

## 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.

## 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.

## 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

<b>Primitivo di Manduria</b> Cantastorie Apulien	<b>7.5 dl</b>	<b>41.50 / 7.00</b>
<p>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.</p>		
<b>Aereo Montepulciano d´Abruzzo DOC Riserva, Di Dipio</b>	<b>7.5 dl</b>	<b>45.00</b>
<p>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</p>		
<b>Merlot DOC Venezia, Veneto, Ornella Molon</b>	<b>7.5 dl</b>	<b>47.00</b>
<p>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</p>		
<b>Chianti Classico Peppoli DOCG, Toscana, Antinori</b>	<b>7.5 dl</b>	<b>53.00</b>
<p>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.</p>		
<b>Amarone della Valpolicella</b> Tenuta Sant. Antonio Veneto	<b>7.5 dl</b>	<b>67.00</b>
<p>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.</p>		
<b>Barolo DOCG</b> Parusso Piemonte	<b>7.5 dl</b>	<b>65.00</b>
<p>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.</p>		





## Spanien

### Rot

#### 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.

#### 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.

