich unser Weinstand (Halle B5 Stand 31) grosser Beliebtheit, sodass abends kaum Platz mehr frei bleibt. Unser Geheimtipp: Kommen Sie doch an den Wochenenden nach einem gediegenen Frühstück oder Brunch an unseren Stand. Nachmittags hat's an den Wochenenden immer Platz für Sie.

Wir freuen uns schon heute auf Ihren Besuch ...

Josephine Dubois, Ligny-le-Châtel, Bourgogne



«In diesem Jahr trumpfen wir mit drei Weissweinen aus dem Burgund auf!»

Und trotzdem ... Frankreich bleibt in Bezug auf Wein einzigartig. Im vergangenen Jahr haben wir erstmals nach vielen Jahren wieder mal einen französischen Rotwein, Orca, aus den Côtes du Ventoux, vorgestellt und alle Weinfreunde überrascht (das beste Zeugnis dafür ist sein Chart-Sturm in unsere Top10 – siehe hinten). In diesem Jahr können wir mit drei Weissweinen aus dem Burgund auftrumpfen und zwar in mehrerer Hinsicht. Erstens sind diese Chardonnays

sehr typische Vertreter ihrer Region, zweitens überrascht die Qualität vor allem deshalb, weil drittens die Preise unsäglich tief sind. Letzteres natürlich auch kursbedingt. Also, für alle Chablis- und Meursaultfreunde, die in den letzten Jahren wegen der zum Teil zu hohen Preise auf den Genuss dieser Weine verzichtet haben – lassen Sie sich überraschen. Geniesst die Weine von Josephine Dubois.

Chablis AC

2010 75cl Fr. 17.50

Explosive Frische – in der Nase Noten von Zitrone, Akazie und Karamel – am Gaumen lebendige, mineralische Fruchtigkeit.

Chablis 1er Cru AC, «Montée de Tonnerre»

2010 75cl Fr. 29.00

Bouquet von Zitrusfrüchten, Eisenkraut und Buttermilch. Lebendig und trotzdem opulent.

Meursault AC

2008 75cl Fr. 38.00

Eleganter und typischer Meursault. Noten von reifen, gelben Früchten wie gelbe Pflaumen und Mirabellen gepaart mit wunderschönen Röst- und Honigaromen.

Ein perfekter Begleiter zu weissem Fleisch (Fisch, Geflügel und Kalb).

Barriqueausgebauter Chardonnay mit frischen und dennoch reifen Eindrücken.

Cantine Due Palme, Cellino San Marco, Puglia

«Ein 3-Bicchieri-Wein für 29.50!»

Süditalien sorgte in den vergangenen Jahren immer wieder für oenologische Überraschungen. So auch das Weingut Cantine Due Palme mit dem Selvarossa Riserva. Kein Wunder erhielt dieser Wein für die zwei letzten Jahrgänge die Höchstnote im Gambero Rosso mit 3 Bicchieri. Die Zusammenarbeit mit dem toskanischen Weingut Avignonesi seit 2002 trägt ganz offensichtlich Früchte. Ein 3-Bicchieri-Wein für unter Fr. 30.00 gab es selten zuvor!

Selvarossa Salice Salentino, DOP, Riserva

2007 75cl

Fr. 29.50

Alles was ein trinkfreudiger und perfekt vinifizierter Wein ausmacht!

Tiefschwarze Farbe, wunderschöne Düfte nach Kernobst, Tabak und Schokolade und ein schier endloser Abgang.

Vigna Rionda, Massolino, Serralunga d'Alba, Piemonte



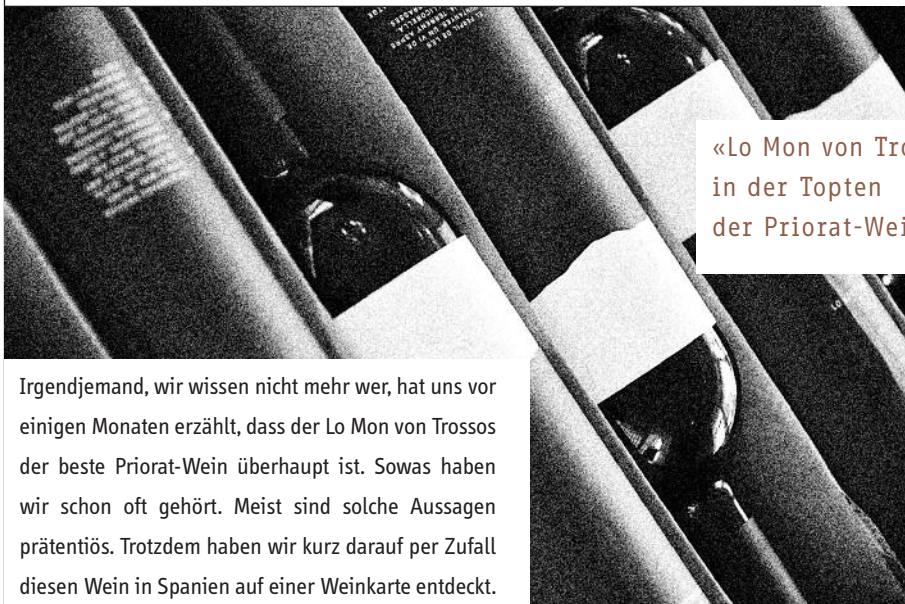
Barolo Margheria 2007
mit 94 Punkten
von Robert M. Parker

Seit bald 20 Jahren importieren wir die Weine von Massolino. Die Weine haben uns stets begeistert, jedoch erst seit wenigen Jahren haben auch die anerkannten Weinkritiker wie Robert M. Parker, Gambero Rosso und Winespectator die Weine von Massolino entdeckt. Leider sind zurzeit die Bewertungen der aktuellen Jahrgänge noch nicht bekannt, bis auf den Barolo Margheria 2007 mit 94 Punkten Parker und den normalen Barolo 2004 bzw. 2007 mit 90+ Punkten Parker, 90 Punkten Veronelli und 91 Punkten Winespectator bzw. 89+ Punkten Parker. Unabhängig davon empfehlen wir wärmstens alle Weine, die wir von Massolino selektioniert haben. Vom einfachen, günstigen Barbera bis zum Barolo «Margheria». Jeder

Piemont-Fan wird seine wahre Freude an diesen Weinen finden, zumal alle Weine traditionell vinifiziert werden und das Piemont typischer nicht vertreten werden kann. Mehr noch, dank tiefem Eurokurs können wir alle Weine von Massolino zu deutlich günstigeren Preisen anbieten. Jetzt noch.

Barbera d'Alba DOC	2010	75cl	Fr. 18.00	statt 20.–
Piemont im Glas. Wunder-, wunderschöner, einfacher Barbera für alle italienische Pastagerichte geeignet.				
Barbera d'Alba DOC, «Gisep»	2009	75cl	Fr. 29.00	statt 35.–
100% neue, französische Barriques perfekt eingebunden. Ein Hammerwein. Leider rar und daher können wir über Verfügbarkeit keine Prognosen wagen. «Dä gschnäller isch dä gschwinder.»				
Barolo DOCG	2004/07	75cl	Fr. 40.00	statt 48.–
Ein budgetschonender, perfekter Barolo! Die erste Flasche schreit nach einer zweiten.				
Barolo DOCG, «Margheria»	2007	75cl	Fr. 59.00	statt 68.–
«Wenn ich ein Barolo wär' dann wär' ich am liebsten ein Barolo Margheria» (O-Ton Rémy Blaser und er steht nach wie vor dazu). Parker gibt 94 Punkte; Rémy Blaser gibt 100.				

Trossos del Priorat S.L., Grattallops, Priorat



«Lo Mon von Trossos –
in der Topten
der Priorat-Weine .»

Irgendjemand, wir wissen nicht mehr wer, hat uns vor einigen Monaten erzählt, dass der Lo Mon von Trossos der beste Priorat-Wein überhaupt ist. Sowas haben wir schon oft gehört. Meist sind solche Aussagen präventös. Trotzdem haben wir kurz darauf per Zufall diesen Wein in Spanien auf einer Weinkarte entdeckt. «Mal schau'n», haben wir uns gesagt und den Wein bestellt. «Hoppla und Gopfverglemmi» tönte es an unserem Tisch. Sind wir zu euphorisch weil wir in Spanien weilen? Ein kurzer Blick in den anerkanntesten Weinführer Spaniens, Peñin, gab die finale Antwort: 92 Punkte Peñin und somit in den Topten der Priorat-Weine.

Mit Verlaub, für Fr. 32.00 ein Schnäppchen.

Lo Mon, Priorat DO

2008 75cl

Fr 32.00

Himmlich! Blablabla braucht es nicht – geniessen und basta!

Bestellkarte

				Gebinde Grösse	Anzahl Gebinde
Josephine Dubois, Ligny-le-Châtel, Bourgogne					
Chablis AC	2010	75cl	Fr. 17.50	6er	
Chablis 1er Cru AC, «Montée de Tonnerre»	2010	75cl	Fr. 29.00	6er	
Meursault AC	2008	75cl	Fr. 38.00	6er	
Cantine Due Palme, Cellino San Marco, Puglia					
Selvarossa Salice Salentino, DOP, Riserva	2007	75cl	Fr. 29.50	6er	
Vigna Rionda, Massolino, Serralunga d'Alba, Piemonte					
Barbera d'Alba DOC	2010	75cl	Fr. 18.00	6er	
Barbera d'Alba DOC, «Gisep»	2009	75cl	Fr. 29.00	6er	
Barolo DOCG	2004/07	75cl	Fr. 40.00	6er	
Barolo DOCG, «Margheria»	2007	75cl	Fr. 59.00	6er	
Trossos del Priorat S.L., Grattalops, Priorat					
Lo Mon, Priorat DO	2008	75cl	Fr. 32.00	6er	
Topten of Felsenkeller					
1. Matsu, Toro DO	2008	75cl	Fr. 22.00	6er	
2. Primitivo/Merlot SUD, San Marzano	2010	75cl	Fr. 15.00	6er	
3. Malbec Limited Prod., Bod. Escorihuela, Mendoza ARG	2007	75cl	Fr. 29.50	4er	
4. Primitivo di Manduria DOC, 60anni, San Marzano	2007	75cl	Fr. 35.50	6er	
5. Sassi Grossi, Merlot del Ticino, Fr. Gialdi (ab Juli 2012)	2010	75cl	Fr. 49.90	6er	
6. Blanconieva Sauvignon, Rueda DO	2010	75cl	Fr. 17.00	6er	
7. Orca, Côtes du Ventoux AC	2009	75cl	Fr. 18.90	6er	
8. Ripassa, Valpolicella Superiore DOC, Zenato	2008	75cl	Fr. 25.50	6er	
9. Pinot Grigio/Garganega, Cantine Lenotti Venezia IGT	2010	75cl	Fr. 13.50	6er	
10. Prosecco Merotto, Valdobbiadene DOC		75cl	Fr. 19.50	6er	

Konditionen

- Die Preise verstehen sich inkl. MwSt pro Flasche.
- Gültig bis 31. Dezember 2011 und nur solange Vorrat.
- Lieferungen: Zug und angrenzende Gemeinden ab 12 Flaschen franko Domizil. Übrige Schweiz ab Fr. 500.– Warenwert franko Domizil, darunter
- Fr. 20.– Transportkostenanteil; Abholungen innert 14 Tagen nach telefonischer Vereinbarung.
- Nach eingegangener Bestellung liefern wir Ihnen den Wein gegen Rechnung, Zahlungsziel 20 Tage netto.

NICHT FRANKIEREN
NE PAS AFFRANCHIR
NON AFFRANCARE

Geschäftsantwortsendung invio commerciale risposta
Envoi commercial-réponse

Felsenkeller AG
Kolinplatz 8
Postfach 141
CH-6301 Zug

Botschaften aus unserem Weinrestaurant

Dave Müller heisst der Mann. Merken Sie sich diesen Namen. In Bezug auf Wein gibt es keinen wissensbegierigeren Menschen auf dieser Welt wie Dave Müller: Eigener Weinclub, keine verpasste Degustation, stets auf Entdeckungsreise bei der Auswahl eines Weines im Restaurant, Weinliteratur wird verschlungen, aufmerksames Verfolgen von Gesprächen mit Winzern aus aller Welt und, und, und ... Dass er als gelernter Koch mit langjähriger Erfahrung im Service weiss wie man Gäste bedient ist selbstredend. Dass er seit Januar 2011 unser Team verstärkt und bereichert macht uns stolz. Dank Dave ist nun das Felsenkeller-Restaurant auch montags geöffnet (16.00h-24.00h).

Sie nennen ihn **Piazza** – er hat ein sehr schnelles und lockeres Mundwerk – im Winter ist er immer auf dem Berg (Fuxägufer, Davos) und im vergangenen Sommer zeigte er bei uns als Gastgastgeber sein ganzes Können. Wir waren beeindruckt. Danke Piazza 1000 und vielleicht und hoffentlich bis nächsten Sommer! By the way ... St. Pauli schafft den Aufstieg ... und Züri wird Meister!

Öffnungszeiten:

Montag

16.00h – 24.00h

Dienstag – Freitag

10.00h – 24.00h

Samstag

09.00h – 24.00h

Endlich, **Petra** is back ... Ganze 3 ½ Monate war sie weg und hat in dieser Zeit ihren verdienten Mutterschaftsurlaub genossen. Gott bewahre wird Petra zwei bis drei Abende pro Woche den Service hier bei uns wieder übernehmen, somit hat der Felsenkeller seine gute Fee und Zug die beste Gastgeberin des ganzen Kantons wieder zurück. All the best, geschätzte Petra!

Nicht vergessen: Pre-Christmas-Party am 23. Dezember ab 18.00h im Felsenkeller!

Vorher nix Party!

Auf Anregung vieler Gäste ... neu: Jeden Samstag im Dezember Glühwein von Olivier Rosssdeutsch, Restaurant Aklin, bei uns im Felsenkeller. Nicht zu topen. Kein Pülverli-Glühwein sondern echt und authentisch!



Sommerparty vom
1.7.2011 im Felsenkeller.

Beleuchtung: www.eigenbrot.ch / Foto: Dave Müller

Topten of Felsenkeller

TOP
10



Ob Zufall oder nicht – die hier abgebildeten Weine gehören zu den beliebtesten (meistverkauftesten wäre zutreffender) Weine unserer Kunden. Details und Preise siehe Bestellkarte hinten.