

Unsere Flaschenweine 75cl

Weiss



Margrittli	75 cl	Fr.	46.00
GVS Schachenmann AG	1 dl	Fr.	6.10
Farbe:	<i>Strohgelb</i>		
Geschmack:	<i>Spritzig und lieblich frech mundet der feingliedrige Riesling x Sylvaner mit typischem Aroma und guter Nase; unterlegt mit einem spielerischen Süßkörper.</i>		



Cure d'Attalens Grand Cru 2017	75 cl	Fr	47.00
Obrist S.A. Vevey	1 dl	Fr.	6.70
Herkunft:	<i>Lavaux VD</i>		
Rebsorte/n:	<i>Chasselas (Gutedel)</i>		
Ausbauart:	<i>Handgelesene Ernte, Ausbau in Eichenholzfässern</i>		
Farbe:	<i>leuchtendes Hellgelb, mit goldfarbenen Reflexen</i>		
Bouquet:	<i>komplexe Aromen von Pfirsich und Birne, eingerahmt von Lindenblütengeschmack</i>		
Geschmack:	<i>Ausgewogen, geschmeidig, vollmundig, fruchtbetont und zart schmelzend, langes Finale</i>		
geeignet zu:	<i>Vorspeisen, weisses Fleisch, Fondue, Käseplatte</i>		
Servicetemperatur:	<i>15 - 18C</i>		

Rot



Rioja DOCa Crianza	75 cl	Fr.	49.00
Bodegas LAN			
Produzent:	<i>Bodegas Lan</i>		
Herkunft:	<i>Rioja (Spanien)</i>		
Rebsorte/n:	<i>100 % Tempranillo</i>		
Ausbauart:	<i>Über 10 Monate in neuen amerikanischen (65%) und französischen Barriques (35%).</i>		
Farbe:	<i>Leuchtendes Kirschrot mit violetterm Saum.</i>		
Bouquet:	<i>Elegantes Aroma von frischen roten Früchten und Brombeeren, gut eingebundenes Holz, Noten von Lakritz und Gewürzen harmonisch integriert mit Röstakzenten und Kakao.</i>		
Geschmack:	<i>Vollmundig und fleischig, gleichzeitig seidig. Schmelzig mit langem Abgang.</i>		
geeignet zu:	<i>dunklem Fleisch (geschmort, gebraten, gegrillt), Geräuchertem und reifen Käsesorten</i>		
Servicetemperatur:	<i>16 -18 °C</i>		
Trinkreife:	<i>Jetzt bis 7 Jahre</i>		

Valpolicella Classico DOC Ripasso	75 cl	Fr.	49.50
Giacomo Montresor	1 dl	Fr.	7.40



Produzent: Giacomo Montresor
Herkunft: Veneto Valpolicella (Italien)
Rebsorte/n: 60% Corvina, 20% Molinara, 20% Rondinella
Ausbauart: Lagerung im grossen Holzfass für ca. 12 Monate, etwa 1/3 des Weines wird für 4-6 Monate in Barriques zur Reifung gebracht
Farbe: Intensives Rubinrot.
Bouquet: Duftet nach getrockneten, reifen roten Früchten, Kräutern und Vanille.
Geschmack: Runder, warmer Geschmack, konzentrierte Beerigkeit (reife Brombeeren). Im Abgang subtile Röstnoten, anhaltend und ausgewogen.
Eindruck: Ein Bilderbuch-Ripasso!!
geeignet zu: Rind- und Pferdefleischgerichte, Wild, Halbhart- und Hartkäse
Servicetemperatur: 18 – 20 C°
Trinkreife: jetzt bis 5 Jahre ab Jahrgang

Castillo Perelada MO 3	75 cl	Fr.	46.00
Fincas Crianza Ampurdà DO			



Produzent: Castillo Perelada
Herkunft: Ampurdà
Rebsorte/n: Garnacha, Cariñena, Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Merlot
Ausbauart: traditionelle Maischegärung mit anschliessendem 6-monatigen Ausbau in amerikanischen Eichholz-Fässern
Farbe: sattes, tiefes Kirschrot
Bouquet: sehr fruchtbetont (Brombeerengelée und Dörraprikose); angenehme Würznoten (schwarzer Pfeffer).
Geschmack: weicher Auftakt, anhaltende Fruchtaromatik, mittlerer Körper, harmonischer Abgang
Eindruck: Wein mit sehr schöner Frucht-/Holzbalance
geeignet zu: gegrilltem Fleisch, Käse
Servicetemperatur: 16 - 18 °C
Trinkreife: Jetzt bis 7 Jahre ab Jahrgang

Schaumweine



Prosecco brut Mionetto	75 cl	Fr.	44.00
Vino Spumante di Qualità	1 dl	Fr.	8.20

Produzent: Sergio Mionetto, Valdobbiadene
Herkunft: Valdobbiadene, Veneto (Italien)
Rebsorte/n: Prosecco
Farbe: Strohgelbe Farbe.
Bouquet: Fruchtige Blume nach Golden-Delicious-Apfel.
Geschmack: Intensive feine Perlage. Der Geschmack erinnert an Lakritze sowie Honig aus Akazienblüten.
Eindruck: Ein trockener Schaumwein mit guter Struktur
geeignet zu: Aperitif, Gemüse aller Art, Minestrone, Pilzen, gegrillter Fisch
Servicetemperatur: 6 – 8 C°
Trinkreife: Jetzt, frisch konsumiert erfreut er den Gaumen am Besten

Unsere Top 50cl im Offenausschank

Weisswein offen	1dl
La Côte	Fr. 5.60
Aigle	Fr. 6.00
Fendant	Fr. 5.50
Margritli	Fr. 6.10
Cure d'Attalens	Fr. 6.70
Gespritzt (Fendant)	Fr. 6.70
Gespritzt (Aigle)	Fr. 7.00
Gespritzt (Aigle) m. Schweppes	Fr. 7.50

Rotwein offen	1dl
Merlot	Fr. 4.70
Gamay	Fr. 5.50
Dolê	Fr. 5.30
Valpolicella Ripasso	Fr. 7.40

Rosé offen	1dl
Dole Blanche	Fr. 5.60