

Weinzeit-Herbstzeit-Wildzeit

Weisswein:



CHF 20.80

Lindorna Bella Graubünden AOC
Komminoth Weine, Maienfeld, Graubünden, Schweiz

Traubensorte: Riesling-Silvaner, Blanc de Pinot,
Weissburguner & Scheurebe

Ausbau: Temperaturkontrollierte Gärung, Ausbau in Edelstahltanks

Passt zu: Vorspeisen, Salate, Fondue, ein perfekter Apérowein

Rotwein:



CHF 20.80

Lindorna Bella Vin de Pays Suisse
Komminoth Weine, Maienfeld, Graubünden, Schweiz

Traubensorte: Pinot Noir & Merlot

Ausbau: Temperaturkontrollierte Gärung in INOX-Edelstahltanks.

Ausbau in gebrauchten französischen Eichenfässern

Passt zu: Pilzgericht, Lamm, gebratenem Geflügel & reifem Käse



CHF 14.45

Since 1952 Brindisi Riserva DOP
Cantina Sociale Sampietrana, Puglia, Italien

Traubensorte: Negroamaro & Montepulciano

Ausbau: Handlese. Temperaturkontrollierte Gärung. 12-monatiger
Barriqueausbau. Flaschenlagerung während einem Jahr.

Passt zu: würzigen Gerichten, Pizza, Pasta, Braten, Wild



CHF 15.85

Il Brigantino Vino Rosso
Vini Briganti, fuori dal comune! Italien

Traubensorte: Raubgut der Briganten

Ausbau: 6 Monate in Eichenfässern gereift.

Passt zu: Antipasti, Brasato, gegrilltem Fleisch, Hartkäse



CHF 17.95

Finca el Carril Hechicero Manchuela DO
Bodega Iniesta, Fuentealbilla, Spanien

Traubensorte: Syrah, Petit Verdot, Tempranillo & Cabernet Sauvignon

Ausbau: 12 Monate in Barriques
(80% neue französische / 20% amerikanische.)

Passt zu: Rotem Fleisch, Wild, alle Käsesorten, Schmor- & Eintopf



CHF 21.45

Viña Diezmo RV Reserva Rioja DOCa
Bodegas Casa Primicia, Laguardia, Rioja, Spanien

Traubensorte: Tempranillo

Ausbau: Ausbau erfolgte zuerst während 12 Monaten in amerik.,
danach während 6 Monaten in franz. Eichenfässern

Passt zu: Wild, Pilz- & Fleischgericht, Paella, Kaninchen & Käseplatte

