

Weinkarte

Schweiz

Weiss



Schinzacher Flugplatzwy Aargau	7.5 dl	41.00
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.		
Epesses Le Replan Waadt/Lavaux	7 dl	46.00 / 7.50
Traubensorte: Chasselas Frischer leichter und fruchtiger Weisswein aus dem Lavaux. Mittelkräftig in der Struktur, im Gaumen spüren wir Kernobst- und Zitrus Noten äusserst harmonisch, weich und fruchtig. Passt zum Apéro, Fisch Käse und Raclette.		
Cure d'Attalens Obrist Waadt/Lavaux	7.5 dl	46.00
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, weissem Fleisch und Käsegerichten.		
Chardonnay AOC Valais Jacques Germanier	7.5 dl	46.00 / 7.50
Traubensorte: Chardonnay Sehr aromatischer Chardonnay aus dem Wallis, welcher durch seine Fruchtigkeit und Aromen von Zitrusfrüchten sowie Mango besticht. Im Gaumen zeigt er sich äussert süffig mit filigranem Schmelz.		

Schweiz

Rot

Schinzacher Flugplatzwy Aargau 7.5 dl 41.00

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.



Villnachern "Sommerhalde Spätlese" Aargau 7.5 dl 47.00

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.

Unicus Cuvée Aargau, Hartmann Remigen 7.5 dl 51.00

Traubensorte: Cuvée aus Cabernet Dorsa, Garanoir, Blauburgunder, Dornfelder
Nach der Gärung lagert der Unicus für ein Jahr in Schweizer Eichenfässern.
Das Ergebnis ist ein Bukett von dunklen Beeren, etwas Kirschen und wenig Vanille.

Jeninser Blauburgunder Bündner Herrschaft G. Schlegel 7.5 dl 45.00

Traubensorte: Blauburgunder/Pinot Noir
Die strahlende Frucht prägt den Charakter dieses klassischen Bündner Rotweins. Seine Eleganz und Geschmeidigkeit verlocken zum nächsten Schluck!

Ronco d'Arzo Merlot Ticino DOC, Fumagalli Vini 7.5 dl 51.00

Traubensorte: Merlot
Dank der terrassierten Beschaffenheit des Landes und zu der besonderen Zusammensetzung des Terroirs, nach einer Mazeration von etwa 18 Tagen bei kontrollierter Temperatur in Stahlfässern und teilweise in Barrique, entsteht ein fruchtiger und komplexer Wein in der Nase, elegant, harmonisch, würzig und vollmundig am Gaumen.

Italien

Rot

Primitivo di Manduria Vallchiara , Provinz Taranto	7.5 dl	41.50 / 7.00
Traubensorte: Primitivo Farbe: intensives rot mit violetten Spiegelungen Bouquet: intensiv, aromatisch nach roter Frucht wie Himbeere und Kirschen Geschmack: vollmundig, angenehm und samtig Speiseempfehlung: hervorragend zu dunklen und hellen Fleischgerichten oder auch reifem Käse.		
Aereo Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva , Di Dipio	7.5 dl	45.00
Traubensorte: Montepulciano Intensives und tiefes Rot im Glas. Schönes Bouquet mit Aromen von reifen roten Früchten, Gewürzen und Marmeladen. Intensiver, robuster, langanhaltender Duft. Am Gaumen schön strukturiert mit runden Tanninen		
Merlot DOC Venezia , Veneto, Ornella Molon	7.5 dl	47.00
Traubensorte: Merlot Farbe: mittleres Rubinrot In der Nase: ausgeprägt nach Cassis, Brombeere, frischen Zwetschgen. Im Gaumen: voller Körper, ausgeprägt nach Brombeeren, etwas Vanille, Zwetschgen, Pfeffer. Langer, frischer Abgang. Ein richtig ehrlicher erfrischender Merlot.		
Amarone della Valpolicella Tenuta Sant. Antonio Veneto	7.5 dl	67.00
Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara Im Gaumen sehr gut strukturiert, würzig und warm mit Tönen nach Kakao und Rumtopf und einer Vielfalt von anderen Gewürznoten und gaumenreichen Aromen. Idealer Begleiter zu Wild, rotem Fleisch und reifem Käse.		
Barolo DOCG Parusso Piemonte	7.5 dl	65.00
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.		



Spanien

Rot

Rioja DOCa Tobelos Crianza Rioja

7.5 dl

47.00 / 8.00

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.

Valtravieso Crianza Ribera del Duero DO

7.5 dl

55.00

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.

Prosecco

Italien

DeAngeli Prosecco DOC Extra Dry

7.5 dl

48.50 / 9.50

Traubensorten: 100% Gera (Prosecco)

Blass-hellgelbe Farbe mit typischer knackiger und zarter Perlage.

Komplexes Bouquet mit fruchtiger Note von Pfirsich, grünem Apfel mit Düften von Akazie und Veilchen.

Am Gaumen frisch und leicht ausgewogener Säure und Körper; harmonisch mit langanhaltendem Nachgeschmack.

