

WEISSWEINE

SCHWEIZ

7.5 dl

Allaman - Au Clos de Rochefort Grand Cru AOC

Fr. 36.00

Jean-Michel Trottet, Féchy, Vaud

Traubensorte: Chasselas

Ein allzeit geschätzter Klassiker aus dem Waadtland.
Der reine Chasselas mit feinem Bouquet,
im Gaumen blumig und rassig ist sehr sortentypisch.

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.

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.

Lazeta Merlot Bianco del Ticino

Fr. 45.00

Zamberlani, Ticino

Traubensorte: Merlot Bianco

Feiner, harmonischer Weisswein mit mineralischem Finale.
Angenehmer Duft der an weisse Pfirsich und Birne erinnert.

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.

Chardonnay Langhe

Fr. 45.00

Moccagatta, Piemont

Traubensorte: Chardonnay

Der im neutralen Stahltank ausgebaute Chardonnay der Gebrüder Minuto zeigt eine belebend rassige Frische mit feinen Noten von exotischen Früchten. Als Aperitivwein hervorragend geeignet dank seiner guten Balance zwischen Säure und verspielter Süsse.

Il Disperato Bianco delle Venezie

Fr. 45.00

Buglioni, Veneto

Traubensorte: Garganega

"il Disperato", ist völlig unprätentiös, zugänglich und sympathisch. Er zeigt blumig-fruchtige Noten, eine enorme Frische und anregende Lebhaftigkeit.

Soave Classico DOC

Fr. 45.00

Gini, Veneto

Traubensorte: Garganega

Intensiv fruchtige und beerige Aromen, erinnernd an Kernobst und Himbeeren. Insgesamt sehr reich, weich, mit leicht exotischem Einschlag. Füllig am Gaumen, schön abgerundet, fast schmeichelhaft.

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

La Roca Merlot del Ticino

Fr. 54.00

Zamberlani, Ticino

Traubensorte: Merlot

Ein fruchtiger Wein mit Aromen von Brombeeren und Pflaumen, welcher von einer tollen Würze unterlegt ist.
Mit diesen Attributen ist er ein vielseitiger Essensbegleiter.

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-Gerbstoffverhältnis. Die ausgeglichenen und edlen Tannine begleiten den Gaumen bis zum Schluss.

ÖSTERREICH

Zweigelt Rubin

Fr. 45.00

Gerhard Markowitsch, Burgenland

Traubensorte: Zweigelt

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe und zarter Wasserrand.
Am Gaumen saftige rotbeerige Frucht, sehr elegant.

ITALIEN

7.5 dl

Söl Valtellina Superiore Valgella DOCG

Fr. 69.00

Barbacan, Lombardei

Traubensorte: Nebbiolo

Söl nennen die Gebrüder Sega ihre erste lagenspezifische Abfüllung. Sie verwenden dafür den Dialektausdruck für «sole», Boden. Es ist zugleich der Name der Parzelle in der Gemeinde Teglio. Sie liegt zwischen 450 und 500 Höhenmetern und ist von Granit und Quarz geprägt. 5500 Nebbiolo-Stöcke stehen auf einer Hektare. Eine Pflanze trägt durchschnittlich 1,2 Kilogramm. Für den einjährigen Ausbau kommen kleine Holzfässer zum Einsatz. Ein eindrücklicher Alpen-Nebbiolo aus extremer Steillage.

Barbera d'Alba Campolive

Fr. 55.00

Pasquero Elia, Piemont

Traubensorte: Barbera

Ein toller, kraftvoller Barbera, der in der Nase feine balsamische Noten zeigt, vor allem aber viel reife Kirschenfrucht. Am Gaumen baut er mächtig Druck auf, fließt seiden und elegant. Zum Ende hin präsentiert er sich frisch und beschwingt.

Insoglio del Cinghiale

Fr. 58.00

Tenuta di Biserno - L. Antinori, Toscana

Traubensorten: Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Syrah

Ein kraftvoller Wein von grosser Geschmackstiefe. Der Insoglio ist wunderbar ausgewogen, rund und verführerisch. Viel schwarze Frucht, im Gaumen ein satter Auftakt mit etwas Fruchtextrakt. Im Abgang schmeichelhaft, aromatisch und anhaltend.

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

Le Pupille, Toscana / Maremma**Traubensorten: Sangiovese, Alicante und Malvasia Nera**

Der Wein zeigt herrliche Aromen und ist reif, satt und intensiv. Den Gaumen prägen eine schöne Fülle und Harmonie. Der Morellino di Scansano wird im Inoxtank ausgebaut und bereits im Frühling nach der Ernte abgefüllt.

Morellino di Scansano Riserva Purosangue DOCG

Fr. 60.00

Terenzi, Toscana / Maremma**Traubensorte: Sangiovese**

Dichte und sehr intensive Nase nach reifen Waldbeeren mit einer leichten Rauchnote. Am Gaumen ein reifes und mürbes Tannin, sehr dicht, superelegante Säure und perfekt ausbalanciert.

Montefalco Rosso

Fr. 45.00

Adanti, Umbria**Traubensorten: Sangiovese, Sagrantino, Merlot und Barbera**

Der Ausbau in grossen Eichenfässern verleiht ihm die reifen Noten und einen charaktervollen Charme. Seine Beerigkeit und Würze dominieren. Am Gaumen zeigt er eine schöne Wärme, die im Spiel von Säure und Gerbstoff den ansprechenden Ausgleich schafft.

Cento su Cento Primitivo Salento Rosso

Fr. 55.00

Castel di Salve, Puglia**Traubensorte: Primitivo**

Der Duft erinnert an eine Kombination aus Pflaumen und schwarzem Pfeffer, des weiteren ist eine leichte Kaffeenote wahrnehmbar. Warmer und würziger Geschmack.

Priante Salento Rosso IGT

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 Sardinien 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

La Atalaya

Fr. 50.00

Bodegas Atalaya, Almansa**Traubensorten: Garnacha und Monastrell**

Dunkle, beinahe schwarze Farbe. Intensiv im Bouquet, dunkle Waldfrüchte, Tabak und Gewürze. Am Gaumen dicht, ausgewogen, runde aber prägnante Gerbstoffe, lang anhaltend mit angenehmen Schoko- und Tabakaromen.