

Weissweine

Dézaley Lavoux AOC 2019

Schweiz

Weiss Geschmackstiefe und Gehalt mit filigranem Körper zu verbinden.
Die Feinblumigkeit sowie die reintonige Frische runden den Wein perfekt ab.

Passt zu: Aperitif, Fisch, Käsegerichten.

Rebsorte: Chasselas

75cl

46.50

Aigle Badoux AOC 2019

Schweiz

Schönes Zitronengelb, tief, klar und funkelnd. Fein und delikat.
Mineralische und kreidehaltige Noten, typisch für dieses von
Gips durchzogene Terroir.

Passt zu: Aperitif, Fisch, Gemüse, Spargeln, Pilz, Geflügel.

Rebsorte: Chasselas

45.50

Roero Arneis DOCG 2019

Piemonte

Strohgelber Weisswein mit delikater, frischer und fruchtiger Nase.
Trocken, elegant, harmonisch und frisch.

Passt zu: Aperitif, Fisch, Gemüse, Curry Gerichte, Geflügel

Rebsorte: Arneis

43.50

75cl

Rosé

Hernacher Federweisser Poesie AOC, 2018
Schweiz

42.50

Zartes, helles lachsrot aus Pinot-Noir Trauben besonders schonend gekeltert.
Herrlicher Blütenduft mit sanften Honignoten, Erfrischend, rund und weich im Gaumen.

Passt zu: Sommer- Aperitif, kalte Platte, Vorspeisen, Curry-Speisen.

Rebsorte: Pinot Noir

Oeil de Perdrix Neuchâtel AOC, 2017
Schweiz

45.00

Lachsrosa, vollmundig und samtig, rassig, reich, sortentypisch.
Pinot-Bouquet. Neuchâtel war der erste Kanton, der den berühmten
Oeil de Perdrix produzierte.

Passt zu: Aperitif, Fisch, exotischen Speisen.

Rebsorte: Pinot Noir

Rosato Beneventano IGT Senza Parole 2019
Italien

dl. 5.90

41.50

Dieser Roséwein zeigt sich angenehm und rund mit etwas Restsüsse.
Den intensiven Fruchtaromen in der Nase folgt im Gaumen ein Bouquet von
Roten Beerenfrüchten mit einem langen Abgang.

Passt zu : Aperitif, kalten Platten mit Aufschnitt, einfach so.

Rebsorte : Montepulciano

Rotweine

75 cl

Huuswy Primitivo "Calmelo" IGT, 2018 Italien Senza Parole

dl. 5.90 41.50

Intensives, fruchtiges Aroma mit gefälliger Restsüsse.
Würzige Noten nach Rosmarin und Vanille.
Gut strukturierter Wein, weich, ausgewogen, einfach zu trinken.

Passt zu: Rotem Fleisch, Wild, ital. Speisen, Hartkäse.

Rebsorte: Primitivo

Herznacher Pinot Noir „Poesie“ DOC, 2018 Schweiz

dl. 6.30 44.00

Feines, zartes Bouquet nach reifen, roten Beeren,
besonders Erdbeeren. Ausgewogen, blumig mit eleganter
Fruchtigkeit. Samtiger, weicher, runder Abgang.

Passt zu: Aperitif, hellem Fleisch, regionalen Spezialitäten.

Rebsorte: Pinot Noir

Elfiger Blauburgunder Familie Soder-Ries 2018 Schweiz

44.50

Feines, zartes Bouquet nach feinem Schwarze Beeren und Kirschen.
Gut strukturierter Wein, gut eingelebte Gerbstoffe mittlerer Abgang.

Passt zu: Wild, hellem Fleisch, Käse oder zum Aperitif.

Rebsorte : Blauburgunder

Châteauneuf du Pape AC Château

75 cl

de la Gardine 2018
Frankreich

70.00

Komplexe Nase mit Aromen von reifen Beeren, würzig.
Sehr füllig im Antrinken, wunderbar dicht, fruchtig, vielschichtig.
Markante aber reife und weiche Tannine. Aus über 80jährigen Rebstöcken.

Passt zu : Rind- und Lammfleisch, Wild, Käse.

Rebsorte: Syrah, Grenache, Mourvèdre

Santenay ac, Vieilles Vignes, Domaine
Marc Colin 2014
Frankreich

69.00

Extraktreicher, Fruchtbouquet. Pinot mit mittlerem Volumen,
feine Tanninstrukturen.

Passt zu: Zarten Fleischgerichten, reifem Weichkäse.

Rebsorten: Pinot Noir

Haut-Médoc, Château Lamarque ac, 2015
Frankreich

Rubinrot, fruchtig blumige Aromatik (Pfingstrose, Veilchen, Kirschen). **75 cl** 75.00
Spontaner, frischer, eleganter Geschmack (Pflaumen, Brombeer).
Diskreter Holzton, Kräftige Struktur mit feinen Tanninen. Pfeffrig.

Passt zu: Fleischgerichten, Käse, Teigwaren, Orient-Speisen.

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

Pauillac Château Haut Bages Liberal AOC 2015
Frankreich

89.00

Fast blickdichte, violette Farbe. Sehr delikater, eleganter Wein, welcher
Durch seine Vielschichtigkeit besticht. Aromen von dunklen und roten
Waldfrüchten. Zeigt Kraft und Charakter.

Passt zu: Fleischgerichten, Käse, Teigwaren, Wildgerichte

Rebsorte : Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

**Liebe Gäste, es kann vorkommen das die Französische Weine, Herkunft und
Jahrgangs änderungen haben.Wir werden Sie Selbstverständlich, bevor wir
den Wein aufmachen darüber Informieren.**

75cl

Anforio Rosso "Bolgheri", 2018
Italien

54.50

Rubinrot mit violetten Nuancen. Das Bouquet aus roten Früchten, Lakritze und einem Hauch von Blumen. Im Gaumen samtig, leicht zu trinken mit einem guten, lang anhaltenden Abschluss.

Passt zu: Fleischgerichten, Grilladen, Reisgerichte

Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Maternigo Valpolicella superiore DOC
Tedeschi, Pedemonte 2015
Italien

54.50

Brilliantes Rubinrot. In der Nase sehr fruchtbetont mit Noten von Würze, Zimt und reifen dunklen Früchten. Eine leichte Dörraromatik zieht sich auch bis in den Gaumen durch. Angenehmer Schmelz schmeichelt, wobei die leicht präsenten Tannine das enorme Potential dieses Weines unterstreichen.

Passt zu : Mediteranische Küche, Geflügel

Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara
Region: Veneto

Rioja Crianza Vinasperi 2014
Spanien

49.50

Lebendiges Kirschrot. Bouquet nach roten Kirschen, Preiselbeeren, Vanille, Zimt und etwas Rauch. Im Gaumen sehr ausgewogen, voller Körper, lebendig mit feinen Tanninen. Mittellanger Abgang.

Passt zu: Geflügelpaella, Braten, Pasta, Käse.
Rebsorten: Tempranillo

Juan Benegas "Malbec" 2019
Argentinien

54.50

Tiefe Rubinrote Farbe mit Aromen von Pflaumen, Veilchen sowie gewürzte und mineralischen Noten. Der partielle Holzfassausbau ist verantwortlich für milde Vanille- und Karamellaromen. Angenehm im Abgang mit gut abgerundeten und reifen Tanninen, ausgewogener Säure und mittlerer Länge.

Passt zu : Dunkelem Fleisch und Grilladen
Rebsorte : Malbec

Ribera del Duero Crianza "TorrePingon" DOC 75 cl
2016
Spanien

52.50

Kirschrot mit Violett-Reflexen. Intensive Gewürzaromen.
Ein Hauch Vanille und Aromen von reifen Früchten. Komplex.
Kräftiger Auftakt im Gaumen, weich, gross und ausgewogen.

Passt zu: Fleischgerichten, Käse.

Rebsorten: Tempranillo

Fabelhaft Douro DOC, 2017 49.50
Portugal

In der Nase zeigen sich Aromen von Erdbeeren, Rosinentöne und Pflaumen.
Im Gaumen gute Struktur mit lebhafter Säure und reifem Tannin.
Ein frischer Wein, der das Terroir des Douro-Tals widerspiegelt.

Passt zu: Dunklem Fleisch, Wild, Grilladen, Käse.

Rebsorten: Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Cao, Tinta Barroca

Malbec „Ojo de Agua“, Dieter Meier, 2019 48.50
Argentinien

dl. 6.90

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.

Passt zu: Dunklem Fleisch, Wild, Grilladen, Käse.

Rebsorte: Malbec

Cabernet Sauvignon de Chile "Trio", 2017 44.00
Chile

dl.6.30

Lebendiges Violettrot, Bouquet nach Himbeeren,
Brombeeren, schwarze Johannisbeeren. Holzrauch, Tabak und
Gewürze sowie leichte Marmeladen-
Note. Schön ausgewogen, fruchtig im Geschmack, volles Finale.

Passt zu: Fleisch mit scharfen Saucen, Quiche, Käsesoufflé.

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, wenig Shiraz und Cabernet Franc



Barovo Red – Tikves 2017

Tikves

Cuvée aus Vranec und Kratosija. Dunkles Rubinrot. Komplexe Düfte nach blauen Beeren wie Brombeeren, Heidelbeeren und sonstigen Waldbeeren. Früchte wie Zwetschgen. Am Gaumen kräftig, frisch, fruchtig, opulent und mit bereits reifen und üppigen Tanninen. Gut eingebundene Säure. Es folgen ein schöner Schokoladenton und etwas Lakritze. Der Abgang ist langanhaltend.

65% Kratosija und 35% Vranec aus der Republik Mazedonien. Der Tikves Barovo reift 15 Monate in einjährigen französischen Eichenfässern.

Der Weinberg von Barovo, hoch in den Bergen von Südmakedonien gelegen, genießt nachts die frischen Temperaturen des Berges, wodurch er eine perfekt ausgewogene Mischung aus 65% Kratosija und 35% Vranec produziert, die am Gaumen extrem reich und langanhaltend ist zarte Fruchtaromen in der Nase.

Einheit: 75 cl

Rebsorten: Kratosija, Vranec

Weinausbau: Der Tikves Barovo reift 15 Monate in einjährigen französischen Eichenfässern.

Alkoholgehalt: 15% Vol.

Genussreife: 4 - 12 Jahre

Passt gut zu: Lamm, Rippchen, Wildschwein, Süsssaures Stückchen und Rindfleisch

Trinktemperatur: 16 bis 28°

Fr.56.50



Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2015

Domini Veneti

Das Bouquet ist verführerisch (feine Noten von Bittermandel, reifen Beeren und Steinobst), kompakt und vielschichtig. Sowohl im Glas wie auch im Gaumen überzeugt der Amarone della Valpolicella Classico von DOMINI VENETI durch seine Komplexität und seine Konzentration. Der Grund dafür liegt in der Weinbereitung, die das Trocknen der kerngesunden, reifen Trauben während drei Monaten in Kistchen voraussetzt. Das Resultat: ein imposanter, mächtiger Rotwein voller Eleganz, Dichte und tiefgründiger Struktur, der zu Recht in die Gruppe der grossen Weine Italiens einzuordnen ist.



Einheit: 75 cl



Rebsorten: Corvina, Molinara, Rondinella



Weinausbau: Die sorgfältig ausgewählten Trauben werden zum Trocknen ausgelegt und Ende Januar nach dem traditionellen Verfahren gekeltert, über 18 Monate in traditionellen, grossen Eichenfässern ausgebaut und anschliessend für weitere 12 Monate in der Flasche gereift



Alkoholgehalt: 15.5% Vol.



Genussreife: 4 - 8 Jahre



Trinktemperatur: 18 bis 20°

Fr.58.50



Cerro Añon Gran Reserva DOCa 2011

Bodegas Olarra Spanien, Rioja

Finesse, Eleganz und Ausgewogenheit prägen diesen Wein vom Anfang bis ins nuancenreiche, fruchtige Finale. In der Nase offenbaren sich delikate Tertiäroromen (Waldboden, Champignon), feine Fruchtnoten (Himbeere, Brombeere, Kirsche) und dezente Düfte nach Kräutern und Gewürzen (Lakritze, Vanille, Zimt). Sie kündigen ein grosses Genusserlebnis an. Schliff, feine Textur und die tiefe Struktur eines gereiften Rioja-Weins vereinigen sich zu einem hervorragenden Gesamterlebnis. Zu Recht gehört der CERRO AÑON der Qualitätsstufe Gran Reserva zum Besten, was diese bedeutende Weinanbauregion zu bieten hat.



Einheit: 75 cl



Rebsorten: Garnacha, Graciano, Mazuelo, Tempranillo



Weinausbau: Während einigen Monaten im Barrique ausgebaut, anschliessend für weitere vier Jahre auf der Flasche gereift



Alkoholgehalt: 14% Vol.



Genussreife: 8 - 12 Jahre



Trinktemperatur: 17 bis 19°C



Aroma: Kirsche, Brombeere, Himbeere,



Passt gut zu: Kalbsbraten, Kalbsfilet im Teig, Schweinsragout/Schweinsvoren,



Rating Expovina: Gold (2019

Fr.52.50