



## Vorbestellung 2021

### Riesling – Auxerrois – Spätburgunder – Champagner

- **Vorbestellung per Mail bis spätestens 4. Dezember**
- **in der Regel in 6er-Kartons**
- **Abholung Mitte Dezember an der Pilatusstrasse 30, Luzern (wird angekündigt); ausserhalb Region Luzern auch Postzustellung möglich**

<b>Riesling trocken</b> (0.75 l)	CHF/Flasche	Anzahl
1) 2019 Forster Ungeheuer, Kabinett trocken (Nikolaus Werlé, Forst) langetypische Mineralität, knackige Säure, knalltrocken, Schöner Schmelz, Essensbegleiter (a: 12.5.0 r: 1.7 s: 7.4)	21.50	
2) 2019 Deidesheimer Kieselberg, Kabinett trocken (Nikolaus Werlé, Forst) mineralisch; frische, knackige Säure, komplexe Aromatik; Apéro und Essensbegleiter (a: 13.0 r: 4.6 s:7.8)	19.50	
3) 2018 Deidesheimer Paradiesgarten, Kabinett trocken (Nikolaus Werlé, Forst) angenehm frischer Riesling; lebendiges Säurespiel; zum Apéro (a: 13.0 r: 6.6 s: 7.8)	19.50	
4) 2020 Forster Ungeheuer, trocken, Grosse Lage (Heinrich Spindler, Forst)	33.50	
5) 2020 Forster Pechstein, trocken, Grosse Lage (Heinrich Spindler, Forst)	36.50	
<b>Riesling feinherb</b> (0.75 l)		
6) 2019 Ruppertsberger Reiterpfad, Riesling Kabinett (Nikolaus Werlé, Forst) harmonisch, ausgewogen, feiner Nachhall, animierend (a: 13.0. r: 9.6 s: 7.8)	18.50	
7) 2016 Forster Jesuitengarten, Riesling Kabinett (Nikolaus Werlé, Forst) hochwertiger Kabinettwein, feines Säurespiel, elegant, verführerisch Fruchtaromen, sehr präsent (a: 12.5 r: 16.2 s: 7.2)	21.50	
8) 2017 Forster Ungeheuer, Riesling Spätlese (Nikolaus Werlé, Forst) feine, frische Fruchtaromen; verführerisch im Gaumen (a: 10.5 r: 56.2 s: 7.4)	27.50	
9) 2015 Forster Pechstein, Riesling Spätlese (Nikolaus Werlé, Forst) (a.: 14.5 r.: 9.6 s.: 6.8)	28.50	
10) 2015 Deidesheimer Kieselberg, Spätlese (Nikolaus Werlé, Forst) (a.: 14.5 r.: 11.4 s.: 6.9)	28.50	
11) 2015 Ruppertsberger Hoheburg, Spätlese (Nikolaus Werlé, Forst) (a.: 14 r.: 17.6 s.: 7.0)	28.50	
<b>Riesling Dessertwein</b>		
12) 2015 Forster Ungeheuer, <i>Beerenauslese 0.35 l</i> (Heinrich Spindler, Forst)	57.50	
13) 2019 Forster Ungeheuer, <i>Auslese 0.5 l</i> (Heinrich Spindler, Forst)	41.50	

<b>Auxerrois trocken</b>		
14) 2020 Auxerrois Spätlese trocken (Nikolaus Werlé, Forst) feinduftige aromatische Nase; saftig und kräftig, feinnerviges Spiel auf der Zunge, vorzüglicher Essensbegleiter (a: 12.5 r: 5.1 s: 5.5)	24.50	

<b>Sekt und Champagner (0.75 l)</b>	CHF/Flasche	Anzahl
15) Forster Stift bio, Sekt Riesling brut (Heinrich Spindler, Forst)	21.50	
16) Aÿ Grand Cru, Brut (Champagne Gatinois; 80% Pinot noir, 20% Chardonnay) 2 Jahre Lagerung «sur lattes»; frischen Noten von Birnen und Lindenblüten, komplexe Aromatik, guten Balance zwischen Frucht und Finesse (Dosage: 7g)	<b>0,75 l:</b> 33.50	
	<b>0,375 l:</b> 22.50	
17) Aÿ Grand Cru, Brut Rosé (Champagne Gatinois; vorwiegend Pinot noir, Rotwein «Coteaux Champenois») 3 Jahre Hefelagerung «sur lattes» subtiles Bouquet roter Früchte, leichte Würze, reichhaltig im Abgang (Dosage: 6g)	36.50	
18) Aÿ Grand Cru, Brut Réserve (Champagne Gatinois; 80% Pinot noir, 20% Chardonnay) 3 Jahren Lagerung «sur lattes», In der Nase weissen Blüten, gelben Früchte und kandierten Zitrusfrüchte, reiche, weiche Textur, Noten von Obstkompott, Brioche und Honig (Dosage: 7g)	36.50	

<b>Spätburgunder (0.75 l)</b>		
19) 2017 Spätburgunder trocken (Knipser Laumersheim) elegant, feingliedrig mit guter Struktur (a: 13.8 r: 0.4 s: 5.9)	19.50	
20) 2017 Laumersheimer Kirschgarten, Grosses Gewächs (Knipser Laumersheim) vielschichtiges Bouquet mit filigraner Frische, dezent röstige Würze. (a: 13.6 r: 0.5 s: 5.8) – <b>auch Jahrgang 2014 noch lieferbar</b>	54.50	
21) 2017 Grosskarlbacher «Im grossen Garten», Grosses Gewächs (Knipser Laumersheim) dunkle Frucht, kräftig, animierend und nachhaltig (a: 14 r: 0.5 s: 6.0) – <b>auch Jahrgang 2014 («Burgweg») noch lieferbar</b>	54.50	
22) 2015 Spätburgunder «Réserve» (Gault Millau 94 Pt) (Knipser Laumersheim) Feine Röstaromen, etwas Kaffee, Kräuter, sehr konzentriert, nachhaltig (selektiertes Traubengut; a: 14 r: 0.3 s: 6.3)	72.50	

## Bestellung

Name \_\_\_\_\_ Vorname \_\_\_\_\_  
 Adresse \_\_\_\_\_ Wohnort \_\_\_\_\_  
 E-Mail \_\_\_\_\_  
 Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_

Bitte senden Sie die Bestellung per Mail an [info@riesling-paradies.ch](mailto:info@riesling-paradies.ch)

Riesling-Paradies  
 Urs Steiger & Melany Jiménez Steiger  
 Brändiweg 12  
 6048 Horw  
 Tel. 079 667 62 53