

Weinkarte



Weine im Offenausschank

Fricktaler Weine	1 dl	2 dl	3 dl	5dl
Flügerwy weiss «Bözner» Riesling & Sylvaner	5.70	11.40	17.10	27.50
Flügerwy rot «Bözner» Blauburgunder	5.70	11.40	17.10	27.50
Prosecco	1 dl	7.5 dl (Flasche)		
Prosecco Casa Canevel brut	8.50	56.00		
	1 dl	3 dl	5dl	7.5 dl
Weisswein				
Epesses AOC, Waadt	5.70	17.10	27.50	
Chardonnay Tormaresca, Puglia igt	8.50	25.50	42.50	56.00
Roséwein				
Rosé Calafuria, Salento igt	8.50	25.50	42.50	56.00
Rotwein				
Pinot Noir AOC, Herznach- Ueken, Fricktal	8.00	24.00	40.00	56.00
Fattoria Le Maestrelle, Toscana igt	8.00	24.00	40.00	56.00

Flaschenweine

7.5 dl

Weissweine

Müller-Thurgau AOC Herznach – Ueken, Schweiz

Rebsorte: Müller-Thurgau

CHF 49.00

Helles Gelb mit Grünreflexen. Fruchtiger, frischer Weisswein. Er bezaubert durch sein zartes muskatartiges Bouquet.

Epesses Calamin weiss - Lavaux AOC, Schweiz

Rebsorte: Chasselas

CHF 56.00

Intensiver fruchtig-frischer Geschmack. Harmonisch, ausgewogen. Langer Abgang.

Gaierhof Pinot Grigio DOC Trentino MO, Italien

Rebsorte: Pinot Gris

CHF 56.00

Helles Gelb. Intensives Bouquet, voll, mit weichen Apfel-, Flora- und Citrusnoten. Langer, sauberer und würziger Abgang. Intensiver Duft nach reifen Birnen, rund und ausgewogener Geschmack.

Rotweine

Vision AOC Aargau Cabernet Sauvignon, Schweiz

Rebsorte : Cabernet Sauvignon

CHF 59.00

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, erinnert an frische Waldfrüchte und Pflaumen, leicht würzig, sehr körperreich und lebhaft Frische.

Primitivo di Manduria Antica Masseria DOP, Italien

Rebsorte : Primitivo

CHF 59.00

Frisch mit schlanken Tanninen, raffiniertes Bouquet aus roten und schwarzen Früchten, angereichert mit Gewürzen. Eine ausgeprägte und vielversprechende Struktur mit angenehmer Holznote.

Le Volte dell'Ornellaia IGT, Bolgheri, Italien

Rebsorte: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

CHF 68.00

Verführerisches Kirsch- und Veilchenbouquet mit einem Hauch Schokolade. Am Gaumen mundfüllend mit weichen Gerbstoffen. Sanfter Holzeinsatz verleiht ihm eine elegante Röstaromatik.

Malbec „Ojo de Agua“, Dieter Meier MO, Argentinien

Rebsorte: Malbec

CHF 65.00

Tiefrot, in der Nase fruchtig, würzig, mit dezenten Röstaromen. Im Gaumen kräftig, reich und ausgewogen mit weicher Frucht und Nuancen nach Vanille, Schokolade und feinen Tanninen.

Barovo Red – Tikves, Mazedonien

Rebsorte: Vranec, Kratosija

CHF 65.50

Dunkles Rubinrot. Komplexe Düfte nach Brombeere, Heidel- und Waldbeeren. Früchte wie Zwetschgen. Am Gaumen kräftig, frisch, fruchtig, opulent und reife Tannine. Gut eingebundene Säure. Es folgen ein schöner Schokoladenton und etwas Lakritze.