

Flaschenweine im Offenausschank

ausschliesslich in-7-dl Qualität

PROSECCO EXTRA DRY		7.50 / Flûte 1 dl		Fl./75 cl 52.50		
Treviso DOC-Montasolo						
Weissweine		Flasche				
		1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7 dl
ZUERISEE RAUSCHLING	2015	6.50	13.00	19.50	32.50	45.50
Weingut Jürg Saxer-Neftenabch						
ZUERISEE RIESLING X SYLVANER	2015	7.00	14.00	21.00	35.00	
AUSLESE Obst- und Weibau Brändli, Au-Wädenswil						
Roséwein						
DOMAINE DE TAMARY ROSE	2015	7.00	14.00	21.00	35.00	49.00
Côtes de Provence AOC						
Rotweine						
ZUERISEE BLAUBURGUNDER	2014	6.50	13.00	19.50	32.50	45.50
Weingut Höcklistein-Jona						
TEMPRANILLO / CABERNET	2015	6.60	13.20	19.80	33.00	46.20
La Mancha DO, Bodegas Dominio de Punctum						
						
RIPASSO "RITOCCHO"	2014	7.20	14.40	21.60	36.00	50.40
Cantina Sociale Valpantena-Veneto						

Sally und Roland empfehlen zum Dessert:

SCHEUREBE BEERENAUSLESE 2011 **4 cl 7.50 ,**

Weingut Josef Umathum, Burgenland

Sehr intensive Duft- und Geschmacksnoten nach Blumen und exotischen Früchten. Frisch und fein, elegant mit ausgewogenem Verhältnis zwischen Süsse und Säure. Lagerfähigkeit: Über 5 Jahre. Magazin «Falstaff»: 91 Punkte

Flaschenweine

WEISSWEINE

Schweizer Weissweine

ZUERISEE RAUSCHLING

Weingut Jürg Saxer-Neftenbach

2014

Flasche
37.5 cl

Flasche
75 cl
45.50

PETITE ARVINE RESERVE SPECIALE

„MAITRE DE CHAIS“

Provins-Wallis

2013

59.00

Provins ist «Winzer des Jahres 2013».

Nach einem ersten höchsten Titel im Jahr 2008 wurde Provins anlässlich der Preisübergabe des Grossen Preises des Schweizer Weins 2013 in Bern erneut zum «Winzer des Jahres» gekürt. Darüber hinaus gewinnt der Grains de Malice «Maître de Chais» 2010 den Titel «Bester Wein mit Restzucker».

Champagne

CHAMPAGNE DEUTZ BRUT CLASSIC

s.a.

49.00

95.00

Jahr um Jahr gelingt es dem kleinen Haus Deutz, welches von Europas Weinmagazin «Vinum» 2010 zur Marke des Jahres ausgezeichnet worden ist, seinen Brut Classic in der gleich guten Qualität zu produzieren, was neben dem vernünftigen Preis auch ein Grund für dessen Erfolg ist. «Vinum» schreibt:

«Zurückhaltend-mineralisch, Noten von Grapefruit; von umwerfender Finesse und Leichtigkeit, kristallen und delikates, frisch und cremig und beeindruckend lang: für einen besonders frohen Moment. Einer der besten Brut am Markt!»

Dessertwein:

SCHEUREBE BEERENAUSLESE

Weingut Josef Umathum

2011

52.50

ROTWEINE

Flasche
37.5 cl

Flasche
75 cl

Schweizer Rotweine

ZUERISEE BLAUBURGUNDER

2014

45.50

Weingut Höcklistein

MALANSER PINOT NOIR „PASSION“

2014

78.00

Weingut Martin Donatsch

Martin Donatsch erhält für seinen Pinot noir «Passion» zum zweiten Mal in Folge den Titel «Champion du Monde des Producteurs du Pinot noir», Sierre, 2011. Dieser Spezialpreis zeichnet jene Kellerei aus, die über drei Jahrgänge hinweg die beste Bewertung für Weinqualität und Stilistik erhalten hat. Das Ziel dieses Spezialpreises ist es, grosse Terroirs, aber auch das Können und die Kontinuität des Winzers zu bewerten. Auch das Reifepotenzial der Weine spielt eine wichtige Rolle.

Im Glas dichtes Pinot-Rot. Würzige, dunkle Früchtearomen, voller, sehr edler Gaumen nach leichtem Holz und Dörrbirnen. Ein eleganter Pinot mit grossem Abgang. Perfekt als Begleiter zu geschmortem oder gebratenem, kräftigen Fleisch oder Wild.

HUMAGNE ROUGE RESERVE SPECIALE

2011

59.00

“MAITRE DE CHAIS“

Provins-Wallis

Französische Rotweine

CHÂTEAU FAUGERES

2011

85.00

St-Emilion AOC, Grand Cru classé

Schweizer Qualität. Das Weingut Château Faugères wird vom Schweizer Silvio Denz geführt. Dieser hat als Berater den Flying Winemaker Michel Rolland sowie den Grafen von Neipperg engagiert. Das Resultat ist beeindruckend: Die Nase wird umschmeichelt von Aromen nach süssen Heidelbeeren, Himbeeren und Kirschen. Im Gaumen zeigt er sich kräftig mit vollem Körper und guter Säure.

Italienische Rotweine

RIPASSO “RITOCOCCO”

2014

50.40

Cantina Sociale Valpantena-Veneto

Alte Begriff für Ripasso

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

2012

37.00

75.00

Cantina Sociale Valpantena-Veneto

PASSUM

2012

66.00

Barbera d’Asti Superiore DOC

Cantina Casina Castlèt

Barbera im Amaronestil. Die Trauben werden nach der Handernte im Oktober in Kistchen zum Trocknen gelegt. Dadurch entsteht eine hohe Zuckerkonzentration in den schrumpfenden Traubenbeeren, die erst im Januar abgepresst werden. Danach reift der Wein während 18 Monaten in französischen Eichenbarriques. Ein überaus reicher, vollmundiger und samtig-eleganter Wein, ideal zu kräftigem Fleisch und Poulet.

LE SERRE NUOVE DI ORNELLAIA

2013

85.00

Bolgehri DOC, Tenuta dell’Ornellaia

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

2013

52.00

Consorzio Produttori Lirica

Oesterreichische Rotweine

ZWEIGELT	2013		56.00
Weingut Josef Umathum, Burgenland	2014	30.00	

Spanische Rotweine

TEMPRANILLO / CABERNET "NORTE SUR"	2015		46.20
La Mancha DO, Bodegas Dominio de Punctum			

ELIAS MORA CRIANZA	2011		59.00
Bodegas Elias Mora, Toro DO			

93 Punkte im Guia Peñin 2010. Victoria Benavides keltert diesen anspruchsvollen, kernigen Wein aus der Rebsorte Tinta de Toro (Tempranillo). Zur Reifung lagert er ein Jahr lang in neuen französischen und amerikanischen Eichenholzfässern. Er ist von tiefem Beerenrot mit Purpurreflexen. Im Bouquet dominieren die reinen, intensiven Fruchtnoten, die für die Rebsorte typisch sind. Hinzu kommt eine würzige Komponente vom Einsatz der verschiedenen Holzarten. Ein vollmundiger und harmonischer Wein von samtener Struktur, mit einem festen Tanningerüst. Langer Abgang mit Lakritz- und Brombeerenaromen. Lagerfähigkeit: 8–10 Jahre. 93 Punkte im «Wine Spectator».

RIOJA RESERVA DOC-a	2010		56.00
Bodegas Valserrano-Rioja DOC-a			

Der Reserva wird aus 90 Prozent Tempranillo- und 10 Prozent Graciano-Trauben gekeltert. Wie beim Crianza wird der Wein kaltvergoren; dies begünstigt die grösstmögliche Erhaltung der Fruchtnoten. Der Ausbau erfolgt zuerst während 2 Jahren in französischen und amerikanischen Eichenfässern, anschliessend wird der Wein während mehreren Monaten in grossen Holzbottichen gelagert.

Intensive, elegante Noten von reifen, roten Waldbeeren und feine Röstaromen in der Nase, hohe Mineralität. Im Geschmack kräftig und mundfüllend, lang und intensiv im Abgang.