

Schaumwein

Prelude Vin Mousseux Blanc de Noir 75 cl

Produzent	GVS Weinkellerei
Herkunft	AOC Schaffhausen
Traubensorte	Blauburgunder
Charakter	Reicher und kraftvoller Schaumwein mit herrlicher Frucht. Trocken im Geschmack. Reiche, feine und nachhaltige Perlage. Hohes Niveau von grosser Eleganz und Finesse.
Passt zu	Austern , geräuchtem Lachs, Kaviar
Trinkempfehlung	2 – 3 Jahre / 12 – 14° C

Trauben hell gekeltert, langsame Gärung des Grundweins, danach traditionelle Flaschengärung mit Champagner-Hefe (klassische Champagne-Methode)

Perle Schaffhauser Schaumwein VdP Suisse 75 cl

Produzent	GVS Weinkellerei
Herkunft	Schaffhausen
Traubensorte	Blauburgunder (Blanc de Noir) und Riesling-Sylvaner
Vinifikation	Reife, gesunde Blauburgunder Trauben werden sofort behutsam abgepresst, um möglichst wenig Farbe aus den Beerenschalen auszulösen. Dazu kommt ein Anteil an reifen, sehr aromatischen Riesling-Sylvaner Trauben. Langsame Gärung mit einer speziellen Weinhefe im Stahltank. Danach folgt die zweite Gärung im Drucktank wodurch eine feine Perlage die Zunge verwöhnt.
Charakter	Jugendliche, grüngelbe Farbe. Frisches, überraschendes Fruchtbouquet von Ananas, Melonen und Zitrusfrüchten. Am Gaumen sehr saftig mit angenehmen Antrunk und einer verspielten Fruchtsüsse. Seine Perlage ist sehr erfrischend und lebendig. Ein unkomplizierter Schaumwein der Spass macht.
Passt zu	Ganz schön erfrischend und herrlich perlend passt unsere noch junge Kreation eigentlich immer: Zum Apéro, zum Mixen (herrlich im Apérol Spritz!) oder wenn immer es etwas zu feiern gibt. Perle verschönert das Leben!
Trinkempfehlung	5-8°C

Weisswein

Pinot Blanc 75 cl

Produzent	Rüedi Gächlingen
Kelterung	Winzerkeller Strasser, Uhwiesen
Herkunft	Gächlingen, AOC Schaffhausen
Traubensorte	Pinot Blanc
Charakter	Von handgelesenes Traubengut wurde sorgfältig im Barrique ausgebaut. Ein charmanter und fruchtiger Weisswein.
Passt zu	Apéro, Gemüse und hellem Fleisch.
Trinkempfehlung	2 – 3 Jahre / 12 – 14° C

Pinot Blanc Schaffhausen GVS 50cl / 75cl

Produzent:	GVS Weinkellerei
Herkunft:	Aus den Lagen von Beringen, Siblingen und Hallau, AOC Schaffhausen
Traubensorte:	Pinot Blanc
Vinifikation:	Schonende Ganztraubenpressung, Reinvergärung, Stahltankausbau
Charakter:	Grüngelbe Farbe. Aromen von Blütenhonig und reifen Äpfeln. Schöner, kräftiger Körper, elegant und nachhaltig. Ein fruchtbetonter Wein mit Noblesse.
Passt zu:	Spargelgerichten, einheimischen Gemüse, hellem Fleisch, Braten
Trinkempfehlung:	3 – 4 Jahre / 12°C

Eine alte europäische Kultursorte, welche hohe Ansprüche an den Kellermeister und an die Lage stellt.

Räckedorn Riesling-Sylvaner Gächlingen Sélection 75 cl

Produzent:	GVS Weinkellerei
Herkunft:	Gächlingen, schwerer tiefgründiger Kalksteinschotterboden, AOC Schaffhausen
Traubensorte:	Riesling-Sylvaner
Vinifikation:	Ein klassischer Riesling-Sylvaner mit viel Sortentypizität, hergestellt durch ein besonderes Kaltgärverfahren
Charakter:	Intensive Fruchtaromen von Kiwi, Zitrus und grünen Bananen
Passt zu:	Apéro und Vorspeisen, leichte Mahlzeiten
Trinkempfehlung:	1 – 4 Jahre / 10 – 12°C

Besonderes:

Jahrgang 2009 Kategoriensieger an der grössten Schweizer Weinprämierung «Grand Prix du Vin Suisse», demzufolge DER BESTE RIESLING-SILVANER DER SCHWEIZ!

Seyval Blanc Schaffhausen Sélection 75 cl

Produzent	GVS Weinkellerei
-----------	------------------

Herkunft	Thayngen, Rüdlingen und Stein am Rhein, AOC Schaffhausen
Traubensorte	Seyval Blanc
Vinifikation	Schonende Ganztraubenpressung, Teilmenge 3 Monate im 800 Liter Fass ausgebaut
Charakter	Helles Gold. Jugendliche Frucht, grüne Banane, Ananas. Cremiger Körper, geschmeidig mit feinem Aroma und guter Säurestruktur
Passt zu	Fischgerichten, Vorspeisen, Fondue & Raclette
Trinkempfehlung	3 – 4 Jahre / 10°C

Der Seyval Blanc gehört zu den interspezifischen Traubensorten welche ein Minimum an Behandlungsmassnahmen benötigten. Der Barrique rundet den Wein harmonisch ab

Chardonnay Siblingen Eisenhalde Sélection 75 cl

Produzent	GVS Weinkellerei
Herkunft	AOC Schaffhausen
Traubensorte	Chardonnay
Vinifikation	gesunde reife Trauben, schonende Kelterung, imahltank vergoren
Charakter	hellgelbe Farbe mit leuchtenden Reflexen. Feine Fruchtaromen von Ananas und grünen Bananen. Spritzig im Antrunk, eleganter fruchtiger Körper, mit feinem Aromanachhall, sehr schöner klassischer Weisswein.
Passt zu	Fischgerichten, Meeresfrüchten oder einfach so zum geniessen.
Trinkempfehlung	3 – 4 Jahre / 10 – 12°C

Die Siblinger Eisenhalde ist eine der schönsten Weinlagen der Ostschweiz.

Sauvignon Blanc Schaffhausen Sélection 75 cl

Produzent	GVS Weinkellerei
Herkunft	Klettgau, AOC Schaffhausen
Traubensorte	Sauvignon Blanc
Vinifikation	Handlese, Sortierung, sofortiges Einmaischn und temperaturkontrollierte Gärung. Ausbau im Stahltank
Charakter	Zartes Gelbgrün. Aromen von gelben Früchten, Mirabelle und Stachelbeere. Feine Struktur mit viel Aroma, sehr ausgewogenes Frucht-Säurespiel. Saftig und lebendig auf der Zunge.
Passt zu	Käseplatte, Fisch, Teigwaren mit Lachs, Meeresfrüchten
Trinkempfehlung	3 Jahre, 10 - 12°C

Pinot Gris Réserve Premium 75 cl

Produzent	GVS Weinkellerei Schaffhausen
Herkunft	Bevorzugte Hanglagen mit tiefgründigen Keuperböden im Klettgau,
AOC Schaffhausen	
Traubensorte	100% Pinot Gris
Vinifikation	Handlese und Sortierung. Behutsames Abbeeren, die Mazeration der Maische um Farb- und Bouquetstoffe zu extrahieren wird individuell je nach Reifegrad der Trauben festgelegt. Langsame Gärung mit speziell dafür ausgesuchter Hefe. Der Ausbau auf der Feinhefe steigert die Komplexität dieses kraftvollen Weissweins. Teilausbau des Jungweins im Barrique.
Charakter	Strahlendes Hellgelb. Blumige Aromen mit Noten von reifen Mirabellen, Honig und etwas Nelke. Gehaltvoller Körper, rund und dennoch feinnervig dank spannendem Säurespiel auf der Zunge. Feine, dezente Barriquewürze, die sehr bereichernd wirkt. Lang anhaltend, cremig und sehr präsent. Ein Weisswein der Spitzenklasse!
Passt zu	Gepflegter regionaler Küche, hellem Fleisch, Braten
Trinkempfehlung	2 – 4 Jahre / 11 – 13°C

Der Pinot Gris (Grauburgunder) zählt zu den besten Weissweinen unserer Region. Die Traubensorte ist ein direkter Verwandter des Pinot Noir (Blauburgunder).

Pinot Gris Schaffhausen Sélection 75 cl

Produzent	GVS Weinkellerei
Herkunft	AOC Schaffhausen
Traubensorte	Pinot Gris (Grauburgunder)
Vinifikation	Ausbau im Stahltank
Charakter	Dieser feinfruchtige Pinot Gris überzeugt durch filigrane Aromen von Obst und blumigen Noten. Saftiger, frischer Charakter.
Passt zu	Apéritif und als Begleiter von Vorspeisen
Trinkempfehlung	10 – 12°C

Der Pinot Gris (Grauburgunder) zählt zu den besten Weissweinen unserer Region. Die Traubensorte ist ein direkter Verwandter des Pinot Noir (Blauburgunder).

Steiner Chardonnay Réserve Stein am Rhein 75 cl

Produzent	GVS Weinkellerei
Herkunft	Stein am Rhein, AOC Schaffhausen
Traubensorte	Chardonnay
Vinifikation	Schonende Ganztraubenpressung, im Barrique vergoren und über 3 Monate Bâtonnage (Hefe aufrühren)
Charakter	Leuchtendes goldgelb. Feine Fruchtaromen nach Aprikosen, Pfirsichen und Vanille. Eleganter fruchtiger Körper, cremig und saftig auf der Zunge mit feiner Barriquewürze

Passt zu Fischgerichte, Käseplatten.
Trinkempfehlung 4 – 6 Jahre / 11°C

Filigraner, finessenreicher Wein für gehobene Ansprüche.

Gächlinger Riesling-Sylvaner Classic 50cl

Produzent GVS Weinkellerei
Herkunft Gächlingen, AOC Schaffhausen
Traubensorte Riesling-Sylvaner
Vinifikation Ohne Standzeit, schonende Kelterung bei einer gärtemperatur <16°C, Ausbau imahltank
Charakter Zartes Grüngelb, feinfruchtige Nase, reifes Obst, Zitrus und Banane. Eleganter Körper, weicher Trinkfluss, frisch und saftig auf der Zunge
Passt zu Leichte Speisen, kalter Platte, Fischgerichte
Trinkempfehlung 3 – 4 Jahre / 11°C

Margritli Riesling-Sylvaner 50 cl

Produzent GVS Weinkellerei
Herkunft AOC Schaffhausen
Traubensorte Riesling - Sylvaner
Charakter Grünliches Hellgelb. Im Bouquet feine Frucht nach Zitrus und grüner Banane. Fruchtiger, spritziger gaumenfüllender Körper mit feinem Süsse-Säure-Spiel.
Passt zu Apéritif oder zum Geniessen an heissen Sommertagen
Trinkempfehlung ca. 2 Jahre / 5°C

Das frische freche Margritli aus dem sonnigen Blauburgunderland!

Federweiss, Blanc de Noir und Roséwein

Rüedi Federweiss 75 cl/50cl

Kellerei/Herkunft Strasser Uhwiesen, Gächlingen
Vinifikation Mit viel Sorgfalt gepflegt und schonend von Hand gelesen. Die Blauburgundertrauben werden ohne Maischestandzeit schonend gekeltert. Dann erfolgt die Reinvergärung, der Säureabbau und Reifung im Stahltank.
Charakter Intensive Aromen von reifen Himbeeren und Johannisbeeren. Runder, vollmundiger Körper mit lebendigem Fruchtspiel auf der Zunge. Saftige Säure mit aromatischem Nachhall.
Passt zu Apéro, kalte Platten mit Schweizer Hartkäse
Trinkempfehlung 1-4 Jahre / 10°C

Blanc de Noir Dörflingen Sélection 75 cl

Produzent	GVS Weinkellerei
Herkunft	Dörflingen, AOC Schaffhausen
Traubensorte	Blauburgunder
Vinifikation	Die Blauburgundertrauben werden ohne Maischestandzeit schonend gekeltert. Dann erfolgt die Reinvergärung, der Säureabbau und Reifung im Stahltank mit anschliessender Veredelung im Barrique für 3-4 Monate.
Charakter	Helles Ocker. Fruchtig mit Noten von Aprikose und Honigmelone. Breiter anhaltender Abgang. Eine Spezialität mit Charme und Eleganz und Würzenoten des Barrique.
Passt zu	Apéro, kalte Platten mit Schweizer Hartkäse
Trinkempfehlung	3 – 4 Jahre / 11°C

Ein Hochgenuss für Weinfreunde und Geniesser

Rosé Pinot Noir Sélection AOC Schaffhausen 75cl Pinot Noir

Produzent	GVS Weinkellerei
Herkunft	Stein am Rhein und Hallau, AOC Schaffhausen
Traubensorte	100% Pinot Noir (Blauburgunder)
Vinifikation	Bester Pinot Noir wird von Hand gelesen. Kurze Maischestandzeit und Gärung bei tiefen Temperaturen, um die herrlichen Fruchtaromen bestens zur Geltung zu bringen. Ausbau 6 Monate im Edeltank.
Charakter	Intensive Aromen von reifen Himbeeren und Johannisbeeren. Runder, vollmundiger Körper mit lebendigem Fruchtspiel auf der Zunge. Saftige Säure mit aromatischem Nachhall.
Passt zu	Apéro, leichten Speisen und Sommergerichten. Und natürlich zur geselligen Runde mit Freunden!
Trinkempfehlung	1 – 3 Jahre, 9 – 12°C

Rotwein

Pinot Noir 75 cl

Produzent	Rüedi Gächlingen
Kelterung	Winzerkeller Strasser, Uhwiesen
Herkunft	Gächlingen, AOC Schaffhausen
Traubensorte	Pinot Noir, Blauburgunder
Charakter	Von handgelesenes Traubengut wurde sorgfältig vinifiziert. Ein klassischer Rotwein mit dezenter Restsüsse.
Passt zu	Gratinierten Gerichten und dunklem Fleisch.
Trinkempfehlung	2 – 3 Jahre / 14 – 16° C

Gächlingen Goldsiegel Spätlese 50 cl / 75 cl

Produzent	GVS Weinkellerei
Herkunft	Gächlingen, aus tiefgründigen Keuperböden, AOC Schaffhausen
Traubensorte	Pinot Noir
Vinifikation	Spätlese, maischevergoren, langsame, schonende Gärung.
Charakter	Leuchtendes Rubinrot. Würziger Duft nach Beerenfrüchten, Johannisbeeren, Brombeeren. Gute Fülle, gefällige Tanninstruktur. Würziger, kräftiger Körper mit viel Eleganz.
Passt zu	Gebratenem und anderen Fleischgerichten
Trinkempfehlung	5 – 8 Jahre / 15°C

Eisenhalde Goldsiegel Spätlese 75 cl

Produzent	GVS Weinkellerei
Herkunft	Siblinger Eisenhalde, tiefgründiger Keuperboden, steile Anbaulage, AOC Schaffhausen
Traubensorte	Pinot Noir
Vinifikation	Spätlese, maischevergoren, schonende Kelterung, langsame Gärung
Charakter	Kräftiges Rubinrot. Würziger Duft von reifen dunklen Beerenfrüchten und schwarzen Kirschen. Satte Fülle, kompakt und beerig, würziger, kräftiger Körper mit viel Eleganz.
Passt zu	Gebratenes und andere Fleischgerichte
Trinkempfehlung	5 – 8 Jahre / 15°C

Merlot Schaffhausen Réserve 75 cl

Produzent	GVS Weinkellerei
Herkunft	Gächlingen, AOC Schaffhausen
Traubensorte	Merlot
Vinifikation	Mehrmonatiger Ausbau im Barrique.
Charakter	Er ist vollmundig, weich und fruchtig. Die feine Aromatik von dunklen Beerenfrüchten und Pflaumen wird mit dezenten Würznoten ergänzt.
Passt zu	allen Fleisch- und Saucengerichten.
Trinkempfehlung	16 – 18°C

Der Merlot ist zu einer international beliebten und geschätzten Rebsorte geworden. In Gächlingen gedeiht er an bevorzugter Hanglage.

Gächlingen Blauburgunder Classic 50 cl / 75 cl

Produzent	GVS Weinkellerei
Herkunft	Gächlingen, tiefgründiger Keuperboden, AOC Schaffhausen
Traubensorte	Blauburgunder
Vinifikation	Maischengärung, Reinvergärung, BSA, Tankausbau

Charakter	Dunkles Rubinrot. Kompakte Frucht, Pflaumen, Brombeeren. Schöne Gaumenfülle mit reifen Aromen und weichen Tanninen. Füllig anhaltend und aromatisch im Gaumen.
Passt zu	Schüblig mit Kartoffelsalat, Kartoffelauflauf, gefüllte Aubergine, leichte Fleischgerichte.
Trinkempfehlung	4 – 5 Jahre / 15°C

Vor allem den Winzern aus Gächlingen ist es zu verdanken, dass der Gächlinger Blauburgunder so geschätzt wird.

Quintessenz Pinot Noir Gächlingen Réserve AOC Schaffhausen 75 cl

Produzent	GVS Weinkellerei
Herkunft	Gächlingen, Klettgau. Hanglage mit tiefgründigen Keuperböden. Speziell für diesen Wein ausgesuchte Weinberge. AOC Schaffhausen
Traubensorte	100% Pinot Noir (engbeerige Blauburgunder)
Vinifikation	Stark im Ertrag begrenzte Trauben werden bei optimaler Reife von Hand gelesen. Nach dem Abbeeren 3 – 5 Tage, Lagerung im Kühlraum (Kaltmazeration), danach Maischegärung im offenen Tank. Ausbau im Barrique aus franz. Eiche mit mind. 15 Monate Reifung, danach 8 Monate Lagerung in der Flasche.
Charakter	Samtiges Rubinrot. Würzig und mineralisch im Duft, Aromen von reifen Pflaumen, Kirschen, grüne Paprika und Zedernholz mit etwas Marzipan und dunkler Schokolade. Auf der Zunge von dichter Statur, präsent mit Kraft und Ausdruck. Er hat eine unaufdringliche Würze, ist sehr gehaltvoll mit gut strukturierten, aber nicht vordergründigen Tanninen und dezenter Mineralität. Die grosse Aromenvielfalt im Gaumen hält sehr lange an.
Passt zu	Anspruchsvollen Fleischspeisen, Wild und allgemein zu aromatischer Küche und Speisen mit herzhaften Saucen. Ebenso mit kräftigen Käsesorten kombinierbar.
Trinkempfehlung	3 – 10 Jahre, 16 – 18°C

Cabernet Dorsa Réserve 75 cl

Produzent	GVS Weinkellerei
Herkunft	Lagen mit sonnigen Hängen und schwere Tonböden, AOC Schaffhausen
Traubensorte	Cabernet Dorsa
Vinifikation	Traditionelle Maischengärung, Ausbau im Barrique
Charakter	Dunkles Kirschrot mit strahlenden Facetten ins dunkelviolet. Intensive Beerennase, auch erwärmte Früchte, gebrannter Zucker, etwas Holundersaft und Kräuter. Dicht mit runden, reifen, saftigen Tanninen, schönem Schmelz und passender Frische. Lang anhaltender Abgang mit einem Hauch von feinen Gewürznoten. Gemäss VINUM "ein Wein, der viel Verführungspotential besitzt"

Passt zu Grilladen, rotem Fleisch, mediterranen Gerichten sowie würzigen Käsesorten.
Trinkempfehlung 6 Jahre / 16 – 18°C

Cabernet Dorsa Schaffhausen Sélection 75 cl

Produzent GVS Weinkellerei
Herkunft AOC Schaffhausen
Traubensorte Cabernet Dorsa
Vinifikation Traditionelle Maischengärung, Ausbau im Stahltank und grossen Holzfass
Charakter Dunkles Kirschrot mit strahlenden Facetten ins dunkelviolet. Intensive Blume mit Noten von Zwetschgen und grüner Paprika. Strukturbetonter Körper mit reifen Tanninen.
Passt zu Grilladen, rotem Fleisch, mediterranen Gerichte sowie würzigen Käsesorten
Trinkempfehlung 3 – 4 Jahre / 16°C

Diese Spezialität ist eine sehr junge Kreuzung zwischen den Traubensorten Blaufränkisch und Dornfelder. Sie stellt ein wahre Bereicherung für unsere Region dar.

RhyPasso Pinot Noir 75 cl

Produzent GVS Weinkellerei
Herkunft AOC Schaffhausen
Traubensorte Pinot Noir (Blauburgunder)
Vinifikation Als Grundwein wird bester Gächlinger Pinot Noir verwendet, welcher eine zusätzliche Gärung auf dem Trester von getrockneten Trauben erlebt (klassische Ripasso Methode). Bei diesem zweiten Gärprozess erhält der Wein seine aussergewöhnliche Fülle und seine verstärkten Fruchtaromen. Der anschliessende Ausbau erfolgt während 12 Monaten im Barrique aus französischer Eiche. Die sorgsame Pflege und der langsame Ausbau im Fass sorgen für die Harmonie und Komplexität dieses Weines.
Charakter Dichtes Rubinrot. Schöner, feinwürziger Duft mit Aromen von dunklen Beerenfrüchten, Dörrpflaumen, Zimt und dunkler Schokolade. Sehr gehaltvoller Körper mit wunderbarer Gaumenfülle. Schön reife Tannine, vollmundige & liebeliche Frucht mit einem geschmeidigen, fruchtbetonten Nachhall.
Passt zu Rehpfeffer, Hirschgulasch, Schmorgerichten
Trinkempfehlung 4 – 9 Jahre / 17 – 18°C
Besonderes Dieser besondere Wein ist eine neue Kreation unseres jungen Kellerteams!

Alte Reben Eisenhalde 50cl / 75 cl

Produzent GVS Weinkellerei
Herkunft Siblinger Eisenhalde, AOC Schaffhausen

Traubensorte	Pinot Noir (älter als 30 Jahre)
Vinifikation	Maischevergoren, Ausbau im grossen Eichenfass und teilweise in Barrique.
Charakter	Dunkles Rubinrot. Kompakte Frucht, Waldbeeren, Moos. Vollmundiger, warmblütiger Körper mit reifen Tanninen. Ein kräftiger Rotwein der sich sehr elegant und feurig zeigt.
Passt zu	Wild und Fleisch vom Grill
Trinkempfehlung	5 Jahre / 15°C

Aus Reben die älter als 30 Jahre sind, diese bringen kleine Erträge dafür gehaltvolle Weine. Die Siblinger Eisenhalde zählt zu den besten Reblagen der Ostschweiz und ergibt sehr harmonische, fruchtbetonte Weine.

Octavia Cuvée 50cl / 75 cl

Produzent	GVS Weinkellerei
Herkunft	AOC Schaffhausen
Traubensorte	Aus acht verschiedenen Grundweinen, die genaue Zusammensetzung ist das Geheimnis des Kellermeisters!
Vinifikation	8 verschiedene Grundweine, speziell für dieses Cuvée ausgelesen und individuell im Barrique ausgebaut.
Charakter	Dunkles Purpurrot. Intensive Frucht nach schwarzen Beeren und Rumtopf. Warmblutig, vollmundig mit viel Frucht und sehr dezentes Holz. Ein dichter, kräftiger, sehr harmonischer Rotwein
Passt zu	Fleischgerichten, Wild. Ein hervorragender Meditationswein.
Trinkempfehlung	10 Jahre / 16 – 18°C

Für diesen edlen Tropfen werden nur Trauben aus den besten Lagen im Blauburgunderland verwendet

Maréchal Foch Stein am Rhein Sélection 75 cl

Produzent	GVS Weinkellerei
Herkunft	Stein am Rhein, geschützte Lage hinter den Häusern des Städtchen, AOC Schaffhausen
Traubensorte	Maréchal Foch
Vinifikation	Offene Maischegärung in Bütten, von Hand gestösselt, Ausbau in mehrjährigen Barrique-Eichenfässern.
Charakter	Intensives Purpurrot, fruchtig und würzig nach Blaubeeren, Moos und Zedernholz. Reicher Körper, strukturbetont mit feinkörnigen Tanninen und dezenter Barriquemürze im Gaumen.
Passt zu	Käse und Wildgerichten. Ideal für asiatische Speisen aller Art.
Trinkempfehlung	3 – 5 Jahre / 15 – 16°C

Die Rebsorte Maréchal Foch gehört zu den pilzresistenten Hybridreben. Die Familie Böhni pflegt diese Reben nach den Richtlinien der «Bio Suisse»

Malbec Hallau Réserve 75 cl

Produzent	GVS Weinkellerei
Herkunft	Hallau, flache Hangfusslage nach Süden ausgerichtet mit tiefgründigem Tonboden, AOC Schaffhausen
Traubensorte	Malbec
Vinifikation	Traditionelle Maischegärung, Ausbau in kleinen Fässern.
Charakter	Dunkles Kirschrot, zartwürzige Blume mit Noten von schwarzen Früchten, Brombeere, Mandeln und etwas Tabak. Ein Wein mit schöner Fülle: rund, fleischig und saftig, dazu eine feine Würze auf der Zunge. Ein runder sehr gefälliger Rotwein.
Passt zu	Schmor- und Pilzgerichten, Lammfilet sowie zu Hartkäse.
Trinkempfehlung	3 – 4 Jahre / 16 – 18°C

Urgewächs Thayngen 75 cl

Produzent	GVS Weinkellerei
Herkunft	Thayngen, steile Hanglage, AOC Schaffhausen
Traubensorte	Pinot Noir (alte Reben, ca. 40 Jahre)
Vinifikation	Alte Stickleben, kleine Traubenerträge. Die Trauben werden handgelesen und gesondert, abgebeert und maischevergoren, intensive Extraktion der Inhaltstoffe, anschliessend langsamer, behutsamer Ausbau des Jungweines, reift im 800 Liter Eichenholzfass über 12 Monate bevor er abgefüllt wird.
Charakter	Kräftiges Weinrot, intensive Frucht, die reifen Aromen von Brombeeren und Dörrfrüchten sind mit würzigen Duftkomponenten von Zedern und Pfeffer sehr variantenreich. Der Wein hat einen kräftiger Körper mit kernigen Taninnen, dazu machen die fleischige Pinotfrucht diesen Wein langlebig und interessant. Ein Wein mit eigenständigem Charakter; unverwechselbar.
Passt zu	Fleischspeisen, Grilladen, Steak, Wild
Trinkempfehlung	2 – 7 Jahre / 16 – 18°C

Von diesem Wein hat es jährlich nur eine limitierte Menge. Er wird nur in guten Jahren produziert.

Curiosum Büsingen Réserve 75 cl

Produzent	GVS Weinkellerei
Herkunft	Büsingen, AOC Schaffhausen
Traubensorte	Pinot Noir
Vinifikation	Maischegärung, Ausbau in französischen Barriquefässern
Charakter	Dichtes Rubinrot. Schöner, feinwürziger Duft mit Aromen von dunklen Beerenfrüchten, etwas Vanille und Zedernholz. Gute Fülle, reife Tannine, kernig und ausgewogen mit langem Nachhall.
Passt zu	dunklem Fleisch, Gilladen
Trinkempfehlung	3 – 6 Jahre / 17 – 18°C

Als echtes Curiosum wachsen die Trauben für diesen Wein in der deutschen Enklave unter Schweizer Ursprungsbezeichnung.

Dessertwein

Midas Riesling-Sylvaner Strohwein 37.5 cl

Produzent	GVS Weinkellerei
Herkunft	Lagen mit tiefgründigen Keuperböden, AOC Schaffhausen
Traubensorte	Riesling-Sylvaner
Vinifikation	Handverlesene Trauben, im Trockenraum gelagert. Zuckergehalt bis 150° Oe
Charakter	Leuchtendes Goldgelb. Duftet nach Honig und Aprikosen. Fruchtbetonter vollmundiger Körper eingebunden mit einer frischen, saftigen Säure. Die gaumenschmeichelnde Edelsüsse ist durch die saftige Säure gut eingebunden.
Passt zu	Käse (Roquefort), Apfelkuchen, Karamellchöpfli
Trinkempfehlung	Lagerung bis 10 Jahre / 12 – 14°C

Bei dieser Herstellungsmethode wird der Einfluss von Fäulnis (Botritis) ausgeschlossen.

Portos Blauburgunder Likörwein 37.5 cl

Produzent	GVS Weinkellerei
Herkunft	Ausgewählte Lagen des Kantons Schaffhausens, AOC Schaffhausen
Traubensorte	Blauburgunder
Vinifikation	Hergestellt nach der traditionellen Portweinmethode, d.h. Maischegärung, beendet durch Zugabe von selbst gebranntem Marc
Charakter	Dunkles Samtrot. Intensives Bouquet nach reifen Früchten, Cassis, Rumtopf, Marzipan. Fülliger opulenter Körper, ein Gaumen schmeichelnder Süsteil, feuriger Trinkfluss. Sehr kräftig im Geschmack.
Passt zu	Als Krönung eines Festmahles, zum Ausklang eines schönen Abends.
Trinkempfehlung	10 Jahre / 15°C

Besonderes:

Der «Portwein» aus Schaffhausen, hergestellt aus 100% Schaffhauser Blauburgunder Trauben

Rüedi
WEIN & GETRÄNKE