

# Unsere Wein-Empfehlungen im Glas-Ausschank

## Schaumwein

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT 2015	Flûte	Fr. 9.-
Veuve Ambal à Montagny-les-Beaune	75 cl Flasche	Fr. 52.-
Aus Chardonnay und Pinot Noir Trauben eines Jahrganges und vinifiziert (Methode Champenoise). Ein fruchtiger, aber trockener und feinperliger Crémant, herrlich zum Apéro und zu Meeres-Gerichten.		

## Weissweine

SCHAFISER CHASSELAS 2017	1 dl	Fr. 5.50
Johannes Louis Weinbauer in Schafis	50 cl Flasche	Fr. 25.-
Erfrischend fruchtiges Bouquet mit eleganter und rassischer Struktur ist er ein herrlicher Apéro-Wein und „regionaler Begleiter“ zu unseren Vorspeisen.		

BIANCO DI MERLOT Terre di Gudo 2017	1 dl	Fr. 6.-
Tamborini Vini Lamone Ticino	50 cl Flasche	Fr. 26.-
Aus der roten Merlot Traube keltert Claudio Tamborini einen runden, eleganten Weisswein, als Apéro-Wein, zu Vorspeisen oder einfach zum Geniessen.		

CHÂTEEAU LANDEREAU 2016 Entre-Deux-Mers Bordeaux	1 dl	Fr. 6.50
50% Semillon, 30% Sauvignon blanc, 10% Sauvignon gris, 10% Muscadelle	75 cl Flasche	Fr. 45.-
Ein frischer Wein mit einem Hauch Atlantik. Vollmundig und ausgewogen, in der Nasse leichte Zitronennote, mit langem Abgang. Idealer Begleiter zu Vorspeisen und Meeres-Gerichten.		

## Roséwein

LIGERZER OEIL DE PERDRIX 2016	1 dl	Fr. 6.50
Johannes Louis Weinbauer in Schafis	75 cl Flasche	Fr. 41.-
Lachsroter Oeil-de-Perdrix, aus 100 % Pinot Noir gekeltert, frisch, rassisch, gehaltvoll.		

## Rotweine

SCHAFISSER PINOT NOIR 2016	1 dl	Fr. 6.50
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“.		

CAL 1-28 2017 <i>Biodiversität pur</i> Bio-Weingut Lenz Thurgau	1 dl	Fr. 7.-
Die sehr robuste Traubensorte Cal 1-28 ist eine Neuzüchtung	75 cl Flasche	Fr. 49.-
aus der Cabernet Sauvignon mal Resistenzpartner. Die kleinbeerigen Trauben wurden wild und pur an der Maische vergoren. Der Weinausbau erfolgte in älteren 225l Eichenbarriques. Ein „Natur-Wein“ zum Kennenlernen und Geniessen zu unseren Woronovs.		

MASSIMO 2013 Giancarlo Massimo Lenotti Veneto	1 dl	Fr. 6.-
50% Corvina, 20% Sangovese und 30% antike originale Rebsorten wie Pelara, Rebo, Dindarella. Die Trauben werden vor dem Pressen, in Kisten während 50 Tagen angetrocknet. Der Ausbau findet in französischen Barriques statt. MASSIMO ist ein kräftiger, aber auch samtiger Genuss-Wein, herrlich zu Kalbsmedaillons mit Steinpilzen und Rinds-Entrecôte.	75 cl Flasche	Fr. 56.-

## Zum genüsslichen Abschluss

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.		

Der natur-süsse Weisswein zum Dessert ist ein Traum		
INTUITION DE GENÈVE 2017	5 cl	Fr. 7.-
Schön geschmeidig durch die Muscat-Traube und mit frischem Abgang der Sauvignon gris Traube.		