



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.



Schinzacher "Excellence" Aargau

7.5 dl

47.00

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 Zitrus-aromen.

Epesses Le Replan Waadt/Lavaux

7.5 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 Zitrische 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.



Italien

Weiss

Lugana DOC, Pietro Zardini, Veneto 7.5 dl 45.00

Traubensorten: Trebiano di Lugana

Trockener Weisswein aus dem gleichnamigen Anbaugebiet südlich des Gardasees

Elegantes reichhaltiges Bouquet mit intensiven Pfirsich- und Zitrusnoten.

Delikat, frisch und vollmundig im Geschmack.

Rosé

Rosato Barbarossa Salento IGP, Compagnia Mediterranea, Apulien 7.5 dl 47.00 / 8.00

Traubensorten: Negroamaro, Primitivo

Kräftig leuchtendes Rosa. Sehr fruchtiges Bouquet, welches nach süsser Aprikose, Lindenblüte und Hagebutten riecht. Im Gaumen fruchtig und elegant mit etwas Restsüsse.





Rot

| | | |
|--|--|---|
| <p>Schinzacher Flugplatzwy Aargau</p> <p>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.</p> | <p>7.5 dl</p> <p>41.00</p> |  |
| <p>Villnachern "Sommerhalde Spätlese" Aargau</p> <p>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.</p> | <p>7.5 dl</p> <p>47.00</p> | |
| <p>Unicus Cuvée Aargau, Hartmann Remigen</p> <p>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.</p> | <p>7.5 dl</p> <p>51.00</p> | |
| <p>Aigle Le Souverain Waadt, Chablais</p> <p>Traubensorte: 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.</p> | <p>7.5 dl</p> <p>48.00</p> | |
| <p>Escargot Rouge Selection AOC Vaud AOC</p> <p>Traubensorte: Cuvée aus Gamaret, Garanoir und Pinot Noir Kräftige rote Farbe, sehr intensive Nase nach kleinen roten Früchten. Im Mund köstlich und fruchtig, schöne Geschmeidigkeit, seidige Tannine im Abgang.</p> | <p>7.5 dl</p> <p>48.00</p> | |
| <p>Jeninser Blauburgunder Bündner Herrschaft G. Schlegel</p> <p>Traubensorte: Blauburgunder/Pinot Noir Die strahlende Frucht prägt den Charakter dieses klassischen Bündner Rotweins. Seine Eleganz und Geschmeidigkeit verlocken zum nächsten Schluck!</p> | <p>7.5 dl</p> <p>45.00</p> | |
| <p>Ronco d'Arzo Merlot Ticino DOC, Fumagalli Vini</p> <p>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.</p> | <p>7.5 dl</p> <p>51.00</p> | |



Italien

Rot

Primitivo di Manduria Cantastorie Apulien **7.5 dl** **41.50 / 7.00**

Traubensorte: Primitivo

Der Wein hat eine 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.

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

Chianti Classico Peppoli DOCG, Toscana, Antinori **7.5 dl** **53.00**

Traubensorte: Sangiovese, Merlot, Syrah

Dunkles Rubin mit purpurnen Reflexen. In der Nase intensive Aromen von Kirschen, reifer schwarzer Beerenfrucht, dunkler Schokolade und einem Hauch Vanille. Im Gaumen schmeichelhaft und lebendig, mit der typischen Sangiovese-Saftigkeit. Spürbare, aber gut eingebundene Gerbstoffe, die Aromen der Nase bestätigen sich. Der Wein hat Biss und Schmelz zugleich, mit guter Länge im Abgang.

Ein saftiger Tropfen mit charmanter Kirschfrucht und einem Touch Vanille, dazu Noten von Beeren und dunkler Schokolade.

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

- | | | |
|---|---------------|--------------|
| Damalisco Roble Rodriguez Sanzo Toro DO | 7.5 dl | 39.50 |
| Traubensorten: 85% Tempranillo 15% Garnacha Schöner kirschroter Mantel mit Purpur Nuancen. Aromen von roten und schwarzen Waldfrüchten und Vanille. Mittlerer Körper und raffiniert süsses Ende. Er zeichnet sich durch seine Frische aus. | | |
| Rioja DOCa Tobelos Crianza Rioja | 7.5 dl | 47.00 |
| 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. | | |
| Rioja DOCa Tahôn de Tobelos Reserva Rioja | 7.5 dl | 73.00 |
| 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. | | |
| Rioja DOCa Leukade Vino da Autor Tobelos Rioja | 7.5 dl | 86.00 |
| 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. | | |
| 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. | | |





Frankreich

Rot

Château Pedesclaux Grand Cru Classé **7.5 dl** **66.00**

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

Dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. In der Nase dominierten Cassis, Flieder, Zimt und Amarena Kirschen.

Im Gaumen erleben wie eine schwarzbeerige Fruchtorgie mit viel Schmelz und einem langen Abgang. Passt zu allen Fleischgerichten, Pasta und 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.



