

SUISSE ALÉMANIQUE

RUTISHAUSER-DIVINO

Primum Inter Paria Completer Malans

GRISONS

2018

Robe : or clair. **Nez** : fruits blancs, chocolat, café. Élevage marqué. **Bouche** : attaque vive, belle fraîcheur. Très fruitée, agrumes confits, café. Finale fraîche et salivante. **Accord** : langoustines grillées sauce au beurre blanc. **Commentaire** : très belle surprise en bouche. Garde 5 ans.

Color: light gold. **Nose**: white fruits, chocolate, coffee. Marked breeding. **Palate**: lively attack, nice freshness. Very fruity, candied citrus fruits, coffee. Fresh and salivating finish. **Pairing**: grilled langoustines with a white butter sauce. **Comment**: very nice surprise on the palate. Age 5 years.

In der Euelwies 32 - 8408 Winterthur
E-Mail : karin.zueger@divino.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

UELI & JÜRIG LIESCH

Malanser Chardonnay

GRISONS

2021

Robe : or pâle, claire, limpide. **Nez** : beurré et doux. Côté rassurant et gourmand. Légères notes d'agrumes. **Bouche** : attaque franche, sur le zeste d'orange et de pamplemousse. Beurré plus discret qu'au nez. Finale moyenne, sur la fraîcheur. **Accord** : lotte au fumet légèrement crémée ou avec une bisque citronnée. **Commentaire** : étonnante expression du chardonnay, presque jurassienne. Un joli potentiel.

Color: pale gold, clear, limpid. **Nose**: buttery and sweet. Reassuring and greedy side. Light citrus notes. **Palate**: frank attack, with zest of orange and grapefruit. Butter more discreet than on the nose. Medium finish, on the freshness. **Pairing**: monkfish with slightly creamy stock or with lemon bisque. **Comment**: amazing expression of Chardonnay, almost Jura. A nice potential.

Treib 1 - 7208 Malans
E-Mail : info@liesch-weine.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

VINIGMA GMBH

Jeninser

GRISONS

2019

Robe : grenat foncé, claire, limpide. **Nez** : fruits des bois frais. On ressent le côté gourmand et croquant. **Bouche** : attaque nette, sur les fruits frais, cassis, mara des bois. Notes légèrement alcooleuses contrebalancées par l'acidité. Finale moyenne. **Accord** : bœuf Wellington sauce aux fruits rouges. **Commentaire** : vin avec du potentiel, qui mérite de s'ouvrir. Garde 3 ans.

Color: dark garnet, clear, limpid. **Nose**: fresh forest fruits. We feel the greedy and crunchy side. **Palate**: clean attack, with fresh fruits, blackcurrant, mara des bois strawberry. Slightly alcoholic notes counterbalanced by acidity. Medium finish. **Pairing**: beef Wellington with red fruit sauce. **Comment**: wine with potential, worth opening up. Age 3 years.

Lyon-Strasse 15 - 4053 Basel
E-Mail : viva@vinigma.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

WEINBAU VON TSCHARNER

Churer Chardonnay

GRISONS

2020

Robe : jaune aux reflets argentés. Pâle et limpide. **Nez** : registre d'un élevage sur lie en barrique (vanille, tonka, bois d'acacia). **Bouche** : bel équilibre par des nuances de fleur d'oranger, zeste de bergamote. La finale est saline et élancée. **Accord** : pithiviers de volaille aux châtaignes. **Commentaire** : très belle surprise. Un style bourguignon rehaussé d'une minéralité sur le silex. Garde 6-8 ans.

Color: yellow with silver highlights. Pale and clear. **Nose**: register of ageing on lees in barrels (vanilla, tonka, acacia wood). **Palate**: nice balance with nuances of orange blossom, zest of bergamot. The finish is saline and slender. **Pairing**: poultry pithiviers with chestnuts. **Comment**: very nice surprise. A Burgundian style enhanced with minerality on flint. Age 6-8 years.

Reichenauerstrasse 59 - 7015 Reichenau-Tamins
E-Mail : weinbau@reichenau.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

UELI & JÜRIG LIESCH

Malanser Pinot Noir Prezios

GRISONS

2020

Robe : limpide et brillante, reflets rosés, œil de perdrix. Intense et lumineuse. **Nez** : frais et floral, les nuances acidulées du fruits rouge s'expriment directement. **Bouche** : croquante et juteuse, on apprécie la facilité de la dégustation. Arômes de cerise. **Accord** : burrata, baies de goji et balsamique de fraise. **Commentaire** : très frais et appréciable à l'apéritif. Garde 2-4 ans.

Color: limpid and brilliant, pink highlights, œil de perdrix. Intense and luminous. **Nose**: fresh and floral, the tangy nuances of red fruits are expressed directly. **Palate**: crisp and juicy, we appreciate the ease of tasting. Cherry aromas. **Pairing**: burrata, goji berries and strawberry balsamic. **Comment**: very fresh and appreciable as an aperitif. Age 2-4 years.

Treib 1 - 7208 Malans
E-Mail : info@liesch-weine.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

VINIGMA GMBH

Aspermont

GRISONS

2019

Robe : grenat violet, limpide. **Nez** : cerise griotte. Assez discret. **Bouche** : attaque franche, sur la cerise fraîche. Finale de moyenne intensité. **Accord** : gibier sauce grand veneur. **Commentaire** : un vin surprenant.

Color: purple garnet, limpid. **Nose**: Morello cherry. Quite discreet. **Palate**: frank attack, with fresh cherry. Medium finish. **Pairing**: game with grand veneur sauce. **Comment**: a surprising wine.

Lyon-Strasse 15 - 4053 Basel
E-Mail : viva@vinigma.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

WEINBAU VON TSCHARNER

Churer Blauburgunder Gian-Battista

GRISONS

2019

Robe : grenat léger. **Nez** : prune, fruits rouges. Belle gourmandise. **Bouche** : belle fraîcheur, structure souple, matière fine, tanins élégants. Notes de fruits rouges. **Accord** : canard aux cerises. **Commentaire** : vin bien fait, agréable au cours d'un repas. Garde 5 ans.

Color: light garnet. **Nose**: plum, red fruits. Beautiful delicacy. **Palate**: beautiful freshness, supple structure, fine substance, elegant tannins. Notes of red fruits. **Pairing**: duck with cherries. **Comment**: well made wine, enjoyable over a meal. Age 5 years.

Reichenauerstrasse 59 - 7015 Reichenau-Tamins
E-Mail : weinbau@reichenau.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

WEINBAU VON TSCHARNER

Jeninser Blauburgunder Mariafeld

GRISONS

2017

Robe : rubis, intensité moyenne. **Nez** : fruits rouges (fraise, groseille). **Bouche** : agréable, fraîche, tanins fins et soyeux, longueur moyenne et marquée par les fruits. **Accord** : charcuteries ; volailles ; fromages ; cassiolette de fruits rouges, sirop aux épices. **Commentaire** : vin délicat qui saura accompagner l'ensemble d'un repas. Garde de 5 ans.

Color: ruby, medium intensity. **Nose**: red fruits (strawberry, currant). **Palate**: pleasant, fresh, fine and silky tannins, medium length and marked by fruit. **Pairing**: charcuterie; poultry; cheeses; cassiolette of red fruits, spice syrup. **Comment**: delicate wine that will go well with a whole meal. Age for 5 years.

Reichenauerstrasse 59 - 7015 Reichenau-Tamins
E-Mail : weinbau@reichenau.ch

VAUD

CAVE DE LA CÔTE

Gamar'one Inspiration La Côte Gamaret

LA CÔTE 2015

Robe : grenat profond. **Nez** : notes de noix, fruits noirs, concentré. **Bouche** : léger résiduel, belle puissance, tanins soyeux. De jolis fruits rouges. **Accord** : fromages à pâte persillée. **Commentaire** : le léger sucre résiduel surprend, mais de manière positive. Garde 5 ans.

Color: deep garnet. **Nose**: notes of nuts, black fruits, concentrated. **Palate**: slight residual, nice power, silky tannins. Pretty red fruits. **Pairing**: blue-veined cheeses. **Comment**: the slight residual sugar is surprising, but in a positive way. Age 5 years.

Chemin du Saux 5 - 1131 Tolochenaz
E-mail : alicia.ceppi@cavedelacote.ch

VAUD

CAVE DE LA CÔTE

Merlot Réserve Inspiration La Côte Merlot

LA CÔTE 2015

Robe : rouge bordeaux obscur. **Nez** : une invitation à l'appétit. Fruits secs tels que la figue ou encore la prune. **Bouche** : belle concentration, crémeuse, le tannin donne le relais à une matière douce et généreuse. Les arômes consolent dans une plénitude printanière. **Accord** : turbot grillé au barbecue, carottes fumées et paprika. **Commentaire** : très beau millésime conforté par une expression variétale juste et précise. Garde 5-10 ans. Un coup de cœur.

Color: dark burgundy red. **Nose**: an invitation to appetite. Dried fruits such as figs or plums. **Palate**: nice concentration, creamy, the tannin gives way to a soft and generous substance. The aromas are consoling in a spring fullness. **Pairing**: barbecued turbot, smoked carrots and paprika. **Comment**: a very fine vintage reinforced by an accurate and precise varietal expression. Age 5-10 years. One of our favorite.

Chemin du Saux 5 - 1131 Tolochenaz
E-mail : alicia.ceppi@cavedelacote.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

UELI & JÜRIG LIESCH

Malanser Pinot Noir Auslese

GRISONS 2015

Robe : rubis, légèrement soutenue, reflets brillants. **Nez** : fruits rouges (framboise, groseille), notes épicées et poivrées. **Bouche** : début de bouche vif, évolution avec des tanins soyeux. Finale assez longue. **Accord** : volaille ; grillades ; perdreaux ; caille. **Commentaire** : vin bien équilibré et de grande finesse. Garde de 5 à 7 ans.

Color: ruby hue, slightly sustained, brilliant reflections. **Nose**: red fruits (raspberry, currant), spicy and peppery notes. **Palate**: lively start, evolution with silky tannins. Fairly long finish. **Pairing**: poultry; grilled meats; partridges; quail. **Comment**: well-balanced wine with great finesse. Age 5 to 7 years.

Treib 1 - 7208 Malans
E-mail : info@liesch-weine.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

UELI & JÜRIG LIESCH

Malanser Chardonnay

GRISONS 2016

Robe : jaune clair. **Nez** : fleurs blanches très présentes. Légères notes d'épices. **Bouche** : attaque ronde, belle matière. Une légère fraîcheur. Notes de lys et de cannelle. Finale citronnée. **Accord** : tartare de daurade au citron confit et épices. **Commentaire** : bel équilibre. Un vin bien fait, à garder 5 ans.

Color: light yellow. **Nose**: very present white flowers. Light notes of spices. **Palate**: round attack, beautiful material. A slight freshness. Notes of lily and cinnamon. Lemony finish. **Pairing**: sea bream tartare with candied lemon and spices. **Comment**: nice balance. A well-made wine, to age for 5 years.

Treib 1 - 7208 Malans
E-mail : info@liesch-weine.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

UELI & JÜRIG LIESCH

Malanser Pinot Armonia

GRISONS 2018

Robe : rouge léger aux reflets fuchsia. Intensité moyenne et jambes légères. **Nez** : délicatement parfumé, rappelle le buis, la lavande et la menthe poivrée. **Bouche** : sensible et fragile, la délicatesse du pinot noir se présente ici tout en noblesse et finesse. **Accord** : des mets pas trop marqués ni relevés ; carpaccio de thon à l'huile d'olive vierge et thym citron. **Commentaire** : pinot noir à déguster sur sa jeunesse car sa fougue est son avantage. Garde 4-6 ans.

Color: light red with fuchsia reflections. Medium intensity and light legs. **Nose**: delicately perfumed, reminiscent of boxwood, lavender and peppermint. **Palate**: sensitive and fragile, the delicacy of Pinot Noir is presented here with nobility and finesse. **Pairing**: dishes not too strong or spicy; tuna carpaccio with virgin olive oil and lemon thyme. **Comment**: a Pinot Noir to be tasted in its youth because its ardor is its advantage. Age 4-6 years.

Treib 1 - 7208 Malans
E-mail : info@liesch-weine.ch

TROIS LACS

LES CAVES DU CHÂTEAU D'AUVERNIER

Grand'Vignes

NEUCHÂTEL 2014

Robe : rubis. **Nez** : très fumé, boisé. Notes subtiles de fruits rouges. **Bouche** : attaque franche et fruitée, notes d'élevage. Boisée, fumée. **Accord** : sanglier en sauce. **Commentaire** : à apprécier maintenant ou garder 5 ans.

Color: ruby. **Nose**: very smoky, woody. Subtle notes of red fruits. **Palate**: frank and fruity attack, notes of ageing. Woody, smoky. **Pairing**: wild boar in sauce. **Comment**: to enjoy now or age for 5 years.

Place des Epancheurs 6 - 2012 Auvornier
E-mail : wine@chateau-auvernier.ch

TROIS LACS

LES CAVES DU CHÂTEAU D'AUVERNIER

Grand'Vignes

NEUCHÂTEL 2016

Robe : claire, limpide. Disque finement topaze. **Nez** : boisé, nuances de vanille, pointe rustique, délicat. **Bouche** : un profil apaisé, arômes semblables à ceux du nez. **Accord** : pigeon cuit sur le coffre, déclinaison de chanterelles et de cèpes. **Commentaire** : bien que ces pinots noirs soient de jolis vin de garde, celui-ci parfait son millésime et se déguste idéalement aujourd'hui. Ne pas carafier, le vin est ouvert dès l'ouverture. Un coup de cœur.

Color: clear, limpid. Fine topaz disk. **Nose**: woody, hints of vanilla, rustic hint, delicate. **Palate**: a calm profile, aromas similar to those of the nose. **Pairing**: pigeon cooked on the chest, variation of chanterelles and porcini mushrooms. **Comment**: although these Pinots Noirs are lovely wines to lay down, this one perfects its vintage and is ideal to drink now. Do not decant, the wine is open as soon as it is opened. One of our favourite.

Place des Epancheurs 6 - 2012 Auvornier
E-mail : wine@chateau-auvernier.ch

 SWISS WINE

Suisse. Naturellement.