

## WEISSWEINE

### SCHWEIZ

7.5 dl

#### **Yvorne "Chant des Resses"**

Fr. 45.00

**Artisans Vignerons d'Yvorne, Vaud**

**Traubensorte: Chasselas**

Elegante, hellgelbe Robe. Fruchtig und harmonisch.

Körperreich, ausgewogen und schmeichelnd mit einer mineralischen Note.

Reichhaltig in seiner ganzen Finesse.

#### **St. Saphorin Les Fosses**

Fr. 42.00

**Bernard Chevalley, Vaud**

**Traubensorte: Chasselas**

Diskretes Bouquet, delikat und kräftig im Geschmack.

Passt besonders gut zu Fisch und Käsegerichten.

#### **Fläscher Riesling x Silvaner**

Fr. 47.00

**Davaz, Fläsch**

**Traubensorte: Riesling x Silvaner**

Angenehmer, fruchtiger Weisswein mit leichter Muskatnote.

Dieser Wein überzeugt mit seinem rassigen und fruchtigen Aroma.

## NIEDERÖSTERREICH

7.5 dl

#### **Grüner Veltliner Wogenrain**

Fr. 34.00

**Toni Söllner, Niederösterreich**

**Traubensorte: Grüner Veltliner**

Der Wein besticht durch seine frische, duftige und fruchtige Nase.

Ein leichter und trotzdem charaktvoller Wein mit angenehmer Frucht.

## ITALIEN

7.5 dl

### **Sauvignon Alto Adige DOC**

Fr. 45.00

**Tenutae Lageder, Trentino / Alto Adige**

**Traubensorte: Sauvignon Blanc**

Der Sauvignon Alto Adige ist ein Beispiel dafür, wie knackig frisch und lebendig auch ein biologischer erzeugter Wein sein kann. Die Aromatik wirkt belebend mit Noten von reifen Südfrüchten und Holunderblüten. Eine dezente Säure umrundet den anregenden Abgang.

### **Ostrea Vernaccia di San Gimignano DOCG**

Fr. 42.00

**Mormoraia, Toscana San Gimignano**

**Traubensorte: Vernaccia**

Der Wein aus dem Weingut Mormoraia besticht durch seine würzige Aromatik. Der Ausbau erfolgt grösstenteils in Barriques, daher der feine Akzent von Vanille mit kaum wahrnehmbaren Röstaromen.

### **Montedonico Viognier Maremma Toscana DOC**

Fr. 48.00

**Terenzi, Maremma Toscana**

**Traubensorte: Viognier**

Die Viognier-Rebe zeigt ihre Fähigkeit, bei voller Reife nebst der sortentypischen Fruchtigkeit auch eine herrliche Rasse zu bewahren. Die Trauben werden knapp zwei Wochen im Inoxtank vergoren, wo der Most auch bis zur Abfüllung bleibt.

## PROSECCO

7.5 dl

### **Prosecco Superiore Asolo Brut**

Fr. 56.00

**Venegazzù, Veneto**

**Traubensorte: Glera**

Der Prosecco Superiore Brut von Venegazzù ist prickelnd frisch mit lebhaften Aromen von Blüten und Früchten. Am Gaumen reizt und schmeichelt er gleichzeitig und bereitet so grösstes Vergnügen!

## ROTWEINE

### SCHWEIZ

7.5 dl

#### **Roncaia Riserva, Merlot Ticino DOC**

Fr. 58.00

**Vinattieri, Ticino**

**Traubensorte: Merlot**

Kräftiges dunkles Rubinrot, volles Bukett, intensiver Duft nach Brombeeren und Kirschen, rezente, konzentrierte Gaumenaromatik mit viel Frucht und etwas pfeffrig. Er hat eine sehr ausgeglichene Struktur und ein kompaktes Säure-Gerbstoff Verhältnis. Die ausgeglichenen und edlen Tannine begleiten den Gaumen bis zum Schluss.

### ÖSTERREICH

7.5 dl

#### **Zweigelt Umathum**

Fr. 48.00

**Umathum, Burgenland**

**Traubensorte: Zweigelt**

Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. Am Gaumen rauchig, kräuterwürzig und mit Duft von dunklen Beeren.

### ITALIEN

7.5 dl

#### **Corte di Cama Sforzato Valtellina Superiore DOCG**

Fr. 65.00

**Mamete Prevostini**

**Traubensorte: Nebbiolo**

Duft von Waldbeeren und eingemachtem Obst, ein Wein mit grosser Finesse. Er wirkt warm, Trocken, verführerisch mit einem lang anhaltenden Abgang,

**Venegazzu della Casa Montello Coli Asolani DOC** Fr. 55.00

**Venegazzu, Veneto**

**Traubensorten:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Malbec

Ein mächtiger Wein mit viel Komplexität, Noten von Leder, schwarzen Waldbeeren und trockenen Rosen.

**Vino Nobile di Montepulciano** Fr. 58.00

**Avignonesi, Toscana / Montepulciano**

**Traubensorte:** Sangiovese

Das Bukett verströmt Kirscharomen sowie herrlich florale Nuancen von Veilchen, untermalt von einem erdigen Charakter. Am Gaumen elegant und komplex, mit feinen Tanninen und langem Abgang.

**Morellino di Scansano** Fr. 48.00

**Terenzi, Toscana / Maremma**

**Traubensorten:** Sangiovese

Wohlduftende, intensive und reife Aromen von Waldbeeren.  
Am Gaumen mit viel Finesse, perfekt ausbalanciert und samtig im Abgang.

**Hebo Suvereto DOCG** Fr. 48.00

**Azienda Petra, Toscana Maremma**

**Traubensorten:** Cabernet Sauvignon, Merlot und Sangiovese

Der Hebo zeigt betont fruchtige Aromen, wirkt frisch, lebhaft und zugänglich.  
Am Gaumen ist er harmonisch elegant und schmeichelt mit schönem Schmelz im Abgang.

**Sammarco Rosso Toscana IGT** Fr. 90.00

**Castello dei Rampolla, Toscana Centrale**

**Traubensorten:** Cabernet Sauvignon, Sangiovese und Merlot

1980 füllte Alceo di Napoli erstmals den Sammarco ab.  
Die Kelterung dauert knapp 2 Wochen, der Barriqueausbau 20 Monate.  
Sammarco ist sehr konzentriert, stoffig und geprägt von rassigen, vollreifen und komplexen Aromen. Ein langlebiger Gigant.

## **Priante Salento Rosso IGT**

7.5 dl

Fr. 45.00

**Castel di Salve, Puglia**

**Traubensorten: Negroamaro und Montepulciano**

Duft von reifen schwarzen Früchten mit balsamischen Gewürznoten. Kraftvoller und aromatischer Geschmack mit gutstrukturiertem Körper, weich und gefällig. Auf dem Gaumen rein mit Gewürznoten.

## **Rolù Cannonau di Sardegna DOC**

Fr. 60.00

**Tenute Rossini, Sardegna**

**Traubensorte: Cannonau**

Ein typischer Cannonau, der die Wärme Sardiniens ebenso wie die Würze der wilden Flora mit ihren Beeren- und Harznoten einfängt. Charmant, diebisch, verführerisch. Die noch sehr junge Tenuta Rossini zeigt damit ihre Visitenkarte und überzeugt.

## SPANIEN

### **Marques de Caceres Reserva**

Fr. 48.00

**Marques de Caceres, Rioja Reserva**

**Traubensorten: Tempranillo, Craciano und Garnacha**

Klassischer Rioja mit fruchtigen und würzigen Noten, am Gaumen fest mit gut dosiertem Tannin und ausgezeichneter Länge. 22-monatiger Ausbau in der französischen Eiche.

## LIBANON

### **Chateau Kefraya Rouge**

Fr. 60.00

**Valleé de la Bekaa**

**Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Cinsault und Carignan**

Kräftige und würzige Aromen nach dunklen Beeren. 22-monatiger Ausbau im Barrique. Äusserst empfehlenswert.