

Unsere Wein-Empfehlungen im Glas-Ausschank

Schaumwein

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT 2016	Flûte	Fr. 9.-
Veuve Ambal à Montagny-les-Beaune	75 cl Flasche	Fr. 52.-

Aus Chardonnay und Pinot Noir Trauben eines Jahrganges vinifiziert (Methode Champenoise).
Ein fruchtiger, aber trockener und feinperliger Crémant, herrlich zum Apéro und zu Meeres-Gerichten.

Weissweine

SCHAFISER CHASSELAS 2018	1 dl	Fr. 5.50
Johannes Louis Weinbauer in Schafis	50 cl Flasche	Fr. 25.-

Erfrischend fruchtiges Bouquet mit eleganter und rassisger Struktur. Ein herrlicher Apéro-Wein und „regionaler Begleiter“ zu unseren Vorspeisen.

BIANCO DI MERLOT Terre di Gudo 2018	1 dl	Fr. 6.-
Tamborini Vini Lamone Ticino	50 cl Flasche	Fr. 28.-

Aus der roten Merlot Traube keltert Claudio Tamborini einen runden, eleganten Weisswein. Passt zum Apéro, zu Vorspeisen oder einfach zum Geniessen.

QUARTETO WEISS <i>Biodiversität pur</i> 2018	1 dl	Fr. 7.50
Roland und Karin Lenz Iselisberg im unteren Thurgau	75 cl Flasche	Fr. 49.-

Vermählung der vier Traubensorten Sauvignon blanc, GF48-12, Müller-Thurgau und Seyval blanc. Mit seiner „aromatischen Frische“ ist er ein toller Apéro-Wein und guter Begleiter zu Vorspeisen.

Roséwein

BARDOLINO CLASSICO CHIARETTO 2018	1 dl	Fr. 6.50
Giancarlo Massimo Lenotti Veneto Italia	75 cl Flasche	Fr. 42.-

Rassiger, vollmundiger Rosé aus Norditalien, gekeltert aus den heimischen Rebsorten des Veneto: Corvina, Rondinella und Molinara. Herrlich erfrischend zum Apéro, zu Vorspeisen und Meeres-Gerichten oder einfach zum Geniessen.

Rotweine

SCHAFISER PINOT NOIR 2017	1 dl	Fr. 6.-
Johannes Louis Weinbauer in Schafis	50 cl Flasche	Fr. 28.-

Feines Beeren-Bouquet, welches die ganze Finesse des Pinot Noirs zum Ausdruck bringt. Samtig, vollmundig und elegant, mit dezenter Eichenholznote, der „regionaler Begleiter zu Fleischgerichten“.

VECCHIA MASSERIA RISERVA Merlot del Ticino 2016	1 dl	Fr. 9.-
Vinattieri Luigi Zanini	75 cl Flasche	Fr. 59.-

Auslese der besten Merlot-Trauben im Weinberg. Gärung und Mazeration in konischen Holzfässern, danach während 17 Monaten Ausbau in Holzfässern und in Barriques. In der Nase Aromen von dunklen Beeren, im Gaumen frisch und würzig. Dieser edle und elegante Merlot harmoniert zu allen Fleischgerichten.

RIOJA GABAXO 2014	1 dl	Fr. 8.-
50% Tempranillo und 50 % Garnacha Ausbau im 500lt Eichenholzfass für 9 Monate	75cl Flasche	Fr. 52.-

Gabaxo nennen die Spanier französische Gastarbeiter, auch Olivier Rivière aus Cognac. Dieser gibt seinem ersten Rioja diesem Spitznamen. Winzer Rivière gelingt eine Kombination aus französischer Raffinesse und spanischem Temperament. Elegant, kräftiger Begleiter zu allen Fleischstücken und als „Rotwein“ zu Meeres-Gerichten und somit perfekt harmonierend zu Surf & Turf.

Ein Glas Portwein zum Käse ist ein herrlicher Genuss

QUINTA DE LA ROSA Finest Reserve Old Ruby Port	5 cl	Fr. 7.-
--	------	---------

Dunkles, brillantes Rot, samtig weicher Abgang. Am Gaumen kraftvoll, jedoch angenehm zu trinken.

Zum Dessert oder zum gemütlichen Abschluss eines feinen Essens

MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE 2013	5 cl	Fr. 7.-
----------------------------------	------	---------

Natursüsser Weisswein aus Südfrankreich Domaine de Beaumalric