

## Prosecco / Weisswein

<b>Prosecco Spumante di Treviso extra dry DOC</b>	75 cl	39.00
---	-------	-------

Ponte · Italien · Veneto

**Traubensorte: Glera** / im Edelstahltank gereift

**Passend zu:** Melonen mit Rohschinken / Früchten / Dessert

Hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase frischer Auftakt mit einem Hauch von Würze und Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel, Birne und blumigen Noten. Angenehm lebendig, leicht und ausgewogen zeigt sich dieser Prosecco im Gaumen. Mit einer feinen, prickelnden Perlage, die bis in den frisch-fruchtigen Abgang anhält. Ein unkomplizierter Prosecco mit gradliniger Struktur, der viel Genuss vermittelt.

<b>Saint Saphorin - AOC Lavaux</b>	50 cl	22.00
------------------------------------	-------	-------

Devinière · Schweiz · Waadt

**Traubensorte: Chasselas** / im Edelstahltank ausgebaut

**Passend zu:** Geflügel / Kalbfleisch / Kaninchen / Käse / Apéro

Der St. Saphorin - AOC Lavaux von DEVINIÈRE überzeugt durch eine sehr fruchtige und reintönige Aromatik, die uns an exotische Früchte denken lässt. Elegant, fruchtbetont und fein präsentiert sich dieser Waadtländer Weisswein aus der Rebbaugemeinde Saint-Saphorin im Gaumen wie auch im fruchtigen Abgang. Es ist ein sehr zugänglicher Chasselas, der viel Freude und Trinkvergnügen bereitet.

<b>Riesling X Silvaner AOC Küttigen</b>	75 cl	41.00
---	-------	-------

Wehrli Weine · Schweiz · Küttigen

**Traubensorte: Riesling und Silvaner**

**Passend zu:** Apéro / Vorspeisen / Fleisch- und Käseplatte

Muskat und Früchte wie Banane, Ananas und Mango erfreuen die Nase. Dank des Muschelkalkbodens kommt eine mineralisch-salzige Note dazu. Es ist ein Wein mit langer, aromatischer Nachhaltigkeit.

<b>Château de Perroy Cuvée Prestige - AOC La Côte</b>	70 cl	38.00
---	-------	-------

Château de Perroy · Schweiz · Waadt

**Traubensorte: Chasselas** / im Edelstahltank ausgebaut

**Passend zu:** Hors-d'oeuvre / Süsswasserfisch / Pastete / Fleisch- und Käseplatte

Im Bouquet offenbaren sich intensive Fruchtaromen (Birne, Quitte, Pfirsich, Melone), die durch eine feine Honignote akzentuiert werden. Dazu gesellen sich Blüten-, Blumenaromen, die auf Antrieb gefallen. Auf dem tonhaltigen Boden des CHÂTEAU DE PERROY entsteht ein gradliniger, fruchtiger und harmonischer Weisswein, der die Rebsorte und das Terroir perfekt zum Ausdruck bringt. Das ausgewogene Zusammenspiel eines gehaltvollen Körpers und einer nachhaltigen Struktur prägt den Sinneseindruck. Dieser Waadtländer Weisswein von CHÂTEAU DE PERROY zeigt im lange anhaltenden Finale Profil und Charakter!

## Weisswein

<b>Grüner Veltliner Heideboden QW</b>	75 cl	35.00
---------------------------------------	-------	-------

Weingut Hans & Christine Nittnaus · Österreich · Burgenland

**Traubensorte: Grüner Veltliner** / im Edelstahltank gekeltert und ausgebaut

**Passend zu:** Salzgebäck / Charcuterie / Terrine / Fisch / Geflügel / Kalbfleisch

Ein Mix von grüner Frucht (Stachelbeere), von Beerenfrüchten (weisse Johannisbeere) und von Noten, die an Eisbonbons, an grünen Spargel und an Rosen erinnern, offenbart sich in der Nase. Die Nase ist sehr expressiv und gibt die Richtung vor. Die frischfruchtige Struktur überwiegt im Gaumen und hält bis in den langen, knackigen Abgang an, der sehr gradlinig und konsequent ist.

<b>Parcela 52 VDT</b>	75 cl	36.00
-----------------------	-------	-------

Finca Constanca · Spanien · Tierra de Castilla

**Traubensorte: Verdejo** / ein Teil im neuen Barrique (französischer Eiche) vergoren und während sechs Monaten auf der Feinhefe sowie teilweise im Edelstahltank ausgebaut

**Passend zu:** Krustentiere / Fisch / Reisgerichte / Pasta

Ein Wein, der mit vielen Dimensionen aufwarten kann. In der Nase offenbart sich eine komplexe, vielschichtige Aromatik, die sowohl Fruchtaromen (Mandarine, Birne, Ananas, Melone) wie auch blumige Komponenten, die an Rose erinnern, sowie Noten von Minze, Vanille und Eisbonbon beinhalten. Der Sinneseindruck im Gaumen zeigt eine fruchtige Struktur mit einer zugänglichen, runden Textur. Mit seinem langen Abgang und seiner grossen Nachhaltigkeit verschafft er sich die nötige Aufmerksamkeit.

<b>Roero Arneis DOCG</b>	75 cl	37.00
--------------------------	-------	-------

Guidobono · Italien · Piemont

**Traubensorte: Arneis** / im Edelstahltank ausgebaut

**Passend zu:** Antipasti / Charcuterie / Kalte Platte / Pastete / Quiche / Fischgerichte / Risotto

Arneis bedeutet im lokalen Dialekt extrovertiert und rebellisch, steht auf der Rückenetikette. Dieser Weisse, aus der autochthonen Rebsorte des Roero gekeltert, zeigt auch Charakter und Sortentypizität. Das Bouquet in der Nase offenbart eine breite Fruchtpalette: Aprikose, Ananas, Mango, Pfirsich und grüner Apfel. Dazu gesellen sich Aromen, die an Lindenblüte und Kamille, Salbei denken lassen. Auch im Gaumen überzeugt er durch seine fruchtige, légère Struktur, seine Reintönigkeit und Gradlinigkeit. Das Zusammenspiel von Süsse und Säure macht viel Spass und überzeugt im Finale.

## Rotwein

<b>La Brante AOC</b>	50 cl	21.00
----------------------	-------	-------

Délival · Schweiz · Wallis

**Traubensorte: Noir** / im Edelstahltank ausgebaut

**Passend zu:** Trockenfleisch / Wurstwaren / traditionelle Schweizer Küche / Hartkäse

In der Nase offenbaren sich typische Aromen des Pinot Noir. Das Bouquet ist intensiv, reintonig und gefällt. Im Gaumen zeigt dieser Walliser seine Stärken. Im ausgewogenen Finale überzeugt dieser

Urschweizer eines Rotweins.

<b>Pinot noir AOC, Stierenbluet Barrique</b>	75 cl	44.00
--	-------	-------

Wehrli Weine · Schweiz · Küttigen

**Traubensorte: Pinot Noir**

**Passend zu:** Fleisch- und Pastagerichte / leichte Gerichte

Wunderschön kräftige Vanille- und Röstaromen. Der charaktervolle Auftakt macht den Wein vollmundig. Sein Aroma ist zusammen mit der schön eingebundenen Säure lang anhaltend.

<b>Ticirrosso DOC</b>	75 cl	37.00
-----------------------	-------	-------

Luisoni · Schweiz · Tessin

**Traubensorte: Merlot** / im Edelstahltank ausgebaut

**Passend zu:** Ravioli / Risotto (z.B. Pilz- oder Safranrisotto) / Braten mit Polenta

Dieser Merlot aus dem Tessin ist ein Hit! Der Auftakt in der Nase ist von intensiver Beerenfrucht und dezenter Gewürz- und Tabakaromatik geprägt. Die samtig intensive Textur und die wohldosierte Fruchtsäure verschmelzen im Gaumen zu einer gekonnten Einheit von Dichte und Fruchtigkeit, die bis in den nachhaltigen Abgang anhält.

<b>Zweigelt Heideboden QW</b>	75 cl	37.00
-------------------------------	-------	-------

Weingut Hans & Christine Nittnaus · Österreich · Burgenland

**Traubensorte: Zweigelt** /  $\frac{3}{4}$  im gebrauchten Barrique /  $\frac{1}{4}$  im Stahltank ausgebaut

**Passend zu:** Kalte Platte / Wurstwaren / Gulasch / Braten / Omelette / Gemüseintopf

Die sortentypischen, fruchtigen Noten im Bouquet bilden das Markenzeichen dieses Zweigelts: Beerenfrucht (Kirsche, Weichsel, Holunder), reifes Steinobst (Zwetschge), feine Röstaromen (Vanille, Karamell, Zedernholz), sowie Tee und dezente vegetabile Noten sind auszumachen. Aber auch im Gaumen setzt sich die Fruchtstruktur klar durch. Dazu gesellen sich samtige Gerbstoffe

und ein gehaltvoller, vielschichtiger Körper. Es ist eine tolle Kombination der einzelnen Strukturelemente.

## Rotwein

<b>Primoduca Primitivo di Manduria DOP</b>	75 cl	36.00
--	-------	-------

Vinicola Mediterranea · Italien · Puglia

**Traubensorte: Primitivo** / während einigen Monaten im Barrique ausgebaut

**Passen zu:** Pasta / Pizza / Fleischspieß vom Grill / gereifter Käse.

Das Bouquet ist von Gewürznoten (Lakritze, Vanille, Zimt) und einer guten Prise Röstaromen, die an Tabak, Schokolade, Kaffee und Teer denken lassen, sowie von sehr reifer Fruchtaromatik

(Pflaumenmus, Kirschkonfitüre, Rosinen) geprägt. Es ist ein klassischer Süditaliener, der sowohl leckere wie typisch-fruchtige Seiten aufweist. Die reifen Gerbstoffe sind präsent, und die fruchtige

Textur hinterlässt einen mundfüllenden Sinneseindruck, der bis ins lange Finale anhält.

<b>Parcela 23 VDT</b>	75 cl	36.00
-----------------------	-------	-------

Finca Constanca · Spanien · Tierra de Castilla

**Traubensorte: Tempranillo** / während sechs Monaten im neuen Barrique (französischer und amerikanischer Eiche) ausgebaut.

**Passend zu:** Rindfleisch / Eintopf / Ragout / Wildgerichte / Käse

In der Nase offenbaren sich gereifte Fruchtnoten, die an Zwetschge, Brombeere und schwarze Johannisbeere denken lassen. Dazu gesellen sich dezente Ausbauaromen (Zedernholz) und rauchige Noten. Das Traubengut (100% Tempranillo) stammt aus einer Parzelle: Parcela 23. Runde, samtige Gerbstoffe und eine fruchtige Struktur hinterlassen im Gaumen einen spannenden

Sinneseindruck. Das fruchtige Finale ist lange anhaltend.

<b>Selección Especial VDT</b>	75 cl	51.00
-------------------------------	-------	-------

Abadía Retuerta · Spanien · Castilla y León

**Traubensorte: Tempranillo / Syrah / Cabernet Sauvignon** / während zehn Monaten im Barrique (amerikanischer und französischer Eiche) ausgebaut

**Passend zu:** Grilladen (z.B. marinierte Steaks, Fleischspieß, Poulet) / Lamm / Federwild / Eintopfgerichte

Die Qualität und die Reife des Jahrgangs zeigt sich schon in der Nase: ein intensives, vielschichtiges Bouquet von reifen Beeren- und Fruchtaromen, Gewürzen, Unterholz und dezenten Röstaromen, Tabak, Rauch und Leder. Samtig, weich und trotzdem fruchtig, tiefgründig präsentiert sich diese Selección Especial, die auf eindrückliche Weise das Terroir zum Ausdruck bringt; so steht

es auf der Rückenetikette geschrieben. Sensorisch und degustativ lässt sich dies nachvollziehen. Das Ribera del Duero ist bekannt für seine charakteristischen Weine, die sowohl die Frische des

kontinentalen Klimas auf über 700 m.ü.M. wie auch die Reife des sonnenverwöhnten Spaniens auf einen Nenner bringen. Der Oenologe der ersten Stunde, Ángel Anocibar, beweist mit dieser Cuvée (75% Tempranillo) einmal mehr, dass er die Interpretation von Terroir und Rebsorten fest im Griff hat.