

# Flaschenweine weiss 75cl

## Schweiz

### Luzerner Seetal

**402 Cuvée Kaiserin VdP Swiss                      Weingut Kaiserspan                      Fr. 47.00**

Traubensorten: Federweisser / Riesling-Silvaner  
Die Kaiserin ist ein wunderschönes Spiel zwischen diesen beiden Traubensorten. Goldig, fruchtig, aromatisch mit elegantem Körper präsentiert sich die edle Kaiserin.  
harmoniert schön zum Aperitif, leichten Gerichten und Fisch

### Waadt

**403 Aigle „Royal“ AOC                                      Eric Waldvogel                                      Fr. 46.00**

Traubensorte: Chasselas  
Lebhafte Fruchtigkeit, dicht und schmeichelnd am Gaumen; würzig und ausgeglichen, mit dem lieblichen Charakter eines typischen Aigle.

### Wallis

**404 Cuvée Madame Rosmarie AOC                      Adrian Mathier                                      Fr. 49.00**

Komposition aus Petite Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc und Pinot Gris.  
Eignet sich vorzüglich als Apéritiv, zu Geflügel, weissem Fleisch und zu grillierten Krusten- und Schalentieren. Ein besonderer Weisswein!

**405 Petite Arvine AOC                                      Adrian Mathier                                      Fr. 49.00**

Komplexe Aromatik, welche an reife Früchte erinnert.  
Im Gaumen entwickelt sich eine ausgewogene, komplexe Struktur mit einer sehr schönen reifen Säure. Der Petite Arvine zeigt sich mit einem kräftigen Körper und einer edlen Vornehmheit.  
optimal zu Meeresfisch und Schalentieren, Geflügel, Kaninchen, Hartkäse  
Ideal zu Käse, Vorspeisen und Fischgerichte

# Flaschenweine rot 75cl

## Schweiz

### Aargau

**409 Pinot noir Grand Cru "Goldwand" AOC**      **WB Baumgartner**      **Fr. 52.00**

Traubensorte: Pinot noir

Stammt aus der renommierten Weinlage «Goldwand» Ennetbaden

Mittleres Rubin mit violetten Reflexen. Ausgeprägter und fokussierter Duft, dunkle Kirschen, Veilchen und leichte Tabakwürze. Am Gaumen rassiger Auftakt, hervorragendes Tannin mit sagenhafter Struktur. Pass schön zu hellem Fleisch, Trockenfleisch, jungem Käse

### Luzerner Seetal

**410 Cuvée Graf VDP Swiss**      **Weingut Kaiserspan** **Fr. 48.00**

Traubensorten: Cabernet Dorsa, Cabernet Dorsa Barrique, Dornfelder

Im Aroma ausgeglichenes und intensives Frucht-Spektrum. Milde aber dennoch Spürbare Gerbstoffe mit dezenter Holznote machen diesen Graf zu etwas besonderem. Ein kulinarisches Multitalent zu verschiedenen Speisen

### Wallis

**411 Cuvée Madame Rosmarie AOC**      **Adrian Mathier**      **Fr. 52.00**

Eine Komposition aus drei roten Traubensorten: Cabernet-Sauvignon, Humagne und Syrah (Barrique-Ausbau). Dieser Rotwein eignet sich hervorragend zu rotem und weissem Fleisch, sowie zu Wildgerichten.

**412 Humagne rouge AOC** Les Pyramides      **Adrian Mathier**      **Fr. 49.00**

Traubensorte: Humagne rouge

Präsentiert sich im dunklen granatrot und duftet nach Holunder Gelee mit einer feinen Unterholz-Note. Im Gaumen begeistert er Liebhaber von authentischen Weinen. Ein nobler Begleiter zu Rind- und Lammfleisch sowie Wild-Spezialitäten.

### Tessin

**413 Merlot Baiocco DOC**      **Guido Brivio**      **Fr. 46.00**

Traubensorten: Merlot

Intensive, rubinrote Farbe mit violetter Schimmer; typisches Bouquet, das an das Kraut der Merlot-Reben erinnert, mit einem Hauch reifer Früchte.

Trockenes, körperreiches und sehr volles Aroma.

Pasta, gereifter Käse, herzhaftes Fleischgerichte passen wunderbar

# Flaschenweine rot 75cl

## Italien

### Südtirol

**415 Cuvée Perlhof Crescendo IGT** **Weingut Ritterhof** **Fr. 49.00**

Traubensorten: Vernatsch, Lagrein, Merlot  
Dunkle, rubinrote Farbe. Dezent aromatische Nase mit fruchtigen und würzigen Noten. Ausgewogene Struktur im Gaumen, eleganter Körper. Fruchtige und würzige Aromen, saftig und langanhaltend. Er empfiehlt sich zu gebratenem Fleisch, Käse und als Begleiter gemütlicher Runden

### Toscana

**423 Chianti Classico Riserva DOCG** **Villa Trasqua** **Fr. 49.00**

Traubensorten: Sangiovese und Lanaiolo  
Intensives Rubinrot; in der Nase steigen feine, leicht süsse Düfte von reifen Beerenfrüchten auf. Im Gaumen präsentiert er sich voll, mit kräftiger Struktur und erstaunlicher Kraft. Die Komplexität dieses Weines ist erstaunlich. Schön zu Italienischen Gerichten, Pasta, Geflügel, Kaninchen

### Apulien

**424 Primitivo di Manduria DOC** **Masseria Trajone** **Fr. 39.00**

Traubensorte: Primitivo  
Tiefe Farbe; intensives Bukett von reifen Beeren, Pflaumen und schwarzem Pfeffer; delikate Gewürznote. Ein kräftiger, fruchtbetonter und samtiger Wein aus Süditalien. Schön zu Pasta, Grillfleisch und feinen Wurstsorten

### Piemont

**425 Barolo DOCG** **Neirano** **Fr. 59.00**

Traubensorte: Nebbiolo  
Ein reicher, kräftiger Wein, am Gaumen samtig mit ausgeprägtem Bouquet von reifen Früchten und mit einem langen, angenehmen Abgang. Wunderbar zu Wild, Lamm und herzhaftem Käse.

# Flaschenweine rot 75cl

## Italien

### Sizilien

**436 Santagostiono Rosso di Sicilia IGT**                      **Vinicola Firriato**                      **Fr. 46.00**

Traubensorten: 75% Nero d'Avola und 25% Syrah  
Purpurrot: Aromen von schwarzen Kirschen; am Gaumen vollmundig, ausgewogen mit grandiosem Fruchtgeschmack und leichter Eichennote. ein Klassewein der Casa Vinicola Firriato.  
Passt ausgezeichnet zu kräftigen Pastagerichten und reifem Käse

**437 Nero d'Avola IGT**    **Masseria Trajone**                      **Fr. 39.00**

Traubensorte: Nero d'Avola  
Intensive purpurrote Farbe; beeriger Auftakt mit dezenten Pflaumenaromen. im Gaumen stoffig, süffig und aromatisch mit würzigen Aromen und viel reifen schwarzen Beeren.  
molto bene zu Braten, Wild, Saucengerichten Pasta e basta

### Veneto

**438 Valpolicella Ripasso DOC Soraighe**                      **Vinicola Bennati**                      **Fr. 48.00**

Traubensorten: Corvina, Rondinella und Molinara  
Intensiver Duft nach reifen Beeren, Kaffee und Schokolade. Im Gaumen vollmundig, kräftig mit Noten von Kompott, dunklen Beeren, süssen Tabakblättern und Röstaromen. Ein wirklich charaktvoller und fruchtbetonter Tropfen mit einem einladenden und langen Finale.  
Idealer Begleiter zu Pasta, Geflügel, Rahmsaucen, Asiatische Küche und Käse

## Spanien

**426 Cal y Canto Castilla DO**    **Podega Lopez Mercier** **Fr. 43.00**

Traubensorten : Tempranillo, Merlot , Syrah  
Glänzend rote Farbe; fruchtiger Duft schwarzer Kirschen. Der Geschmack Ist intensiv fruchtig, geschmeidig, mit Impressionen reifer schwarzroter Frucht und Gewürzen. Der Abgang ist warm, gut ausgewogen und verführerisch. Einfach so oder auch zu Fleisch, Pasteten, Käse

# Flaschenweine rot 75cl

## Portugal

**419 Cabrita Tinto, Vinho Regional Algarve José M. Gabrita Fr. 45.00**

Traubensorten: Touriga Nacional, Aragonez, Trincadeira

Tiefdunkles, dichtes Rot mit einem Touch Violett. In der Nase ein bunter Strauss von Würzkräutern, Waldbeeren und Kaffee. Weiche, anhaltende Fülle. Präsentiert sich wunderbar zu guter Wurst und Schinken, Wild und Fleisch

## Argentinien

**420 Malbec Mendoza „ PURO“ Dieter Meier Fr. 48.00**

Rebsorte: Malbec

Offenes, strahlendes Bouquet, viel frische Beerenfrucht, hinterlegt mit etwas Kräuteraromen. Im Gaumen kräftig, frisch, schöne rotbeerige und krautige Eindrücke.

Passt ausgezeichnet zu Grillfleisch, Wild-Spezialitäten, dunklem Fleisch oder einfach so...

## Chile

**418 Marques de Casa Concha Concha y Toro Fr. 44.00**

Traubensorte: Carménère

Carménère ist eine der ältesten Traube der Welt. Der Wein präsentiert sich intensiv rot, mit einer Nuss-Note. Er passt hervorragend zu rotem Fleisch, dieser edle Tropfen wird auch Sie begeistern. Tiptopp zu Geflügel, hellem Fleisch, Pasta und Käse

## Australien

**427 Shiraz Cabernet of Australia Penfolds Wins Fr. 45.00**

Traubensorten: Shiraz und Cabernet Sauvignon

Dunkles rot, generöse Aromen von dunklen Beeren und Vanille. Weich Tannine bilden das Gerüst für den gehaltvollen Körper und langen Abgang. Welt weit der Erfolgswein von Penfolds – optimales Preiss/Genussverhältnis. geht gut zu mittelschweren Gerichten, Geflügel, Braten

Preise inkl. MWST

# Offene Weine

## Weiss

	10cl	50cl
<b>Féchy</b>	4.20	21.00
<b>Johannisberg AOC</b> F.J. Mathier Salgesch	4.50	22.00

## Flaschenqualität

<b>Hospices de Salquenen blanc AOC</b> Rebensorten: Chardonnay, Pinot blanc, Chasselas	6.00	28.50
---	------	-------

## Rot

	10cl	50cl
<b>Pinot noir AOC « Hauswein »</b> F.J. Mathier Salgesch	4.20	21.00
<b>Merlot del Ticino rosso DOC</b>	4.50	22.00
<b>Cabernet Sauvignon California</b>	5.00	24.00