

# 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 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 rassisger Struktur ist er ein herrlicher Apéro-Wein und „regionaler Begleiter“ zu unseren Vorspeisen.		

BIANCO DI MERLOT Terre di Gudo 2017	1 dl	Fr. 6.-
Tamborino Vini Lamone Ticino	50 cl Flasche	Fr. 28.-
Aus der roten Merlot Traube keltert Claudio Tamorini einen runden, eleganten Weisswein. Zum Apéro, zu Vorspeisen oder einfach zum Geniessen.		

CHÂTEAU LANDEREAU 2018 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 Nase leichte Zitronennote, mit langem Abgang. Herrlich zum Apéro und als Begleiter zu Vorspeisen und Meeres-Gerichten		

## Roséwein

BARDOLINO CLASSICO CHIARETTO 2018	1 dl	Fr. 6.50
Giancarlo Massimo Lenotti Veneto Italia	75 cl Flasche	Fr. 42.-
rassisger, vollmundiger Rosé aus Norditalien, gekeltert aus den heimischen Rebsorten 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“.		

INFINI Assemblage de noble cépages de Genève	1 dl	Fr. 8.50
La Cave de Genève à Satigny vom Oenologen Florian Barthassat	75 cl Flasche	Fr. 59.-
Die Assemblage setzt sich aus einzeln in Barriques ausgebauten Rebsorten zusammen: Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc. Der INFINI ist reichhaltig und harmonisch rund, mit langem Abgang und würziger Note. Herrlich zu unseren Woronov's, Fleischgerichten und gereiften Käsen.		

EMBOCADERO Ribera del Duero 2014	1 dl	Fr. 7.-
100% Tempranillo von über 50 jährigen Rebstöcken	75cl	Fr. 49.-
Die vollreifen Trauben werden von Hand geerntet und schonend gepresst. Die Gärung bei niedriger Temperatur verleiht dem Embocadero viel Fruchtigkeit und der 14 monatige Ausbau in Barriques die Fülle und Harmonie. Herrlicher Sommer-Wein zu Fleisch- und Meeres-Gerichten.		

## *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		