



Weinfarte

DAS LEBEN IST VIEL ZU KURZ, UM SCHLECHTEN WEIN ZU TRINKEN.
JOHANN WOLFGANG VON GOETHE

ES IST NICHT IMMER LEICHT SICH IN DER WELT DES WEINES
ZURECHTZUFINDEN. FRAGEN NACH HERKUNFT, TRAUBENSORTE ODER
GESCHMACK WERDEN IMMER WIEDER AUFGEWORFEN. AUS DIESEM
GRUND HABEN WIR FÜR SIE UNSERE WEINKARTE ETWAS TIEFGRÜNDIGER
AUFGEBAUT.

ALLE UNSER WEINE KÖNNEN AUCH ZUM MITNEHMEN FÜR ZU HAUSE ODER
ALS GESCHENK FÜR FREUNDE UND FAMILIE GEKAUFT WERDEN.

SCHAUEN SIE IN DEN WEINKELLER!

AB 3DL ÖFFNEN WIR GERNE EINE FLASCHE IHRER WAHL FÜR SIE!

Schaumweine

PROSECCO CICCILLA EXTRA DRY TREVISO DOC 58

HERKUNFT: ITALIEN, VENETO

TRAUBENSORTEN: GLERA

AROMA: HERRLICHER AROMASTRAUSS NACH ÄPFELN, WEISSEN BLÜTEN UND AKAZIENHONIG.

PASST ZU: ZU KALTEN WIE AUCH WARMEN VORSPEISEN, VORZÜGLICH ZU KRUSTENTIEREN, MUSCHELN ODER FISCH, ODER ALS APERITIF.

PROSECCO ROSÈ CASA BOTTEGA BRUT DOC 63

HERKUNFT: ITALIEN, VENETO

TRAUBENSORTEN: PINOT NOIR, GLERA

AROMA: FRUCHTIGE AROMEN (MIT DEUTLICHEN NOTEN VON APFEL, WEISSEM PFIRSICH, ZITRUSFRÜCHTEN UND WALDERDBEEREN) UND BLUMIGE NOTEN.

PASST ZU: ZU KALTEN WIE AUCH WARMEN VORSPEISEN, VORZÜGLICH ZU KRUSTENTIEREN ODER ALS APERITIF.

MOUSSEUX BLANC D BLANCS 52

HERKUNFT: FRANKREICH, CHABLIS

TRAUBENSORTE: CHARDONNAY

AROMA: ERFRISCHENDES BOUQUET, HARMONISCH UND RUND MIT FEINEN ZITRUS- UND HEFENOTEN, IM GAUMEN RECHT KRÄFTIG UND DOCH AUSGEGLICHEN, MIT ELEGANZ UND FÜLLE, ANREGEND MIT MILDEM, LEICHT SÜSSLICHEM ABGANG.

PASST ZU: VORZÜGLICH ZU KRUSTENTIEREN UND ALS APERITIF.

POMMERY BRUT ROYAL 105

HERKUNFT: FRANKREICH, CHAMPAGNE

TRAUBENSORTEN: CHARDONNAY, PINOT MEUNIER

AROMA: FEINE PERLAGE, KRÄFTIGES BOUQUET, DEZENTE REIFE FRUCHTAROMATIK, ETWAS KERNOBST MIT HEFENUANCEN, IM GAUMEN STARK MOUSSIEREND, MILD UND ANGENEHM, MITTLERE WEICHE FÜLLE, ANGENEHMER

PASST ZU: VORZÜGLICH ZU AUSTERN, KAVIAR ODER ALS APERITIF.

Schweizer Weissweine

MAIENFELDER RIESLING-SILVANER AOC

56

HERKUNFT: BÜNDNER HERRSCHAFT, GRAUBÜNDEN

TRAUBENSORTE: RIESLING-SILVANER

AROMA: JUGENDLICH UND VERSPIELT AM GAUMEN MIT EINEM BUKETT VON LIMONEN UND GRAPEFRUIT SOWIE EINER DEZENTEN MUSKATNOT.

PASST ZU: SÜSSWASSERFISCHEN VOM GRILL ODER GEDÄMPFT, INSBESONDERE FORELLE, EIGNET SICH AUCH ALS APÉROWEIN.

LINDORNA BELLA BIANCO AOC

61

HERKUNFT: BÜNDNER HERRSCHAFT, GRAUBÜNDEN

TRAUBENSORTEN: RIESLING-SILVANER, BLANC DE PINOT, WEISSBURGUNDER UND SCHEUREBE

AROMA: EIN WUNDERBARES CUVÉE MIT NOTEN VON PFIRSICH, APRIKOSE SOWIE ZITRUSFRÜCHTEN.

PASST ZU: RAFFINIERTE VORSPEISEN, SALATEN, ASIATISCHEN GERICHTEN UND FONDUE. EIN PERFEKTER APÉROWEIN!

BELCAMPO BIANCO DI MERLOT TICINO DOC

57

HERKUNFT: TICINO DOC

TRAUBENSORTE: MERLOT

AROMA: IN DER NASE FINDEN SICH BLUMIGE NOTEN VERMÄHLT MIT DEM DUFT VON WEISSEM PFIRSICH, APRIKOSE, WILLIAMSBIERNE SOWIE VON FEINEM MANDELGEBÄCK.

PASST ZU: GERÄUCHERTEM FISCH, GEFLÜGEL, ENTE ODER ZU MEERESFRÜCHTEN. HERVORRAGEND AUCH ZUM APERO.

PETITE ARVINE DU VALAIS AOC (FAM. PIERRE-ALAIN MATHIER)

62

HERKUNFT: VALAIS AOC, SALGESCH

TRAUBENSORTE: PETITE ARVINE

AROMA: INTENSIV ERFRISCHENDES BOUQUET NACH ZITRUSFRÜCHTEN UND EINEM HAUCH GRAPEFRUIT.

PASST ZU: RACLETTE, ABER AUCH ZU AUSTERN, KRUSTEN- UND SCHALENTIEREN, FISCHGERICHTEN, GEFLÜGEL UND WÜRZIGEN NACHSPEISEN.

CHASSELAS-HEIDA-ARNEIS VIN DE PAYS SUISSE

51

HERKUNFT: WALLIS, SALGESCH

TRAUBENSORTEN: CHASSELAS, HEIDA UND ARNEIS

AROMA: DAS BOUQUET FEIN, ELEGANT MIT FRUCHTIG-FRISCHEN NOTEN NACH GELBEN FRÜCHTEN WIE BIRNE, APFEL. BEGLEITET VON BLUMIGEN NUANCEN. EIN HAUCH VON ZITRUSFRÜCHTEN RUNDET DIE AROMAVIELFALT AB

PASST ZU: APERITIF, SALATEN, FISCH, HELLEM FLEISCH ODER ZU FONDUE

ST.SAPHORIN LES TOURELLES LAVAUX AOC

56

HERKUNFT: LAVAUX AOC

TRAUBENSORTE: CHASSELAS

AROMA: FRUCHTIG-FLORAL IN DER NASE MIT INTENSIVEN AROMEN NACH GELBEN STEINFRÜCHTEN

PASST ZU: VORSPEISEN MIT MUSCHELN UND KRUSTENTIEREN, FISCHGERICHTEN, WEISSEM FLEISCH ODER AUCH ZU EINEM KÄSESOUFFLÉ

AIGLE CHABLAIS HENRI BADOUX AOC

68

HERKUNFT: WAADT

TRAUBENSORTE: CHASSELAS

AROMA: ELEGANT UND FRUCHTIG ENTFALTET ER LINDENBLÜTEN- UND MANGOAROMEN, BEGLEITET VON EINER SUBTILEN MINERALISCHEN NOTE

PASST ZU: APERITIF, WEISSES FLEISCH, AUFSCHNITT, KÄSE UND FISCH

Spanische Weissweine

EL CUENTISTA BLANCO TEMPRANILLO, PRADOREY

71

HERKUNFT: VINO DE ESPAÑA

TRAUBENSORTE: TEMPRANILLO (BLANC DE NOIR)

AROMA: FRUCHTIGES BUKETT NACH REIFEM PFIRSICH, ORANGENBLÜTEN MIT NOTEN VON VANILLE UND SÜSSHOLZ.

PASST ZU: WEISSEM FLEISCH, LACHSGERICHTEN, ABER AUCH ZU DESSERTS.

DEMUERTE WHITE YECLA DO, VEGAN

53

HERKUNFT: YECLA DO

TRAUBENSORTE: SAUVIGNON BLANC UND VERDEJO

AROMA: ANGENEHME NOTEN VON WEISSEN BLÜTEN, PFIRSICHE, NUANCEN VON APRIKOSEN SOWIE ZITRUS- UND TROPISCHEN FRÜCHTEN.

PASST ZU: APÉROS, VORSPEISEN, FISCH UND WEISSEM FLEISCH, U.V.M.

Italienische Weissweine

- PASSOLINO CHARDONNAY VINO D`ITALIA** 49
HERKUNFT: FASANO
TRAUBENSORTE: CHARDONNAY
AROMA: INTENSIVES BUKETT NACH REIFEN ÄPFELN, ZITRUSFRÜCHTEN UND PFIRSICH.
PASST ZU: VORSPEISEN, FISCH ODER AUCH ZUM APERO
- LUGANA SAN BENEDETTO DOC** 65
HERKUNFT: VENETO
TRAUBENSORTE: TREBBIANO DI LUGANA
AROMA: INTENSIVER DUFT MIT BLUMIGER, FRUCHTIGER NOTE.
PASST ZU: LEICHTEN GERICHTEN UND SPEISEN MIT SÜSSWASSERFISCH
- VIOGNIER BAGLIO GRISI BIO** 54
HERKUNFT: TERRE SICILIANE
TRAUBENSORTE: VIOGNIER
AROMA: SCHÖNE SÄURESTRUKTUR MIT ETWAS FRUCHTIGER NOTE.
PASST ZU: LEICHTEN SNACKS UND SCHALENTIERE
- TYROL WEISSBURGUNDER ALTO ADIGE DOC** 83
HERKUNFT: ALTO ADIGE / SÜDTIROL
TRAUBENSORTE: WEISSBURGUNDER (30-JÄHRIGE REBEN)
AROMA: DEZENTER, FRISCHER DUFT NACH GRÜNEN ÄPFELN UND WEISSEN BLÜTEN.
PASST ZU: ZU LEICHTEN VORSPEISEN, FISCH, KNÖDELGERICHTEN UND ALS APERITIF
- LANGHE ARNEIS DOC VILLA CARENA** 54
HERKUNFT: LANGHE ARNEIS PIEMONTE VILLA CARENA, SAN GIORGIO MONFERRATO
TRAUBENSORTE: ARNEIS
AROMA: FRISCHE NOTEN VON GELBEN FRÜCHTEN, WIE BIRNE, APFEL UND QUITTE MIT EINEM HAUCH VON ZITRONE
PASST ZU: LEICHTER SOMMERKÜCHE, VORSPEISEN, VEGETARISCHEN SPEISEN UND DIVERSEN FISCHGERICHTEN

Französische Weissweine

- CHÂTEAU MONTLAU BLANC ENTRE-DEUX-MERS AOC** 53
HERKUNFT: ENTRE-DEUX-MERS AOC, BORDEAUX
TRAUBENSORTEN: MUSCADELLE, SÉMILLON UND SAUVIGNON BLANC
AROMA: EIN KLASSIKER, FEIN, ELEGANT MIT FRISCHEM, FRUCHTIGEM, AROMATISCHEM BOUQUET VON ZITRONEN UND BIRNEN
PASST ZU: APERITIF ODER ZU FISCH UND MEERESFRÜCHTEN U.V.M.
- TRADITION CHABLIS AC VIGNOUBLE DAMP FRÈRES, COLLAN** 72
HERKUNFT: CHABLIS, BURGUND
TRAUBENSORTE: CHARDONNAY
AROMA: EINE FEINE UND INTENSIVE NASE MIT NOTEN VON VANILLE UND BIRNEN, PFIRSICH UND EXOTISCHEN FRÜCHTEN
PASST ZU: GRILLIERTEM FISCH, GERÄUCHERTER LACHS, ZIEGENKÄSE UND KÄSE
- SANCERRE LES CALCAIRES AC** 84
HERKUNFT: SANCERRE
TRAUBENSORTE: SAUVIGNON BLANC
AROMA: BOUQUET MIT DEN TYPISCHEN GRÜNEN NOTEN; DIE AN FRÜHJAHRBLUMEN UND SPARGELN ERINNERN.
PASST ZU: SCHALENTIERE, VEGETARISCHE GERICHTE UND ZIEGENKÄSE
- PIERRE DORÉES LE BLANC CÔTES DE GASCOGNE IGP** 54
HERKUNFT: CÔTES DE GASCOGNE IGP
TRAUBENSORTE: SAUVIGNON BLANC
AROMA: HERRLICHES BUKETT NACH GRÜNEN STACHELBEEREN, ZITRUSFRÜCHTEN UND FLORALEN NOTEN.
PASST ZU: MEERESFRÜCHTEN, KÄSE, FISCHGERICHTE, MUSCHELN UND ZUM APERO

Roseweine

DEMUERTE ROSÉ YECLA DO

52

HERKUNFT: SPANIEN, YECLA DO

TRAUBENSORTEN: MONASTRELL UND SYRAH

AROMA: IN DER NASE EIN ZARTES BLUMENAROMA MIT KÖSTLICHEN ERDBEER- UND KIRSCHNOTEN.

PASST ZU: EIN TOLLER SOMMER- UND APEROWEIN! SPANISCHE TAPAS, LEICHTEN VORSPEISEN U.V.M.

LA MAROQUETTE GRENACHE ROSÉ IGP

53

HERKUNFT: FRANKREICH, LANGUEDOC-ROUSSILLON

TRAUBENSORTE: GRENACHE

AROMA: EIN FANTASTISCHER SOMMERTRINKWEIN ZU EINEM TOLLEN PREIS. DER GAUMEN IST SAUBER, MODERN UND TROCKEN MIT NOTEN VON REIFEN BEERENFRÜCHTEN UND ZARTEN PFEFFERNOTEN IM ABGANG.

PASST ZU: RISOTTO MIT GEBRATENEN JAKOBSMUSCHELN ODER EINFACH ZUM APERO

OEIL DE PERDRIX VAUDOIS AOC

53

HERKUNFT: SCHWEIZ, LAVAUX

TRAUBENSORTE: PINOT NOIR

AROMA: ROTE FRÜCHTE MIT NOTEN VON ERDBEEREN

PASST ZU: APERITIF, ALLEN FISCHGERICHTEN, ASIATISCHEN MENUS, VORSPEISEN UND GEFLÜGEL

Schweizer Rotweine

MAIENFELDER SYRAH BARRIQUE GRAUBÜNDEN AOC 74

HERKUNFT: BÜNDNER HERRSCHAFT, GRAUBÜNDEN

TRAUBENSORTE: SYRAH

AROMA: INTENSIVES, EINLADENDES BOUQUET NACH SCHWARZEM STEINOBST, WIE PFLAUMEN, ZWETSCHGEN, KIRSCHEN – BEGLEITET VON SCHWARZEM PFEFFER UND EINEM HAUCH VEILCHEN.

PASST ZU: GEBRATENEM ODER GESCHMORTEM RINDFLEISCH, LAMM, WILD, REIFEM KÄSE.

SAN GRATO MERLOT GRAN SELEZIONE TICINO DOC 94

HERKUNFT: TICINO DOC

TRAUBENSORTE: MERLOT

AROMA: DUFTET INTENSIV UND VIELSCHICHTIG NACH DUNKLEN FRÜCHTEN UND BEEREN, DAZU EDLE BARRIQUEAROMEN VON ZEDERNHOLZ, VANILLE UND KAFFEE.

PASST ZU: EDLEN ITALIENISCHEN GERICHTEN, ROTEM FLEISCH, ZUM GEMÜTLICHEN BEISAMMENSEIN U.V.M.

HUMAGNE ROUGE VALAIS AOC, FAM. PIERRE-ALAIN MATHIER 61

HERKUNFT: VALAIS AOC

TRAUBENSORTE: HUMAGNE ROUGE

AROMA: INTENSIVES BOUQUET NACH KLEINEN, ROTEN FRÜCHTEN UND GEWÜRZEN.

PASST ZU: LAMMRAGOUT, RINDERSCHMORTOPF, KALBSHAXE, ENTRECÔTE MIT PFEFFER ODER REHKEULE AN EINER PFEFFERSAUCE.

CORNALIN DU VALAIS VIGNOBLES JULIUS AOC 76

HERKUNFT: VALAIS AOC

TRAUBENSORTE: CORNALIN

AROMA: TYPISCHE NASE, KOMPLEXES BOUQUET VON GEWÜRZNOTEN.

PASST ZU: WILDGERICHTEN MIT PREISELBEEREN, REZENTEM HARTKÄSE.

MERLOT-PRIMITIVO VIN DE PAYS SUISSE 56

HERKUNFT: WALLIS

TRAUBENSORTE: MERLOT UND PRIMITIVO

AROMA: AUSGEWOGENES BUKETT VON STEINOBST WIE PFLAUME UND ZWETSCHGE SOWIE BEEREN. DIE WÜRZIGEN AROMEN DES PRIMITIVO ERGÄNZEN SICH HERVORRAGEND MIT DEN FRUCHTIGEN NOTEN DES MERLOT.

PASST ZU: EIN ALLROUNDER, PASTA, LASAGNE UND RISOTTO SOWIE ZU GRILLADEN

Französische Rotweine

CHÂTEAU LAFITTE HERITAGE CÔTES DE BORDEAUX AC 115

HERKUNFT: CÔTES DE BORDEAUX AC

TRAUBENSORTEN: MERLOT UND CABERNET SAUVIGNON

AROMA: VEREINT IN DER NASE KRAUTIGE NOTEN VON OREGANO UND ESTRAGON MIT REIFEN FRUCHTAROMEN, WIE BROMBEEREN, KIRSCHEN UND WACHOLDER, DIE SICH HARMONISCH IN DEN ELEGANTEN HOLZTON EINFÜGEN.

PASST ZU: AUSGEZEICHNET ZU ROTEM FLEISCH, GRILLIERTEM LAMM UND HARTKÄSE

CHÂTEAU MARSAC SÉGUINEAU MARGAUX AC 92

HERKUNFT: MARGAUX AC, BORDEAUX

TRAUBENSORTEN: MERLOT, CABERNET SAUVIGNON & CABERNET FRANC

AROMA: IN DER NASE SEHR AUSDRUCKSVOLL, DOMINIERT VON VANILLENOTEN, KAKAO UND SCHWARZEN FRÜCHTEN.

PASST ZU: ROTEM FLEISCH, GRILLADE, WILD UND HARTKÄSE.

CHÂTEAU COUCY MONTAGNE ST.EMILION AC 76

HERKUNFT: MONTAGNE SAINT-EMILION AC, BORDEAUX

TRAUBENSORTEN: MERLOT, CABERNET FRANC UND CABERNET SAUVIGNON

AROMA: DIE AROMEN DER ROTEN FRÜCHTE, BEGLEITEN DIE FEINEN VANILLE- UND LAKRITZNOTEN DER MERLOT-TRAUBE.

PASST ZU: ROTEM FLEISCH, WILDGERICHTE UND HARTKÄSE

FORTANT TERROIR D'ALTITUDE MALBEC 54

HERKUNFT: LANGUEDOC-ROUSSILLON

TRAUBENSORTEN: MALBEC

AROMA: VEREINT IN DER NASE EICHE, VANILLE, PFLAUME UND ESTRAGON MIT REIFEN FRUCHTAROMEN, WIE BROMBEEREN UND KIRSCHEN

PASST ZU: AUSGEZEICHNET ZU ROTEM FLEISCH UND HARTKÄSE

VEREMA RESERVA 72

HERKUNFT: RIOJA

TRAUBENSORTEN: TEMPRANILLO

AROMA: NOTEN NACH ROTEN KIRSCHEN, PFLAUMEN UND SCHARZEN JOHANNISBEEREN

PASST ZU: ROTEM FLEISCH, KALBFLEISCH UND GEFLÜGEL GRILLADEN

Spanische Rotweine

DEMUERTE GOLD YECLA DO

68

HERKUNFT: YECLA DO

TRAUBENSORTEN: MONASTRELL, SYRAH UND TINTORERA

AROMA: BUKETT NACH REIFEN, ROTEN BEEREN, LAKRITZE, PFEFFER ABGERUNDET DURCH NUANCEN VON GEWÜRZNELKEN UND MUSKATNUSS.

PASST ZU: TAPAS, GRILLADEN, SCHMORGERICHTEN, ABER AUCH ZU PASTA, PIZZA

DEMUERTE DELUXE LIMITED EDITION YECLA DO

79

HERKUNFT: YECLA DO

TRAUBENSORTEN: MONASTRELL, SYRAH UND PETIT VERDOT

AROMA: GEPRÄGT VON DER MONASTRELL TRAUBE MIT DEN TYPISCHEN KRÄUTERDÜFTEN WIE THYMIAN UND ROSMARIN, KOMBINIERT MIT REIFEN, ROTBEERIGEN FRÜCHTEN SOWIE RAUCHIGEN UND WÜRZIGEN UNTERTÖNEN.

PASST ZU: EIN GROßARTIGER BEGLEITER ZU GERICHTEN MIT DUNKLEM FLEISCH. HERVORRAGEND AUCH ZU TAPAS

DEMUERTE BLACK YECLA DO

150

HERKUNFT: YECLA DO

TRAUBENSORTE: MONASTRELL

AROMA: AM GAUMEN WIRKT ER SEHR BREIT UND FÜLLIG UND ZEIGT DURCH SEINEN KRAFTVOLLEN KÖRPER AUCH SCHMELZ UND EINEN GUTEN AROMADRUCK. LANGER UND GESCHMEIDIGER ABGANG MIT SEHR RUNDEN UND HARMONISCHEN TANNINEN. TRINKGENUSS PUR!

PASST ZU: ROTEM FLEISCH VOM RIND UND LAMM, GRILLADEN, SPANISCHE SPEZIALITÄTEN WIE Z.B. PAELLA, ODER EINFACH ZUM GEMÜTLICHEN BEISAMMENSEIN!

PRADO REY ELITE RIBERA DEL DUERO DO

98

HERKUNFT: RIBERA DEL DUERO DO

TRAUBENSORTE: TEMPRANILLO

AROMA: GROSSE AROMATISCHE KOMPLEXITÄT MIT HERVORRAGENDEN NOTEN VON REIFEN FRÜCHTEN UND GEWÜRZEN SOWIE EINE FEINE RAUCHIGE NOTE.

PASST ZU: JEDEM FESTMAHL, ZUM SONNTAGSBRATEN ODER EINFACH ZUM GENIESSEN U.V.M.

ADARO DE PRADO REY CRIANZA

74

HERKUNFT: RIBERA DEL DUERO DO

TRAUBENSORTE: TEMPRANILLO

AROMA: DIE NASE IST VON REIFEN, DUNKLEN FRÜCHTEN DOMINIERT, FEIN UNTERLEGT MIT NOTEN VON NEUER EICHE.

PASST ZU: ITALIENISCHEN UND SPANISCHEN SPEISEN, ZU HACKFLEISCH-GERICHTEN, TOMATEN UND LAMM-GERICHTEN. ZU TAPAS, ZU FLEISCHGERICHTEN (DUNKLES FLEISCH) MIT KRÄFTIGEM GESCHMACK, AUBERGINEN UND SCHINKEN.

RAIZA CRIANZA RIOJA DOCA

51

HERKUNFT: RIOJA DOCA

TRAUBENSORTE: TEMPRANILLO

AROMA: SEHR MARKANTES UND FRUCHTBETONTES AROMA NACH DUNKLEN BEEREN UND FRÜCHTEN MIT DEUTLICH SPÜRBAREN NUANCEN NACH GEWÜRZEN UND HOLZ.

PASST ZU: SPANISCHEN GERICHTEN, GRILLADEN UND PASTA.

RAIZA GRAN RESERVA RIOJA DOCA

69

HERKUNFT: RIOJA DOCA

TRAUBENSORTE: TEMPRANILLO

AROMA: NOTEN NACH DUNKLEN BEEREN UND FRÜCHTEN. BALSAMISCHE AROMEN, WELCHE VON NUANCEN NACH VANILLE, TABAKBLÄTTERN UND LEDER BEGLEITET WERDEN.

PASST ZU: ROTEM FLEISCH, HERVORRAGEND ZU WILDGERICHTEN UND REIFEM KÄSE.

APONTE RESERVA TORO DO

120

HERKUNFT: TORO DO

TRAUBENSORTE: TEMPRANILLO

AROMA: IN DER NASE INTENSIVE AROMEN NACH ROTEN FRÜCHTEN UND EUKALYPTUS. BEGLEITET VON EINEM ELEGANTEN DUFT NACH VANILLE UND KOKOS SOWIE NOTEN VON SCHWARZEN KIRSCHEN.

PASST ZU: ROTEM FLEISCH, HERVORRAGEND ZU WILDGERICHTEN SOWIE GRILLADEN, REIFEM KÄSE U.V.M.

ÈPIC SOLITERA HEREDAD PRIORAT DOQ

82

HERKUNFT: PRIORAT DOQ

TRAUBENSORTEN: CARIÑENA UND GARNACHA

AROMA: IN DER NASE EIN EINLADENDES BUKETT VON ROTEN UND SCHWARZEN FRÜCHTEN MIT EINER MINERALISCHEN NOTE

PASST ZU: KATALANISCHEN GERICHTEN, TAPAS, RINDSGULASCH, LAMM UND GRILLADEN

Italienische Rotweine

CROCCO RE DEI RE

72

HERKUNFT: FUORI DAL COMUNE!

TRAUBENSORTEN: GEHEIMNIS DES SÜDITALIENISCHEN

BANDENCHEFS CARMINE CROCCO

AROMA: BOUQUET VON REIFEN KIRSCHEN, PFLAUMEN UND BROMBEEREN, FEINE WÜRZIGKEIT MIT NUANCEN VON TABAK.

PASST ZU: ROTEM FLEISCH, WILD, REZENTEN KÄSESORTEN, U.V.M.

DECUS RIPASSO VALPOLICELLA

75

CLASSICO SUPERIORE DOC

HERKUNFT: KLASSISCHE VALPOLICELLAZONE, VENETO

TRAUBENSORTEN: CORVINA, CORVINONE UND RONDINELLA

AROMA: INTENSIVE FRUCHTNOTEN VON DUNKLEN BEEREN, KAFFEE UND SCHOKOLADE, BEGLEITET VON FEINEN RÖSTAROMEN UND ETWAS VANILLE.

PASST ZU GRILLADEN, WILD- UND BRATENGERICHTEN, REZENTEM KÄSE U.V.M

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CL. DOC

105

HERKUNFT: NEGRAR, VALGATARA UND FUMANE, VENETO

TRAUBENSORTEN: CORVINA, RONDINELLA UND MOLINARA

AROMA:ZARTES BOUQUET VON KIRSCHEN, SCHOKOLADE, GEWÜRZEN, BLUMEN UND NÜSSEN.

PASST ZU: WILDGERICHTEN, GEGRILLEM, BOEUF STROGANOFF SOWIE REZENTEM KÄSE.

CASTELLO DI BOLGHERI DOC SUPERIORE

125

HERKUNFT: BOLGHERI, TOSCANA

TRAUBENSORTEN: CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,

CABERNET FRANC UND PETIT VERDOT

AROMA: WÜRZIGER DUFT VON TABAK, ZEDERNHOLZ, SCHWARZER JOHANNISBEERE UND FEINEN RÖSTAROMEN.

PASST ZU: AM SCHÖNSTEN MIT DEN EDELSTEN SPEISEN DER TOSKANA. GRILLADEN, REIFEN KÄSEN, WILDSCHWEINSCHINKEN AUS DER MAREMMA.

BRUNELLO DI MONTALCINO PIETRANERA DOCG SANGIOVESE 98

HERKUNFT: MONTALCINO, TOSCANA

TRAUBENSORTE: SANGIOVESE GROSSO (BRUNELLO)

AROMA: IN DER NASE EIN WECHSELSPIEL VON GEDÖRRTEN PFLAUMEN, GETROCKNETEN ROSEN UND EINEM LEICHT WÜRZIGEN HOLZBOUQUET.

PASST ZU: LAMMRÜCKEN, WILD, ENTRECÔTE

CAMPACCIO TOSCANA IGT 82

HERKUNFT: TOSCANA

TRAUBENSORTEN: SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON
UND MERLOT

AROMA: BOUQUET NACH WALDBEEREN UND CASSIS BEGLEITET VON DEZENTEN RÖSTAROMEN.

PASST ZU: ITALIENISCHEN SPEZIALITÄTEN UND GRILLADEN

STELLUNA NERO D`AVOLA – SYRAH TERRE SICILIANE IGT 55

HERKUNFT: SICILIA

TRAUBENSORTEN: NERO D'AVOLA UND SYRAH

AROMA: FRUCHTIGES BUKETT NACH DUNKLEN FRÜCHTEN WIE BROMBEEREN, ZWETSCHGEN UND REIFEN KIRSCHEN, ABGERUNDET MIT NUANCEN VON VANILLE.

PASST ZU: GRILLADEN, PASTA UND PIZZA, SCHMORGERICHTEN, DUNKLEM GEFLÜGEL, HALBHART- UND HARTKÄSEN WIE SBRINZ ODER BERGKÄSE.

SANTUFILI PRIMITIVO SALENTO IGP 63

HERKUNFT: SALENTO, PUGLIA

TRAUBENSORTE: PRIMITIVO

AROMA: IN DER NASE EINGEMACHTE ROTE FRÜCHTE, BEGLEITET VON RUMTOPFNUANCEN UND FEINEN GEWÜRZEN.

PASST ZU: BRASATO, WILD, GEGRILTEM FLEISCH UND REIFEM KÄSE.

PASSOLINO PRIMITIVO PUGLIA IGT 49

HERKUNFT: PUGLIA

TRAUBENSORTE: PRIMITIVO

AROMA: AUSGEPRÄGTE FRUCHTAROMEN VON PFLAUMEN, KIRSCHEN MIT EINEM HAUCH VON ROSMARIN UND VANILLE.

PASST ZU: PASTA, GRILLADEN, KÄSE UND SCHMORGERICHTE

BAROLO DOCG 91

HERKUNFT: ALBA, PIEMONTE

TRAUBENSORTE: NEBBIOLO

AROMA: NOTEN VON ROTEN BEEREN, KOMPOTT, LEDER UND TABAK.

PASST ZU: LASAGNE, WILD, PILZGERICHTEN UND REZENTEN KÄSESORTEN.

TORRE DELLA LUNA TERRE SICILIANE DOC 63

HERKUNFT: SICILIA

TRAUBENSORTEN: NERELLO, MASCALESE UND NERO D'AVOLA

AROMA: INTENSIVE AROMEN VON ROTEN FRÜCHTEN, REIFEN BROMBEEREN, MIT NOTEN VON KAKAO UND SÜSSHOLZ.

PASST ZU: ITALIENISCHEN SPEZIALITÄTEN U.V.M. EIN IDEALER MEDITATIONSWEIN!

GRAF LAGREIN ALTO ADIGE DOC 74

HERKUNFT: ALTO ADIGE

TRAUBENSORTEN: LAGREIN

AROMA: FACETTENREICHES BUKETT MIT FRUCHTIGEN NOTEN NACH KIRSCHEN UND ZWETSCHGEN SOWIE FLORALEN NUANCEN WIE VEILCHEN UND EINEM HAUCH VON BITTERSCHOKOLADE.

PASST ZU: WILD, DUNKLES FLEISCH UND HARTKÄSE

Oesterreichische Weine

RUBIN CARNUNTUM DAC

61

HERKUNFT: CARNUNTUM

TRAUBENSORTEN: ZWEIGELT

AROMA: IN DER NASE BEERENNOTEN ERGÄNZT MIT EINER FRISCHEN HOLZAROMATIK.

PASST ZU: WILDGERICHTEN, ENTE, GANS, RIND, LASAGNE UND DIVERSEN KÄSEN.

Süßwein

CHÂTEAU LA RIVIÈRE SAUTERNES AC

54

HERKUNFT: BORDEAUX, SAUTERNES

TRAUBENSORTEN: SEMILLON, MUSCADELLE, SAUVIGNON BLANC

AROMA: INTENSIVES BOUQUET NACH HONIG UND BLUMEN.

PASST ZU: DESSERTS, APERITIFS UND GÄNSELEBERPASTETE.