

Unsere Flaschenweine 75cl

Weiss



Margritli	75 cl	47.50
GVS Schachenmann AG	1dl	6.30

Farbe: Strohgelb

Geschmack: Spritzig und lieblich frech mundet der feingliedrige Riesling x Sylvaner mit typischem Aroma und guter Nase; unterlegt mit einem spielerischen Süßkörper.



Cure d'Attalens Grand Cru 2017	75 cl	48.50
Obrist S.A. Vevey	1 dl	7.00

Herkunft: Lavaux VD

Rebsorte/n: Chasselas (Gutedel)

Ausbauart: Handgelesene Ernte, Ausbau in Eichenholzfässern

Farbe: leuchtendes Hellgelb, mit goldfarbenen Reflexen

Bouquet: komplexe Aromen von Pfirsich und Birne, eingerahmt von Lindenblütengeschmack

Geschmack: Ausgewogen, geschmeidig, vollmundig, fruchtbetont und zart schmelzend, langes Finale

geeignet zu: Vorspeisen, weisses Fleisch, Fondue, Käseplatte

Servicetemperatur: 15 - 18C

Rot



Rioja DOCa Crianza Bodegas LAN

75 cl

50.50

- Produzent:* Bodegas Lan
Herkunft: Rioja (Spanien)
Rebsorte/n: 100 % Tempranillo
Ausbauart: Über 10 Monate in neuen amerikanischen (65%) und französischen Barriques (35%).
Farbe: Leuchtendes Kirschrot mit violetterm Saum.
Bouquet: Elegantes Aroma von frischen roten Früchten und Brombeeren, gut eingebundenes Holz, Noten von Lakritz und Gewürzen harmonisch integriert mit Röstakzenten und Kakao.
Geschmack: Vollmundig und fleischig, gleichzeitig seidig. Schmelzig mit langem Abgang.
geeignet zu: dunklem Fleisch (geschmort, gebraten, gegrillt), Geräuchertem und reifen Käsesorten
Servicetemperatur: 16 -18 °C
-



Valpolicella Classico DOC Ripasso Giacomo Montresor

75 cl

50.50

1 dl

7.60

- Produzent:* Giacomo Montresor
Herkunft: Veneto Valpolicella (Italien)
Rebsorte/n: 60% Corvina, 20% Molinara, 20% Rondinella
Ausbauart: Lagerung im grossen Holzfass für ca. 12 Monate etwa 1/3 des Weines wird für 4-6 Monate in Barriques zur Reifung gebracht
Farbe: Intensives Rubinrot.
Bouquet: Duftet nach getrockneten, reifen roten Früchten, Kräutern und Vanille.
Geschmack: Runder, warmer Geschmack, konzentrierte Beerigkeit (reife Brombeeren). Im Abgang subtile Röstnoten, anhaltend und ausgewogen.
Eindruck: Ein Bilderbuch-Ripasso!!
geeignet zu: Rind- und Pferdefleischgerichte, Wild, Halbhart- und Hartkäse
Servicetemperatur: 18 – 20 C°



Castillo Perelada MO 3
Fincas Crianza Ampurdà DO

75 cl

47.50

- Produzent:* Castillo Perelada
Herkunft: Ampurdà
Rebsorte/n: Garnacha, Cariñena, Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Merlot
Ausbauart: traditionelle Maischegärung mit anschließendem 6-monatigen Ausbau in amerikanischen Eichholz-Fässern
Farbe: sattes, tiefes Kirschrot
Bouquet: sehr fruchtbetont (Brombeerengelée und Dörraprikose); angenehme Würznoten (schwarzer Pfeffer).
Geschmack: weicher Auftakt, anhaltende Fruchtaromatik, mittlerer Körper, harmonischer Abgang
Eindruck: Wein mit sehr schöner Frucht-/Holzbalance
geeignet zu: gegrilltem Fleisch, Käse
Servicetemperatur: 16 -18 °C
Trinkreife: Jetzt bis 7 Jahre ab Jahrgang

Schaumweine



Prosecco brut Mionetto
Vino Spumante di Qualità

75 cl

45.00

1 dl

9.50

- Produzent:* Sergio Mionetto, Valdobbiadene
Herkunft: Valdobbiadene, Veneto (Italien)
Rebsorte/n: Prosecco
Farbe: Strohgelbe Farbe.
Bouquet: Fruchtige Blume nach Golden-Delicious-Apfel.
Geschmack: Intensive feine Perlage. Der Geschmack erinnert an Lakritze sowie Honig aus Akazienblüten.
Eindruck: Ein trockener Schaumwein mit guter Struktur geeignet zu Aperitif, Gemüse aller Art, Minestrone, Pilzen, gegrillter Fisch
Servicetemperatur: 6 – 8 C°

Unsere Top 50cl im Offenausschank

Weisswein offen 1dl

La Côte	5.80
Aigle	6.20
Fendant	5.70
Margrittli	6.30
Cure d'Attalens	7.00
Gespritzt (Fendant)	7.00
Gespritzt (Aigle)	7.30
Gespritzt (Aigle) m. Schweppes	8.00

Rotwein offen 1dl

Merlot	4.90
Gamay	5.70
Dolê	5.50
Valpolicella Ripasso	7.60

Rosé offen 1dl

Dole Blanche	5.80
--------------	------