

# Weinkarte



## Restaurant Cockpit Birrfeld

**Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer**

## Offene Weine

<b>Weiss</b>	<b>1/10</b>	<b>2/10</b>	<b>3/10</b>	<b>5/10</b>
Schinzacher Flugplatzwy Riesling-Sylvaner	5.00	10.00	15.00	24.50
Mont sur Rolle Chasselas / La Côte	4.00	8.00	12.00	19.50
Yvorne Chasselas/Gutedel	5.00	10.00	15.00	24.50
<b>Rosé</b>				
Oeil de Perdrix les Chaumes Pinot Noir	5.00	10.00	15.00	24.50
<b>Rot</b>				
Schinzacher Flugplatzwy Pinot- Noir	5.00	10.00	15.00	24.50
Mont sur Rolle Pinot Noir / La Côte	4.50	9.00	13.50	22.00
Dôle du Valais Pinot Noir / Gamay	4.00	8.00	12.00	19.50
Yvorne Pinot Noir / Gamay	5.00	10.00	15.00	24.50



## Flaschenweine im Offenausschank

### **Weiss Schweiz** Lavaux Waadt

**Epresses** le Replan 1 dl 7.00

### **Rot Spanien** Rioja

**Rioja Crianza** Tobelos 1 dl 7.00

# Flaschenweine

## Schweiz

### Weiss

#### **Schinzacher Flugplatzwy** Aargau

Traubensorte: Riesling x Sylvaner

Strahlendes hellgelb in der Farbe, intensive Fruchtaromen von Ananas, Zitrus und Pfirsich.

Im Mund leichte Perlage im Auftakt, danach frischfruchtige Aromen im Abgang.

Passt zum Apéro, Terrinen, Fisch und leichten Speisen.

75cl

**38.00**

#### **Schinzacher “Excellence”** Aargau

Traubensorte: Riesling x Sylvaner

Intensives fruchtiges und blumiges Bouquet nach Zitrus- und reifen Früchten sowie

Lindenblüte. Markant und füllig im Gaumen, aber doch elegant und weich.

Samtiger Abgang mit feinen Zitrusaromen.

75cl

**45.00**

#### **Fechy Château Malessert Premier Grand Cru** Waadt/ La Côte

Traubensorte: Chasselas

Dieser herrliche Wein von auserlesenen Parzellen aus der La Côte ist das Schmuckstück der geschützten Ursprungsbezeichnung Fechy!

Sehr schöne Nase mit Noten von Honig, Akazienblüten und Pfirsichen. Im Mund äusserst fruchtig mit feinen Ananas – und ausgeglichenen Mineralnoten.

Passt sehr gut zum Apéro, Vorspeisen, Terrinen und Käse.

75cl

**46.00**

#### **Epesses Le Replan** Waadt/Lavaux

Traubensorte: Chasselas

Frischer leichter und fruchtiger Weisswein aus dem Lavaux. Mittelkräftig in der Struktur, im

Gaumen spüren wir Kernobst- und Zytrische Noten äusserst harmonisch, weich und fruchtig.

Passt zum Apéro, Fisch Käse und Raclette.

75cl

**44.00**

#### **Cure d’Attalens** Obrist Waadt/Lavaux

Traubensorte : Chasselas

Fein und elegant mit blumigen Noten und etwas Birnenaroma.

Im Gaumen vollmundig und zartschmelzend mit viel Raffinesse.

Passt zu Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten, Eglifilets, weissem Fleisch und Käsegerichten.

75cl

**44.00**



## Spanien

### Weiss

#### **Rioja Blanco** Tobelos Rioja

Traubensorte: 75% Viura, 25% Garnacha Blanca

Während 6 Monaten im Barrique ausgebaut! Sauber in der Nase mit guter Intensität. Im Gaumen, angenehm trocken mit leichtem Geschmack von Röst- und Fruchtaromen. Passt zu Fisch, Krustentieren, Halbhartkäse oder zum Apéro.

75cl **46.00**

## Italien

### Weiss

#### **Roero Arneis** Rocca della Vergini Theo Costa Piemonte

Ein richtig fruchtiger und feiner Arneis aus dem schönen Piemont.

Fein in der Nase und leicht kohlenensäurehaltig im Gaumen mit einem harmonischen Abgang.

Passt zu weissem Fleisch, Meeresfrüchten, Antipasti, Fisch und Pouletsalat.

75cl **41.00**

## Flaschenweine

### Schweiz

#### Rot

#### **Schinzacher Flugplatzwy** Aargau

Traubensorten: Blauburgunder, Klevner, blauer Spätburgunder

Purpurrot mit violetten Reflexen, feines Kirscharoma in der Nase. Im Gaumen füllig und fruchtig mit gut eingebundenen Gerbstoffen. Passt zu Grilladen, kalten Platten und Käse.

75cl **38.00**

#### **Schinzacher "Excellence"** Aargau

Traubensorten: Blauburgunder, Klevner, blauer Spätburgunder.

Aromen von Kirschen, Pflaumenkompott und etwas Zimt umrahmt von einem feinen Veilchenduft. Ein vielschichtiger Wein mit viel Eleganz und Kraft.

75cl **44.00**

#### **Villnachern "Sommerhalde Spätlese"** Aargau

Traubensorte: Pinot Noir/Blauburgunder

Warme, komplexe Frucht, vielschichtige Aromen. Kraftvolle Struktur mit schwarzen Beeren, Cassis und Vanille. Gereift im Eichenfass. Passt zu Fleischgerichten wie Filets, Braten Wild und Lammfleisch.

75cl **44.00**

#### **Aigle Le Souverain** Waadt, Chablais

Pinot Noir / Gamay

Dieser typische Waadtländer Pinot Noir überzeugt durch sein intensives und anregendes Bouquet. Im Gaumen fallen seine jugendlich frischen Beerenaromen auf.

Ein Wein passend zu leichten Speisen, kalten Platten, Trockenfleisch und Käse.

75cl **46.00**

**Pinot Noir Primus Classicus Wallis**

Traubensorte: Pinot Noir

Ein typischer Walliser Pinot Noir aus dem Hause Orsat/Rouvinez. Kräftig und trotzdem elegant und samtig. Passt zu fast allen warmen und kalten Gerichten.

75cl

**41.00**



**Jeninser Blauburgunder** Bündner Herrschaft G. Schlegel

Traubensorte: Blauburgunder/Pinot Noir

Die strahlende Frucht prägt den Charakter dieses klassischen Bündner Rotweins. Seine Eleganz und Geschmeidigkeit verlocken zum nächsten Schluck!

75cl

**42.00**

**Malanser Blauburgunder** Bündner Herrschaft A. Boner

Traubensorte: Blauburgunder/Pinot Noir

Dank der bevorzugten Lage ergibt der Blauburgunder einen vollen, kräftigen, fruchtigen und Bouquetreichen Wein.

75cl

**51.00**

**Malanser Blauburgunder** "Grand Cru" Bündner Herrschaft A. Boner

Traubensorte: Blauburgunder/Pinot Noir

Dank seinem Ausbau im Barrique Eichenfass ist dieser Wein eine wirkliche Spezialität aus der Bündner Herrschaft. Kräftig, fruchtig und elegant mit gut eingebundenen Tanninen.

Der Abgang wird von einem leichten Vanille-Aroma begleitet.

75cl

**68.00**

*"Die besten Vergrößerungsgläser für die Freuden dieser Welt sind jene, aus denen man trinkt."*

**Merlot del Ticino** Poggio Solivo Tessin Tamborini

Traubensorte : Merlot

Leuchtendes Rubinrot, in der Nase intensiv, fruchtig und sortentypisch. Im Gaumen mit viel Harmonie und einem optimalen Gerbstoffgehalt.

Passt zu Hauptgerichten, Fleisch kalten Platten und Käse.

75cl

**44.00**

# Italien

## Rot

### **Chianti Classico** DOCG San Felice Toscana

Traubensorte : Sangiovese / Pugnitello

Verführerisches Bouquet von Heidelbeeren, Brombeeren, Kirschen und Pflaumen. Am Gaumen fleischig, saftig und samtig mit viel Frucht. Passt zu Braten, Eintopfgerichten, Grilladen und hartem Käse

75cl **49.00**

### **Vino Nobile di Montepulciano** Avignonesi Toscana

Traubensorte: Sangiovese

Für diesen Klassiker werden ausschliesslich Sangiovese Trauben verwendet. Der Ausbau in Barrique- und Eichenholzfässern dauert 18 Monate und bevor der Wein in den Verkauf kommt, reift er noch mindestens 6 Monate in der Flasche. Eine Spezialität!

75cl **44.00**

### **Primitivo di Manduria** Cantastorie Apulien

Traubensorte: Primitivo

Der Wein hat ein starke Struktur gebührend dem Alkoholgehalt und dem guten Gleichgewicht von weichen Tanninen und dem ausgewogenen Mass an Säure. Gebratenes und gegrilltes Fleisch, Käse, Teigwaren und Wild.

75cl **38.00**

### **Amarone della Valpolicella** Tenuta Sant. Antonio Veneto

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Im Gaumen sehr gut strukturiert, würzig und warm mit Tönen nach Kakao und Rhumtopf und einer Vielfalt von anderen Gewürznoten und gaumenreichen Aromen. Idealer Begleiter zu Wild, rotem Fleisch und reifem Käse.

75cl **65.00**



### **Barolo** DOCG Natale Verga Piemonte

Traubensorten: Nebbiolo

Leuchtendes Granatrot. Feine Nase nach roten Früchten und Rosenaromen. Gute und opulente Struktur mit einer mineralischen Note. Passt zu rotem Fleisch, Teigwaren und Käse

75cl **84.00**

### **Barbera d'Alba** Piemonte

Traubensorte: Barbera

Ein herrlicher sortenreiner Barbera aus dem Piemont.

Im Gaumen trocken und lieblich, mit gutem Körper und angemessenen Tanninen, samtig und harmonisch im Abgang. Passt zu Fisch, Geflügel, Käse und weissem Fleisch.

75cl **49.00**

# Spanien

## Rot

### **Rioja DOCa Tobelos Crianza Rioja**

Traubensorte: 100% Tempranillo

Klare intensive purpurrote Farbe, leichter Röstgeschmack mit ausgeprägten Fruchtaromen. Vollmundig, aber extrem harmonisch und lang im Abgang. Passt zu allen Fleischgerichten, Wild, Geflügel und Pasta.

75cl

**44.00**

### **Rioja DOCa Tahôn de Tobelos Reserva Rioja**

Traubensorte: 100% Tempranillo

Kräftige Farbe, in der Nase schöne Aromen von reifen roten und schwarzen Früchten. Harmonischer und runder Wein mit schön eingebundenen Tanninen, warmer langer Abgang. Passt zu Wild, rotem Fleisch, Ofenfisch und Käse.

75cl

**72.00**

### **Rioja DOCa Leukade Vino da Autor Tobelos Rioja**

Traubensorte: 100% Tempranillo

Trauben von 65 jährigen Rebstöcken. Sehr schöne Aromen in der Nase von reifen Früchten und einer leichten Gewürznote. Schöner Abgang mit fruchtigen, balsamischen Aromen. Passt zu Wild, rotem und gegrillten Fleisch und Käse.

75cl

**85.00**



### **Mas Vilo Priorat Costers del Priorat**

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Carignan, Grenache, Syrah

Intensive Aromen von schwarzen Beeren, von Tabak und Zedernholz vereinigen sich mit der mineralischen Frische. Kräftig und füllig im Mund, schön ausgeglichenes anhaltendes Finale. Passt zu Gegrilltem, Käse und rotem Fleisch.

75cl

**52.00**

### **Valtravieso Crianza Ribera del Duero DO**

Traubensorten: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot

Kirschrote Farbe mit violetten Reflexen, viel Glanz. Die Fruchtnoten dominieren mit einem Hauch Veilchen und weissen Blumen sowie Röstnoten nach Kaffee, Vanille und Kakao.

Der Wein ist fruchtig und sehr ausgewogen, angenehm rund und frisch. Die Tannine verleihen dem Wein Körper und Charakter.

Passt zu Reis und Gemüse, rotem Fleisch, Fisch und halbhartem Käse.

75cl

**54.00**

## Frankreich

### Rot

#### **Beaune AC 1er Cru Les Marconnets Côte de Beaune**

Traubensorte : Pinot Noir

Ein richtig feiner Burgunder, strahlende Farbe in der Nase blumige Aromen und im Gaumen Raffinesse und Finesse. Die Traubensorte kommt in seiner Vielfalt sehr gut zur Geltung:

75cl **69.00**

#### **Château Poujeaux AC Bordeaux Moulis**

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdon

Tiefgründige purpurrote Farbe, exzellente süsse Fruchtaromen nach schwarzer Johannisbeere. Mittlerer Körper mit einer schönen Struktur. Ein typischer Bordeaux! Passt zu allen Fleischgerichten, Pasta und Käse.

75cl **65.00**

#### **Château Bel-Air Bordeaux AC Pomerol**

Traubensorte: 100% Merlot

Dunkle tiefgründige Farbe, süßes Beerenbouquet nach dunklen Früchten. Im Gaumen dicht und frisch mit einnehmenden Röstaromen, kräftig und voller Eleganz.

Passt zu Fleischgerichten, Grilladen und Käse.

75cl **52.00**

## Champagner und Schaumwein

### Frankreich

#### **Fleury Rosé Brut Champagne**

75cl **98.00**

#### **Moët & Chandon Brut Champagne**

75cl **88.00**

### Italien

#### **Prosecco di Conegliano DOC Brut**

75cl **46.00**

## Weine in 3/8 Flaschen

### Frankreich Bordeaux

#### **Château Bataley Cru Classé Pauillac**

37.5cl **39.00**

### Italien Toscana

#### **Campaccio IGT Terrabianca**

37.5cl **41.00**



This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.  
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.  
This page will not be added after purchasing Win2PDF.