



Flaschenweine weiss 50cl mit Kork

Schweiz

Johannisberg AOC

CHF 15.00

Cave les Follaneurs, Samuel Roduit à Fully, Wallis, Schweiz

Traubensorte: 100 % Sylvaner

Der fruchtige Apérowein mit exotischen Noten, kräftig und mit langem Abgang.

Harmoniert zu einer Käseplatte, Trockenfleisch, asiatische Gerichte oder als Apérowein.

Flaschenweine weiss 75cl

Schweiz

Petite Arvine Valais AOC

CHF 26.00

Familie Boven, Cave Ardévaz, Wallis, Schweiz

Traubensorte: 100 % Petite Arvine

Eine waschechte Walliser Sorte und die Königin unter den weissen Spezialitäten. Jung getrunken, öffnet sich das Bouquet erst auf den zweiten Schluck. Die markanten Aromen in der Nase nach Agrumen, vorwiegend Grapefruit werden im Gaumen mit Rassigkeit und Mineralität perfekt ergänzt. Ganz typisch für diese Sorte, endet dieser strukturierte Weisswein mit einer leicht salzigen Würzigkeit.

Begleitet hervorragend Fisch, Krustentiere, gereifte Käsesorten, Trockenfleisch, Fondue und Raclette.

Österreich

Grüner Veltliner Löss

CHF 28.00

Aichinger, Kamptal, Niederösterreich

Traubensorte: 100 % Grüner Veltliner

Der kleine Bruder der «Alten Rebe» mit viel Pfiff und toller Frucht. Frische Aromen nach Citrus mit würzigen Noten, gut strukturiert, mit einer frischen Säure und einer lang anhaltenden Aromatik. Kaum verklungen, hat man Lust auf mehr!

Ein guter Begleiter zum Apéro, leichten Fischgerichte, Antipasti und Trockenfleisch.

Italien

Pinot Grigio Sotlis Rivis

CHF 32.00

Ronco del Gelso, Friaul, Italien

Traubensorte: 100 % Pinot Grigio

Ein fülliger Weisswein aus den Ruländer-Weinbergen. Der Ausbau im Holz verleiht ihm eine aromatische Struktur, die der Rebsorte selbst gar nicht eigen ist. Die vollständige malolaktische Gärung, die bei Ruländern nur selten angewendet wird, verleiht ihm eine leicht süssliche Note im Gaumen ohne das Säureverhältnis zu beeinträchtigen.

Ein herrlicher Begleiter zu kräftigen Vorspeisen, Salzwasserfisch und Kalbfleisch.

Soave Classico DOC

CHF 22.00

Graziano Prà, Monteforte d'Alpone, Verona, Italien

Traubensorte: 100 % Garganega

Dieser elegante Weisswein überrascht in erster Linie durch seine Weichheit und seine Eleganz. Die Aromatik spiegelt den Weingarten: vulkanischer, mineralischer Boden mit vielen Blumen, Apfel- und Birnbäumen, aromatische Kräuter und vorherrschend Salbei.

Passt nicht nur zum Apéro, sondern auch zu feinen Vorspeisen, Rahmgerichten, Teigwaren und Fisch.

Roero Arneis DOCG

CHF 29.00

Giacomo Fenocchio, Monforte D'Alba, Piemont, Italien

Traubensorte: 100 % Arneis

Grünlichgelbe Farbe, in der Nase zartfruchtige und florale Noten. Im Gaumen frische, rassige Struktur mit schönem, würzigem Nachklang.

Eine Weissweinarität für den gepflegten Apéro und mediterranen Vorspeisen, leichten Sommergerichten, Käse und Fisch.



Spanien

Marius Blanco DO

CHF 27.00

Juan-Pablo Bonete, Almansa, Castilla-La-Mancha, Spanien

Traubensorten: 50 % Sauvignon, 50 % Verdejo

Ein ehrlicher, fruchtiger Weisswein mit einer an Chasselas erinnernde Nase. Klar strukturiert, schöne dezente Frucht, rassig und frisch.

Ein idealer Begleiter zu Fisch, Spargeln, Käse oder wunderbar zu Fondue und Raclette.
Im Sommer und Winter ein süffiger Apérowein.

Enrique Mendoza Chardonnay DO

CHF 24.00

Pepe Mendoza, L'Alfas del Pi, Alicante, Spanien

Traubensorte: 100 % Chardonnay

Strohgelbe Farbe mit goldenen und grünen Reflexen. Die Nase erinnert an Heu, grüne Äpfel, Nüsse und reife tropische Früchte wie Bananen und Ananas. Am Gaumen kräftig und markant mit sauber strukturierter Säurebalance.

Ein wunderbarer Begleiter für kräftige Vorspeisen, Käsegerichte und als Apéro.

Portugal

Evel Branco Douro DOC

CHF 19.00

Real Companhia Velha, Vila Nova de Gaia, Douro, Portugal

Traubensorten: Moscatel, Viosinho, Arinto, Fernão Pires

Sehr frischer und fruchtiger Weisswein, der ausgesprochen süffig und ansprechend ist.
Wunderschöne, leicht süssliche Nase mit floralen Noten und Aromen von Pfirsich und Melone.

Ausgezeichneter Apérowein, passt zu leichten asiatischen Gemüsegerichten und Antipasti.



Flaschenweine rot 50 cl mit Kork

Schweiz

Humagne Rouge

CHF 17.00

Cave les Follaneurs, Samuel Roduit à Fully, Wallis, Schweiz

Traubensorte: 100 % Humagne Rouge

Der Autochthone aus dem Wallis mit kräftiger Struktur ist saftig und traditionell.
Ein Genusslebnis vom Feinsten.

Passt gut zu Wild, Fasan, Lamm und Schmorgerichten.

Flaschenweine rot 75cl

Schweiz

Dôle AOC

CHF 26.00

Familie Boven, Cave Ardévaz, Chamoson, Unterwallis, Schweiz

Traubensorte: 60 % Pinot Noir, 35 % Gamay, 5 % Diolinor

Jawohl. Dôle. Aber was für einer! Beerig, reif duftend verführt er bereits die Nase und doppelt im Gaumen mit einer ausgewogenen Würzigkeit nach. Er zeigt Schmelz und endet gleich nochmals mit viel Frucht.

Eignet sich hervorragend zu kalten Platten, leichten Sommergerichten und einer Käse-Lauch Quiche.

Österreich

Zweigelt Selektion

CHF 32.00

Winzerhof Landauer, Gisperg, Thermenregion, Niederösterreich

Traubensorten: 100 % Zweigelt

Fruchtig-beerige Aromatik, reif und weich im Auftakt, gefolgt von einer animierenden Saftigkeit im Gaumen. Im Nachklang sauber eingebaute Barrique-Noten, schön und präsent bis zum letzten Tropfen. Fruchtig-leicht und doch gehaltvoll.

Hervorragender Begleiter zu Schweinefleisch, Kalbfleisch oder Pouletbrüstchen im Speckmantel.



Italien

Primitivo Salento Kalá IGT

CHF 21.00

Apulien, Italien

Traubensorten: 100 % Primitivo

Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. Dieser Primitivo hat einen harmonischen und samtigen Geschmack mit Aromen von reifen Früchten. Im Gaumen weich, vollmundig und mit einem langanhaltenden Abgang. Ein Hochgenuss!

Harmoniert perfekt zu pikanten Gerichten, Pastagerichten, Gnocchi oder Fleischgerichten.

Ripasso del Castello DOCG

CHF 39.00

Azienda Agricola Fratelli Recchia, Negrar, Valpolicella, Italien

Traubensorten: Corvina, Rondinella und Sangiovese

Viel reife Frucht in der Nase mit würzigen Noten. Angenehmer Auftakt, rund, saftig und mit leichter Süsse am Gaumen. Der lange Abgang mit dem unverkennbarem Schmelz verleiht ihm das «gewisse Etwas».

Ein sicherer Alltagswert, der sich hervorragend zu Grilliertem, Pasta- und Risottogerichten kombinieren lässt.

Amarone Classico Il Guardiano DOCG

CHF 58.00

Azienda Agricola Recchia, Negrar, Valpolicella, Italien

Traubensorten: Corvina, Rondinella und Molinara

Sehr dunkles Rot und in der Nase eine intensive Passito- und Steinfruchtnote. Im Gaumen sehr süss mit weichem Tannin und langanhaltender Frucht.

Ein hervorragender Amarone der perfekt zu Wildgerichten, zu rotem Fleisch, oder zu einer Käseplatte passt.

Barolo Bussia DOCG

CHF 61.00

Giacomo Fenocchio, Monforte D'Alba, Piemont, Italien

Traubensorte: 100 % Nebbiolo

Reifes Granatrot, machtvoller Auftritt in der Nase, klare Strukturen, charakteristische noble Tannine vermischt mit Röstaromen, langer Abgang. Ein traditioneller, ungeschminkter Barolo der Spitzenklasse.

Passt hervorragend zu einem Brasato, Schmorgerichten mit Kartoffelstock und Risottogerichten.



Spanien

La Tremenda DO

CHF 24.00

Pepe Mendoza, L'Alfas del Pi, Alicante, Spanien

Traubensorte: 100 % Monastrell

Brilliant präsentierter Rotwein mit einem Bouquet von reifen Kirschen und Erdbeeren, begleitet von Kräuter- und Gewürznoten. Im Gaumen rund und voll, mineralisch frisch. Ein herrlicher Monastrell, der jung getrunken wird.

Eignet sich ausgezeichnet zu Piccata milanese, Schweinessteak, Gemüserösti und Eintopfgerichten.

Marius Reserva DO

CHF 27.00

Juan-Pablo Bonete, Almansa, Castilla-La-Mancha, Spanien

Traubensorten: 60 % Tempranillo, 20 % Garnacha, 20 % Monastrell

In der Nase eine betörende Vanillenote, dahinter beerige Früchte. Im Gaumen dominieren reife Fruchtcharaktere, die von einem vollmundigen, weichen Abgang begleitet werden. Zusammen mit dem perfekt ausbalancierten Tannin-Säuregerüst wird dieser dichte Reserva zum grossen Trinkvergnügen.

Begleiter zu verschiedenen Fleischgerichten, Gemüse vom Grill, ein eleganter Essensbegleiter.

Marius Unico

CHF 31.00

Juan-Pablo Bonete, Bodegas Piqueras, Almansa, Spanien

Traubensorte: 100 % Monastrell

Der Marius Unico ist kein klassischer „Bratenwein“. Er passt nicht zu salzigem Essen, dafür umsomehr zu sauren, süssen oder scharfen Speisen. Leicht gekühlt ist der Unico ein herrlich süffiger Apérowein.

Passt hervorragend zu verschiedenen Currygerichten, Thaiküche oder als Apéro.

Luberri Biga Crianza Rioja DOC

CHF 27.00

Monje Amestoy Luberri, Elciego, Rioja Alavesa, Spanien

Traubensorte: 100 % Tempranillo

Ein moderner, leichter Crianza mit viel Harmonie. Schöne, frische Fruchtaromen sind mit feingliedrigen Leder- Gewürz- und Holznoten gepaart.

Passt gut zu Rindfleisch, Lamm, Geflügel, vegetarischen Gerichten.

Portugal

Evel Tinto Douro DOC

CHF 19.00

Real Companhia Velha, Vila Nova de Gaia, Douro, Portugal

Traubensorten: Touriga Nacional, Tinto Roriz, Tinto Cao, Touriga Franca

Brillantes Rubinrot mit violetten Einschlüssen. In der Nase rote Beeren, grüner Tabak und dezente Vanillenoten. Im Gaumen viel Schmelz, süffig und nicht überladen. Dank weichen Tanninen ist dieser herrliche Tafelwein elegant und im Abgang sehr samtig.

Begleiter zu Schmorgerichte, Schweinefleisch, kalter Platte und Käse.



Schaumweine

Italien

Moscato Dolce

CHF 24.00

Sandro Bottega, Bibano di Godega Sant'Urbano, Venetien, Italien

Traubensorte: 100 % Moscato

Strohgelb, mit leichten rosa Farbtönen. In der Nase dominieren Rosendüfte, frisches Obst und die typischen Noten der Moscatotraube. Am Gaumen elegant und feingliedrig, feine Mousse und deutliche Süsse.

Prosecco Extra Dry DOC

CHF 24.00

Enrico Bedin, Azienda Agricola Colli Asolani di Bedin E&C, Treviso, Italien

Traubensorten: 90 % Glera, 10 % Bianchetta, Boschera und Perera

In der Nase würzig, leicht rauchig und exotische Frucht. Anklänge von Zitrusfrüchten, Ananas und Bananen. Am Gaumen crèmig, weich und harmonisch.