

### **Oberhofner Riesling-Sylvaner 2016 Thunersee AOC**

Recht saftiges Strohgelb. Dem Glas entströmen Zitrus- und Kernobst-Düfte. Im Mund sehr gefällig, noch einmal schöne Zitrusnoten (Bergamotte), dazu eine milde Säure und im Abgang eine zarte Muskat-Bitternote. Insgesamt auf der leichten, eleganten Seite. Ein unkomplizierter Apérowein und verlässlicher Begleiter zu Fisch oder von asiatischen Gerichten.

Geniessen 2017 - 2019 (10°-14°C)

50cl, CHF 10.30          75cl, CHF 14.80

### **Oberhofner Schiller 2016 Thunersee AOC**

Der Schiller ist eine Assemblage aus Pinot Noir, Riesling-Silvaner, Diolinoir und Pinot Gris, die zusammen vinifiziert wurden. Schönes Altrosa und ein verführerischer Duft nach sommerlichen Früchten. Am Gaumen recht füllig und gut strukturiert. Himbeeren und andere rotfruchtige Noten; dazu eine gewisse Würzigkeit. Ein Rosé mit Substanz; beispielsweise zum Lammrack!

Geniessen 2017 - 2018 (10°-12°C)

50cl, CHF 12.00

### **Oberhofner Pinot gris 2016 Thunersee AOC**

Zartes Goldgelb mit Grünreflexen. Sehr zurückhaltendes Bouquet. Am Gaumen cremig mit einem tollen Säurerückgrat. Es zeigen sich verschiedene helle Früchte, Birne, aber auch Steinobst. Im Gegensatz zu vielen andern Pinot Gris knochentrocken vinifiziert. Dürfte diesen Sommer manchen Terrassenabend verzaubern...

Geniessen 2017 - 2020 (14°-16°C)

75cl, CHF 22.00

### **Oberhofner Solaris 2016 Thunersee AOC**

Zitroniges Strohgelb. Die Nase lässt an getrocknete Aprikosen denken. Auch am Gaumen sehr reife Steinfrüchte, dazu Honignoten. Die Restsüsse breitet sich prächtig im Mund aus und entwickelt ihre verführerische Kraft. Keineswegs plump, sondern von eleganter Süffigkeit. Ein herrlicher Begleiter von leichteren, fruchtigen Desserts, aber auch ein Gedicht zu klassischem Weichkäse.

Geniessen 2017 - 2018 (10°-14°C)

50cl, CHF 15.00          75cl, CHF 21.00

### **Oberhofner Pinot noir 2016 Thunersee AOC**

Recht dunkles, durchscheinendes Rubin. Intensive Nase mit dunkelroten Früchten. Charmante Fülligkeit im Mund, dazu erneut Him- und Brombeeren, sogar Pflaumennoten. Ungemein trinkig und straff, gleichzeitig von einer munteren Unbekümmertheit. Jetzt schon trinkreif, kann aber mit etwas Lagerung noch zulegen.

Geniessen 2018 - 2021 (14°-18°C)

50cl, CHF 12.50          75cl, CHF 17.50

### **Oberhofner Diolinoir 2016 Thunersee AOC**

Dunkles Purpur. Expressive Nase mit Cassis-Menthol-Kräuter-Klängen. Im Mund ein sehr druckvoller Auftritt. Erneut dunkle Frucht und südliche Noten. Man fühlt sich in die Toscana oder Provence versetzt. Recht wilde Gerbstoffe die derzeit noch adstringierend wirken. Erfahrungsgemäss spielt der Wein seine ganze Klasse erst nach drei, vier Jahren aus.

Geniessen 2018 - 2021 (14°-18°C)

50cl, CHF 16.50          75cl, CHF 23.00

### **Oberhofner Cuvée Pinot noir / Diolinoir 2015 Thunersee AOC**

#### **Barrique in der alten Berner Flasche**

Ins Granatrot spielendes Rubin. In der Nase deutliche Röstaromen, die Frucht derzeit nur zu erahnen. Auch am Gaumen dominiert zunächst die Eiche mit Holz-, Kaffee- und Vanillenoten. Doch dahinter versteckt sich eine wundervolle Frucht und Stoffigkeit, die sich in ein, zwei Jahren perfekt präsentieren dürfte. Dekantieren Sie ihn unbedingt, wenn Sie den Wein jetzt schon geniessen möchten

Geniessen 2018 – 2021 (16°-20°C)

75cl, CHF 26.50      150cl, CHF 58.00

### **Oberhofner Pinot noir Barrique 2015 Thunersee AOC**

Sehr dunkles Rubin. Das Bouquet beginnt sich zu entwickeln; bereits gut eingebundene, diskrete Röstaromen umgeben von einer dicken Lage Brombeere. Am Gaumen spielen schwarze Johannisbeeren die Hauptrolle und vermögen den stolzen Tanninen bereits Paroli zu bieten. Ellenlanger Abgang, der ein beträchtliches Lagerpotenzial verrät. Macht schon jetzt Freude, dürfte aber erst nach 2020 auf dem Höhepunkt sein.

Geniessen 2018 - 2022 (16°-20°C)

75cl, CHF 33.00

### **Oberhofner Likörwein Diolinoir, Barrique**

Düsteres Granatrot. In der Nase setzt sich die Frucht erst nach einiger Belüftung gegen den Alkohol (18,5%) durch. Am Gaumen hingegen ist letzterer kaum zu spüren. Hier gibt es wundervoll verführerische Aromen von eingekochten Früchten und Rosinen, dazu Kaffee und dunkle Schokolade. Sehr komplex und druckvoll, erinnert an klassische Portweine und kann auch so eingesetzt werden: zu einer Zigarre am Kaminfeuer, als Begleiter einer spannenden Lektüre...

37,5cl, CHF 19.50

Geniessen 2017 – 2022 (16°-20°C)