



# 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** 56

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** 61

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, WILLIAMSBIRNE 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

## Franzoesische 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 VIGNOBLE 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** 51

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

## Franzoesische 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

## Spanische Rotweine

### **800 BARRELS TERRA ALTA DO**

49

HERKUNFT: TERRA ALTA DO

TRAUBENSORTEN: GARNACHA UND MERLOT

**AROMA:** HERRLICHES RUBINROT. BUKETT NACH REIFEN, ROTEN FRÜCHTEN, KAKAO UND VANILLE. AM GAUMEN RUND, GEHALTVOLL UND WEICH MIT EINEM LANGANHALTENDEN ABGANG.

**PASSEND ZU:** ANTIPASTI, APÉRO, GEMÜSE, GRILL, PIZZA & PASTA, RISOTTO, ROTES FLEISCH, WILD

### **VINES OF BONMONT PRIORAT DOQ**

67

HERKUNFT: PRIORAT DOQ

TRAUBENSORTEN: MERLOT, GARNACHA, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH UND CARIÑENA

**AROMA:** IN DER NASE EIN EINLADENDES BUKETT NACH REIFEN JOHANNISBEEREN UND BROMBEEREN. EIN HAUCH VANILLE UND SCHOKOLADE RUNDEN DIE AROMATIK AB.

**PASSEND ZU:** GRILLADEN, LAMM, RIND, RAGOUT, SCHMORGERICHTEN ODER Eintopf

### **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. TRINGKENUSS 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.

**ÉPIC SOLITERRA 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

**VEREMA RESERVA** 76

HERKUNFT: RIOJA

TRAUBENSORTEN: TEMPRANILLO

**AROMA:** NOTEN NACH ROTEN KIRSCHEN, PFLAUMEN UND SCHARZEN JOHANNISBEEREN

**PASST ZU:** ROTEM FLEISCH, KALBFLEISCH UND GEFLÜGEL 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, GEGRILTEM, 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** 98  
**DOCG SANGIOVESE**

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** 98

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, GEGRILLTEM 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



## Oesterreichischer Wein

### **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.

## Suess Wein

### **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.