



## Unchainedselections

Florian Ehn

Herrengasse 3  
3370 Ybbs/ Donau

+43 (0) 676 908 00 76

[www.unchainedselections.at](http://www.unchainedselections.at)  
[order@unchainedselections.at](mailto:order@unchainedselections.at)

## Preisliste

Stand: Februar 2018

### Frankreich

Inhalt (L)      Preis / Fl.      Anmerkung

#### Bordeaux, Côtes de Francs

##### Château le Puy

2016 Marie-Cécile (Sémillon)	w	0,75	44,00	
2016 Rose-Marie (Merlot)	rosé	0,75	42,00	
2013 Rose-Marie	rosé	0,75	47,00	
2016 Duc des Nauves (ME, CF, CS)	r	0,75	15,50	
2015 Emilien (ME, CF, CS, Carménère, Malbec)	r	0,75	28,00	
2014 Emilien (ME, CF, CS, Carménère)	r	0,75	30,00	

Emilien Magnumflaschen auf Anfrage

2011 Barthélemy (Merlot, Cabernet Sauvignon)	r	0,75	110,00
2007 Barthélemy	r	0,75	120,00

#### Loire, Cheverny

##### Domaine de Montcy

2014 Cour-Cheverny 'Plénitude' (Romorantin)	w	0,75	17,00	ausgetrunken
---	---	------	-------	--------------

#### Loire, Sancerre

##### Sébastien Riffault

2013 Sancerre Les Quarterons (Sauvignon Blanc)	w	0,75	18,00
2010 Sancerre Akméniné (Sauvignon Blanc)	w	0,75	24,00
2011 Sancerre Skeveldra (Sauvignon Blanc)	w	0,75	32,00

#### Loire, Pouilly-Fumé

##### Alexandre Bain

2012 Pouilly-Fumé Pierre Précieuse (Sauvignon Blanc)	w	0,75	27,00
2011 Pouilly-Fumé Mademoiselle M (Sauvignon Blanc)	w	0,75	29,00

		Inhalt (L)	Preis / Fl.	Anmerkung
<b><u>Champagne</u></b>				
Champagne Fleury				
Blanc de Noirs Brut (Pinot Noir)	w	0,75	37,00	

### **Bourgogne, Côte de Beaune / Côte de Nuits**

*Einzelflaschen !*

Domaine Philippe Pacalet

2011 Puligny-Montrachet (Chardonnay)	w	0,75	89,00	
2011 Pommard (Pinot Noir)	r	0,75	67,00	
2011 Pommard 1er Cru 'Les Arvelets' (Pinot Noir)	r	0,75	104,00	
2011 Beaune 1er Cru 'Les Perrieres' (Pinot Noir)	r	0,75	99,00	
2011 Gevrey Chambertin 1er Cru 'Bel Air' (Pinot Noir)	r	0,75	117,00	

### **Bourgogne, Côte de Beaune**

Domaine Sarnin-Berrux

2012 Saint Romain Blanc (Chardonnay)	w	0,75	41,00	
2012 Saint Romain Rouge (Pinot Noir)	r	0,75	39,00	
2012 Chassagne-Montrachet (Pinot Noir)	r	0,75	55,00	

### **Bourgogne, Côte Chalonnaise**

Domaine de Villaine

2015 Bouzeron (Aligoté doré)	w	0,75	24,00	
------------------------------	---	------	-------	--

### **Bourgogne, Mâconnais**

Château des Rontets

2013 Pouilly-Fuissé Clos Varambon (Chardonnay)	w	0,75	26,50	
--	---	------	-------	--

*ausgetrunken*

### **Rhône, Côtes-du-Rhône Villages**

Domaine Viret

2013 Renaissance (Grenache, Syrah, Mourvèdre)	r	0,75	16,00	
2010 Dolia Paradis Rouge (GR, SY, MV, Carignan)	r	0,75	44,00	
2008 Emergence (Grenache, Syrah, Carignan)	r	0,75	27,00	

*ausgetrunken*

## Italien

---

### **Veneto**

Ca' dei Zago

2016 Prosecco Col Fondo DOCG	w	0,75	13,30	
------------------------------	---	------	-------	--

		Inhalt (L)	Preis / Fl.	Anmerkung
<b>Daniele Piccinin</b>				
2013 <b>Bianco dei Muni</b> (Chardonnay, Durella)	w	0,75	14,00	
2013 <b>Rosso dei Muni</b> (CS, ME, Corvina, Rondinella, Molinara)	r	0,75	17,00	


### Friuli

Fulvio Bressan, Mastri Vinai

2010 <b>Verduzzo</b> (Verduzzo Friulano)	w	0,75	34,00	
2006 <b>Carat</b> (Tocai Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla)	w	0,75	34,00	


### Piemonte

Fabio Gea, La Msoira e'l Rastel


2016 <b>Dolcetto d'Alba DOC Pinotto</b>	r	0,75	19,70	
2015 <b>Dolcetto d'Alba DOC Superiore Pino</b>	r	0,75	28,90	
2011 <b>Barbaresco DOCG nòtu seguiva le gocce d'acqua</b>	r	0,75	69,00	

### Toscana

Campi di Fonterenza

2015 <b>Biancospino</b> (Trebiano, Malvasia, Ravanese, Procanico)	w	0,75	25,00	
2016 <b>Pettirosso</b> (Sangiovese)	r	0,75	15,50	
2015 <b>Pettirosso</b>	r	0,75	16,00	
2015 <b>Rosso di Montalcino</b>	r	0,75	26,00	
2015 <b>Rosso di Montalcino Alberello</b>	r	0,75	32,00	
2013 <b>Rosso di Montalcino</b>	r	0,75	29,00	
2011 <b>Brunello di Montalcino</b>	r	0,75	64,00	
2009 <b>Brunello di Montalcino</b>	r	0,75	69,00	
2017 <b>Olio di Oliva extra vergine 'Silverio'</b>		1,00	28,00	

Colombaia

2014 <b>Bianco Toscano IGT</b> (Malvasia, Trebbiano)	w	0,75	24,00	
2016 <b>Bianco Toscano IGT</b>	w	0,75	21,00	
2012 <b>Rosso Toscano IGT Vigna Nuova</b> (Sangiovese, Colorino)	r	0,75	17,50	
2012 <b>Rosso Toscano IGT Vigna Vecchia</b>	r	0,75	23,00	

### Abruzzo

Emidio Pepe

2009 <b>Trebiano d'Abruzzo Emidio Pepe</b>	w	0,75	89,00	<b>ausgetrunken</b>
--	---	------	-------	---------------------

	Inhalt (L)	Preis / Fl.	Anmerkung
--	------------	-------------	-----------

## Sicilia, Etna

Frank Cornelissen


<b>Munjebel Bianco 2013</b> (Grecanico Dorato, Carricante)	w	0,75	31,00	ausgetrunken
<b>Susucaru 2016</b> (Nerello Masc., Malvasia, Moscadella, Insolia)	rosé	0,75	22,00	
<b>Rosso del Contadino 2015</b> (Nerello Mascalese & gem. Satz)	r	0,75	19,00	ausgetrunken
<b>Rosso del Contadino 2013</b>	r	0,75	21,00	
<b>Munjebel Rosso 2015</b> (Nerello Mascalese)	r	0,75	34,00	
<b>Munjebel Rosso 2013</b>	r	0,75	37,00	
<b>Munjebel Rosso 9 (2012)</b>	r	0,75	39,00	
<i>Contrada-Weine &amp; Magma</i> (Nerello Mascalese)				
<b>Munjebel Rosso 'VA Vigne Alte' Jg. 2012, 2013 &amp; 2014</b>	r	0,75	52,00	
<b>Munjebel Rosso 'CS Chiusa Spagnola' Jg. 2012, 2013 &amp; 2014</b>	r	0,75	52,00	
<b>Munjebel Rosso 'MC Monte Colla' Jg. 2012, 2013 &amp; 2014</b>	r	0,75	52,00	
<b>Magma Rosso Jg. 2014</b>	r	0,75	179,00	ausgetrunken



## Portugal

### Lisbao

Vale da Capucha


<b>2016 Fossil Branco</b> (Fernao Pires, Arinto, Gouveio)	w	0,75	9,70	
<b>2015 Vale da Capucha Branco</b> (Fernao Pires, Arinto)	w	0,75	13,90	
<b>2015 Vale da Capucha Alvarinho</b>	w	0,75	17,00	
<b>2015 Vale da Capucha Arinto</b>	w	0,75	18,00	



## Spanien

### Rías Baixas

Bodegas Albamar


<b>2016 Albamar Ed. PAI</b> (Albariño)	w	0,75	15,50	
<b>2016 Finca O Pereiro</b> (Albariño)	w	0,75	21,50	
<b>2015 O Esteiro</b> (Mencia, Caiño, Espadeiro)	r	0,75	22,70	



## Deutschland

### Pfalz

Collective Z

<b>2016 Gemischter Was?</b> (Sylv., Riesl., Gewürztr., Müller-Th.)	w	0,75	16,90	
<b>2016 Spektakel</b> (Dornfelder)	r	0,75	16,90	
<b>2015 Spektakel</b> (Dornfelder)	r	0,75	16,90	

## Slowenien

Inhalt  
(L)      Preis / Fl.      Anmerkung

### Kras (Karst)


Vina Čotar

2005 Malvazija	w	0,75	29,00	Einzelflaschen!
2011 Bela Penina (Schaumwein aus Vitovska und Malvasia)	w	0,75	27,00	

## Georgien

### Kakheti (Ost-Georgien)

Pheasant's Tears

2013 Chinuri (ohne Maischekontakt)	w	0,75	19,00	
2013 Mtsvane	w	0,75	23,00	
2015 Kisi	w	0,75	22,00	
2012 Kisi	w	0,75	23,00	
2010 & 2011 Rkatsiteli	w	0,75	23,00	
2015 Tavkveri rosé	rosé	0,75	17,50	

John Okro - Okro's Wines

2015 Tsitska	w	0,75	23,00	
2014 Rkatsiteli	w	0,75	23,00	
2010 Rkatsiteli	w	0,75	25,00	
2015 Saperavi	r	0,75	23,00	

### Imereti (West-Georgien)


Ramaz Nikoladze - Nikoladzebis Marani

2013 Tsolikouri	w	0,75	26,00	
-----------------	---	------	-------	--


# Junmai Sake (ohne Zusatzstoffe, unfiltriert, unverdünnt, unpasteurisiert)

Inhalt (L) Preis / Fl. Anmerkung


## Aperitif Sake (frisch, jung & leicht)

<b>AFS 2014</b>	Kidoizumi Shuzō, Präfektur Chiba	0,5	31,00	
Jung und frisch, intensive Mischung aus Säure und Süße. Unique!				
<b>Daigo no Shizuku</b>	Terada Honke, Präfektur Chiba	 0,72	40,00	
Unverdünnt, unfiltriert & nicht pasteurisiert - ergibt einen extrem süffigen Sake nach mittelalterlicher Rezeptur.				

## Sparkling Sake (natürliche Kohlensäure aus Flaschengärung)

<b>Shizenmai Sparkling</b>	Kidoizumi Shuzō, Präfektur Chiba	 0,36	21,00	
Der Champagner unter den Sake!				

## 'fruity' Sake



<b>Kizan</b>	Chikumanishiki Shuzō, Präfektur Nagano	 0,72	35,00	
Ginjo Sake mit Frucht <u>und</u> Säure!				
<b>Senkin Kimoto 50</b>	Senkin, Präfektur Tochigi	0,72	44,50	
Ausgesprochen fruchtiger Daiginjo Sake aus dem Holzfass, der die Süße perfekt mit der höheren Säure kombiniert.				

## 'full body - full taste' Sake

<b>Tamagawa Yamahai</b>	Kinoshita Shuzō, Präfektur Nagano	0,72	33,00	
Unfiltriert, unverdünnt, nicht pasteurisiert, und bei Raumtemperatur gereift. DAS Aushängeschild von Japans einzigen ausländischen Meister-Brauer!				



## 'liquid rice' Sake (minimal poliert, traditionell hergestellt)

<b>Katori 90</b>	Terada Honke, Präfektur Chiba	 0,72	31,00	
Handarbeit ist Trumpf in dieser Sake-Brauerei, die zur Gänze auf moderne Technologie und Maschinen verzichtet!				
<b>Tae no Hana 90</b>	Moriki Shuzō, Präfektur Mie	 0,72	41,00	
Beinahe unpoliert, und doch so elegant, feingliedrig und komplex!				
<b>Soma no Tengu</b>	Uehara Shuzō, Präfektur Shiga	0,72	44,00	
Traditionell trüber Sake mit vielen Reisteilchen ( <i>nigori</i> ), die ihm eine cremige Textur verleihen.				

		Inhalt (L)	Preis / Fl.	Anmerkung
<b><u>Seawater Sake</u></b>				
<b>Taiko no Izanai 2002</b>	Uehara Shuzō, Präfektur Shiga	0,72	60,00	
Unfiltriertes, beinahe unverdünntes Meerwasser ergeben den einzig <u>echten</u> Meerwasser-Sake. Truly unique, truly raw!				



### **koshu Sake** (gereifter Sake)

<b>Tasan Koshu 2002</b>	Inoue Gōmei, Präfektur Fukuoka	0,72	60,00	wieder da!!
Ungekannte Fruchtnoten charakterisieren diesen extrem limitierten, 14-jährigen koshu, den man in Japan vergeblich sucht...				
<b>Nabeshima Chōko 2000</b>	Fukuchiyo Shuzō, Präfektur Saga	0,72	45,00	
Letzter Jahrgang dieses in Tonamphoren gereiften Sake, der traditionelle Reifemethoden mit state-of-the-art Poliertechniken vereint.				
<b>Biden 1999</b>	Inoue Gōmei, Präfektur Fukuoka	0,72	60,00	
Klassischer koshu, 17 Jahre gereift, vollmundig, mit Karamellnoten. Einer der besten gereiften Sake, der zu vielen Gerichten passt.				
<b>Ōmiji Kijōshu 1978</b>	Ōmi Shuzō, Präfektur Shiga	0,72	89,00	
Eine 1000-jährige Rezeptur und 36 Jahre Reifung ergeben diesen Portwein-artigen Sake mit samtiger Textur und langem Abgang.				

### **Umeshu** (Pflaumen-Sake)

<b>Suppai Umeshu</b>	Heiwa Shuzō, Präfektur Wakayama	0,72	38,00	
Dreimal so viele Pflaumen wie üblich werden in Sake eingelegt und ergeben einen vollmundigen, säurebetonten Umeshu. 3 Jahre gereift!				
<b>Mii no Umeshu</b>	Inoue Gōmei, Präfektur Fukuoka	0,72	38,00	
Basierend auf 10-jährig gereiftem Biden Sake, besticht dieser Pflaumen-Sake durch sein charakteristisches Mandel-Aroma.				

### **Yuzushu** (Yuzu-Sake)

<b>Yuzu</b>	Heiwa Shuzō, Präfektur Wakayama	0,72	40,00	
Süffiger & erfrischender Yuzu-Sake, ideal als Aperitif/ Digestif und für Cocktails				

Preise in EUR inkl. aller Steuern und Abgaben, exkl. Zustellung.  
Alle vorherigen Preislisten verlieren mit dieser ihre Gültigkeit.

**Mindestbestellmenge** 3 Flaschen (beliebig gemischt).

Um Angabe der bevorzugten **Zustellungsvariante** (Lieferung oder Selbstabholung) wird gebeten.  
Bitte beachten Sie auch unsere AGBs, insbesondere hinsichtlich der Zahlungs- und Lieferkonditionen.  
Diese gelten mit Absenden der Bestellung als gelesen und akzeptiert.

**Unchainedselections**  
Florian Ehn

Sparkasse Niederösterreich Mitte West AG  
IBAN: AT072025602600086447 BIC: SPSPAT21XXX  
ATU 68534222