

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 2019	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.		

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 Nasse leichte Zitronennote, mit langem Abgang. Idealer Begleiter zu Vorspeisen und Meeres-Gerichten.		

Roséwein

BARDOLINO Chiaretto del Veneto 2019	1 dl	Fr. 6.50
Giancarlo Massimo Lenotti	75 cl Flasche	Fr. 42.-
Rassiger, vollmundiger Rosé aus Norditalien, gekeltert aus den heimischen Rebsorten des Veneto: Corvina, Rondinella und Molinara. Erfrischender Essensbegleiter oder einfach zum Geniessen.		

Rotweine

SCHAFISER PINOT NOIR 2019	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, elegant mit dezenter Eichenholznote, der „regionaler Begleiter zu Fleischgerichten“.		

LANGUEDOC 2017 Viticulture biologique	1 dl	Fr. 6.50
Gregory Hecht & François Bannier	75 cl Flasche	Fr. 42.-
Assemblage: fruchtiger Syrah aus Saint-Chinian, vollmundiger Grenache und würziger Carignan aus Roussillon. Dieser samtige Rotwein aus Südfrankreich ist ein perfekter Begleiter zu unseren Woronov's und Grilladen, sowie perfekt zur Käsen-Auswahl aus Frankreich.		

MASSIMO 2016 <i>der persönlichste Wein von Giancarlo Massimo Lenotti Veneto</i>	1 dl	Fr. 8.50
50% Corvina, 20% Sangiovese und 30% antike originale Traubensorten	75 cl Flasche	Fr. 56.-
wie Pelara, Rabo, Dindarella und Oseletea. Die Trauben werden vor dem Pressen, in Kisten während 50 Tagen angetrocknet und in französischen Barriques wird der Massimo ausgebaut. Herrlich zu geniessen zu Kalbsschnitzel mit Steinpilzen, Grilladen und zur Käse-Auswahl aus Frankreich.		

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 2017	5 cl	Fr. 7.-
Natursüsser Weisswein aus Südfrankreich Domaine de Beaumalric		