

## Weitere Spezialitäten vom Zürichsee

### WEISSWEINE

**Riesling x Sylvaner** 75 cl 62

Küsnacht – Gottlieb Welti

Rebsorten: Riesling x Sylvaner

*Der Riesling bringt die Säure und der Sylvaner seine Frucht dazu. Er ist auch bekannt als Müller Thurgau. Passend zu Süsswasserfischen und hellem Fleisch.*

**Riesling x Sylvaner** 75 cl 59

Uerikon – Familie Hasler

Rebsorten: Riesling x Sylvaner

*Er ist ein idealer Begleiter zu Süsswasserfischen, hellem Fleisch und auch ein Aperitifwein.*

**Müller-Thurgau** 75 cl 69

Uetikon am See – Weingut Erich Meier

Rebsorte: Müller-Thurgau

*Mineralisch-frische Nase von Feuerstein, Banane, Zitrusfrüchten und Pfirsich. Der Antrunk ist rund, aber erfrischend, die Frucht dicht und aromatisch, unterlegt mit einer leichten Muskatnote.*

**Riesling x Madeleine Royale** 75 cl 61

Stäfa – Lüthi Weinbau

Rebsorte: Riesling x Madeleine Royale

*Der Wein wird im 800 Liter Marsanay-Eichenholzfass vergoren. Sehr dezente Röst-Aromatik, Banane, Muskat, körperreich, anhaltende, gut eingebundene, milde Säure.*

**Räuschling** 75 cl 62

Küsnacht – Weingut Diederik

Rebsorten: Räuschling

*Die Trauben für den Wein sind an bevorzugter Südwestlage in Küsnacht am Zürichsee gereift. Am Grand Prix du Vin Suisse (Vinea) wurde der Wein mit Silber ausgezeichnet.*

<b>Chardonnay</b>	75cl	67
Obermeilen – Weinbau Schwarzenbach Rebsorte: Chardonnay		
<i>Im Barrique vergoren trifft die zitrische Frucht des Chardonnays auf dezente Holzaromatik.</i>		
<b>Viognier</b>	75 cl	75
Uetikon am See – Weingut Erich Meier Rebsorte: Viognier		
<i>Markante, aber nicht aufdringliche, aromatisch-frische Nase mit Aromen von Bergamotte, Aprikose, Pfirsich und weissen Früchten. Im Gaumen dichtes volles Auftreten, trotzdem geschmeidig, leicht herb und nuancenreich. Elegante harmonische Säure.</i>		
<b>Sauvignon Blanc</b>	75cl	65
Obermeilen – Weinbau Schwarzenbach Rebsorte: Sauvignon Blanc		
<i>Erfrischender Weisswein mit intensiven Aromen nach Grapefruit und Zitrusfrüchten. Elegante Säure, langanhaltend im Abgang. Hervorragend zu Entrées, Fisch und Apéro.</i>		
<b>Scheurebe Sternenhalder</b>	75 cl	69
Stäfa – Lüthi Weinbau Rebsorte: Scheurebe		
<i>Dieser Wein wird im Stahltank ausgebaut und hat ein dicht gewobenes Fruchtbild. Im Bouquet, Grapefruit, Litchi und Honigmelone. Mit mollig süsser Fruchtmitte, viel Schmelz und von reifer Säure getragener Gaumenfluss, anhaltend im Abgang.</i>		
<b>Compleo Cuvée Blanc</b>	75 cl	62
Zürich – Staatskellerei Zürich Rebsorten: Pinot Gris, Chardonnay		
<i>Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Ein Verbund von fruchtigen und floralen Noten im Bouquet: Ananas und Limette sowie der Duft weisser Blüten, schliesslich einige Honignoten.</i>		
<b>Cuvée Blanche</b>	75 cl	62
Küsnacht – Weingut Diederik Rebsorten: Riesling-Sylvaner, Räuschling, Cabernet blanc, Sauvignac, Sauvignon blanc		
<i>Die Trauben für diesen Wein sind an bevorzugten Lagen am Zürichsee gereift, davon rund zwei Drittel in Küsnacht.</i>		

## ROTWEINE

- Pinot Noir „Clevner“** 75 cl 62  
Küsnacht – Gottlieb Welti  
Rebsorte: Pinot Noir  
*Der Pinot Noir aus Küsnacht, der hier eben auch Clevner genannt wird, ist im Weinbau-  
gebiet Zürich die Rebsorte. Er ist leicht und trocken.*
- Blauburgunder „Meilener“** 75 cl 67  
Obermeilen – Weinbau Schwarzenbach  
Rebsorte: Blauburgunder  
*Der aus der Nachbargemeinde stammende Pinot Noir ist teilweise kräftiger und trockener  
als der Küsnachter Pinot Noir.*
- Pinot Noir Barrique** 75 cl 73  
Küsnacht – Weingut Diederik  
Rebsorte: Pinot Noir  
*Für diesen Wein werden nur die besten Trauben gelesen.  
Er widerspiegelt das Zürichsee-Terroir und ist über ein Jahr im Barrique gereift.*
- Pinot Noir Barrique** 75 cl 83  
Uetikon am See – Weingut Erich Meier  
Rebsorte: Pinot Noir  
*Wunderschöne, frische, duftige Burgunder-Nase von roten und schwarzen Beeren, edle  
Würznote. Am Gaumen komplex und füllig.*
- Pankraz Pinot Noir Barrique** 75 cl 68  
Zürich – Staatskellerei Zürich  
Rebsorte: Pinot Noir  
*Rubinrot. In der Nase ein fruchtiges Waldbeerenkompott. Verführerische Erdbeeraromatik  
gepaart mit einer Nuance von Pflaume im geschmeidigen Gaumenfluss.*
- Tardif** 75 cl 73  
Uerikon – Rütihof, Familie Hasler  
Rebsorten: Pinot Noir  
*Der Tardif (tardif, franz. = spät) aus Pinot Noir-Trauben ist eine Hommage an die besten  
Weinjahre, denn nur diese können ihn hervorbringen. Für ihn werden die Fruchtruten der Reben  
geschnitten und die Trauben noch zwei Wochen am Stock eintrocknen gelassen. Die Reifung im  
Barrique unterstützt die reiche Dörrfruchtaromatik und veredelt seine üppige Fülle.*
- Mon Crima** 75 cl 62  
Uerikon – Rütihof, Familie Hasler  
Rebsorten: Merlot, Regent, Pinot Noir  
*Mon Crima ist eine beliebte Rotweinspezialität vom Rütihof, die aus Merlot, Pinot Noir  
und wenig Regent gekeltert wird. Die Merlot-Trauben werden im Bleniotal (TI) gelesen  
und nach Uerikon geliefert, wo sie noch am selben Abend verarbeitet werden.*
- Cuvée Rouge** 75 cl 64  
Küsnacht – Weingut Diederik  
Rebsorten: Pinot Noir, Dornfelder, Gamaret  
*Den Pinot Noir, Dornfelder und Gamaret-Trauben, die für diesen Wein gelesen wurden, bekommt  
die Südwestlage in Küsnacht am Zürichsee besonders gut.*
- Plural** 75 cl 82  
Uetikon am See – Weingut Erich Meier  
Rebsorte: Diolinoir, Pinot Noir  
*In der Nase Aromen von reifen roten Beeren, aber auch von Kirsche  
und Dörrfrüchten. Am Gaumen weich und voll mit angepasster Extraktsüsse unterlegt  
von einer guten Gerbstoff-Struktur mit feinem kernigen Tannin.*

Alle Preise in SFR, inkl. MwSt  
Die aufgeführten Weine enthalten Sulfite

\* Nur sehr beschränkt verfügbar.

# WEISSWEINE

## Schweiz

### Waadtland

**St. Saphorin „Vignefol“** 75 cl 62

Lutry – J. & M. Dizerens

Rebsorte: Chasselas

*Ein idealer Aperitifwein. Passt sehr gut zu Fischspeisen und Spargeln.*

**Dézaley „Médinette“** 75 cl 68

Cully – Domaine Louis Bovard

Rebsorte: Chasselas

*Ein feiner und fülliger Chasselas mit mineralischen Aromen und einer subtilen Nase nach zarten Blumen.*

**Ollon „Coteau de Verschiez“** 70 cl 63

Ollon – Bernard Cavé Vins

35 cl 33

Rebsorte: Chasselas

*Entdecken Sie Chasselas neu, dank diesem feinen und frischen Wein aus dem Chablais. Der Geruch verbindet Mineralität und Blumen Aromen. Auffallend ist das leichte Prickeln dieses Chasselas und seine aromatische Fülle, die perfekt zur Nase passt. Der Abgang ist mineralisch, lang und wird elegant durch Quittenaromen ergänzt.*

**Yvorne „Avy“** 75 cl 64

Yvorne – Associaton Viticole Yvorne

Rebsorte: Chasselas

*Dieser Wein weist eine strahlend-hellgelbe Farbe auf und besitzt eine frische, fruchtige, blumige und mineralische Note. Der Körper ist ausgewogen, elegant und zeigt ein langer Abgang. Er ist ein idealer Begleiter zu Käse, Süßwasserfischen oder auch als Aperitif sehr passend.*

## Wallis

**Fendant „Les Corbassières“** 75 cl 63

Sion – Niklaus Wittwer

Rebsorte: Chasselas

*Die Chasselas-Traube, auch Gutedel genannt, darf nur im Wallis Fendant genannt werden. Der Wein ist trocken und passt zu Aperitif, Käse und Käsefondue.*

**Sylvaner (Johannisberg)** 75 cl 66

„Côteaux de Sierre“

Sierre – Nicolas Zufferey

Rebsorte: Sylvaner

*Der Sylvaner, auch als Johannisberg (Schutzbezeichnung nur im Wallis) bekannt, bringt hier, auf steilen, geschützten Südhängen einen vollmundigen Wein. Er ist ein fruchtiger und süffiger Spargelwein und kann auch sehr gut als Aperitifwein serviert werden.*

**Savagnin Blanc (Païen)** 75 cl 71

Sierre – Nicolas Zufferey

Rebsorte: Savagnin Blanc (Païen)

*Diese alte, Walliser Rebe ergibt säurebetonte, zitrusfruchtige Weine. Von der Struktur und dem Aufbau her, ist er ein typischer Sommerwein. Passend zu Gemüse und Spargel.*

**Petite Arvine De Molignon**

**Les Pyramides** 75 cl 69

Salgesch – Adrian Mathier

Rebsorte: Petite Arvine

*Die komplexen Aromen erinnern an reife Früchte, dominiert von Rhabarber-kompott und Grapefruit. Im Gaumenbereich entwickelt sich eine aus-gewogene, komplexe Struktur mit einer sehr schönen, riefen Säure und dem typischen salzigen Abgang.*

**Assemblage Blanc** 75 cl 81

Sierre – Nicolas Zufferey

Rebsorten: Johannisberg, Savagnin, Riesling

*Die beiden ersten typischen Reben ergeben mit dem bekannten Riesling einer der besten, wenn auch nicht bekanntesten Weine. Der Barrique-Ausbau gibt diesem Wein eine ganz besondere Note. Passend zu Spargeln und Salzwasserfischen.*

**Cuvée Madame Rosemarie Mathier** 75 cl 68

Salgesch – Adrian Mathier

Rebsorten: Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris, Sylvaner

*Für die schöne Säure und die leichte Salznote ist der Petite Arvine verantwortlich. Der Pinot Blanc verleiht ihm einen Hauch von exotischen Früchten. Der Pinot Gris gibt dem Wein seine Vollmundigkeit und ist für die leichte Restsüsse verantwortlich. Der Sylvaner verleiht ihm seine Langlebigkeit.*

## Tessin

<b>Merlot Bianco Rovere</b>	75 cl	81
Mendrisio – Guido Brivio	37.5 cl	43
Rebsorte: Merlot		

*Die reiche Nase besticht durch ihre delikate und anmutige Eleganz und offenbart feine Noten von Vanille und Rauch. Überaus charakteristisch am Gaumen, zeigt sich dieser Barrique-Wein leicht trocken, aromatisch, rund und optimal strukturiert. In seinem Abgang kommt schliesslich seine einzigartige Persönlichkeit vollends zum Tragen.*

## Graubünden

<b>Malanser Chardonnay</b>	75 cl	77
Malans – Ueli & Jürg Liesch		
Rebsorte: Chardonnay		

*Helles Gelb, Zitrusaromen, vielschichtig, mineralische Noten. Gehaltvoll, mit viel Schmelz und guter Balance. Idealer Begleiter zu Fisch und hellem Fleisch.*

<b>Malanser Pinot Gris</b>	75 cl	70
Malans – Ueli & Jürg Liesch		
Rebsorte: Pinot Gris		

*Fruchtige Nase mit Ananas, vollmundig, runde und schöne Säure. Voller weicher Abgang. Passt zu Spargeln, hellem Fleisch oder einer Käseplatte.*

## Österreich

**Grüner Veltliner „Allerheiligen“** 75 cl 64

Kamptal – Schloss Gobelsburg

Rebsorte: Grüner Veltliner

*Dieser leichte, klassische, goldfarbene Veltliner zeichnet sich besonders durch seine pfeffrige und würzige Note im Bouquet aus. Sehr trocken im Charakter, mineralisch, viel Frucht, aber auch mit beträchtlicher Säure, vereint er gekonnt Duftigkeit und Substanz in einem Stil.*

## Deutschland

**Riesling „W“** 75 cl 65

Mosel – Weingut Markus Molitor

Rebsorte: Riesling

*Aromenspiel aus reifen Gelbfrüchten, Aprikosen, auch wiederum Zitrus-frucht, mit feiner Extraktsüsse und präzisem Säurespiel in Balance.*

## Frankreich

**Meursault „Les Grands Charrons“** 75 cl 112

Burgund – Michel Bouzereau & Fils

Rebsorte: Chardonnay

*Ein sehr harmonisch abgestimmtes Bouquet, das an Williamsbirne, Quittengelée und getoastetes Weissbrot erinnert. Füllig und von exzellenter Crèmigkeit; sanfte Honignoten führen ins präzis gekelterte Finale.*

**Sancerre „La Vigne Blanche“** 75 cl 71

Loire – Henri Bourgeois

Rebsorte: Sauvignon Blanc

37.5 cl 38

*Saftig und erfrischend der Auftakt, Stachelbeeren und Grapefruit, auch etwas Orangenschale; sehr ausgewogen und gehaltvoll, aromatisch intensiv bleibend bis ins ausgedehnte Finale.*

## Italien

- Chardonnay „Alto Adige“** 75 cl 63  
Südtirol – Alois Lageder  
Rebsorte: Chardonnay  
*Markant ist die grün bis gelb schimmernde Farbe, die lebhaft, frische Säure und das zarte Aroma, das an Südfrüchte erinnert. Passend zu Antipasti und geräucherten Fischen.*
- Pinot Grigio Puiten** 75 cl 61  
Südtirol – Schreckbichl  
Rebsorte: Grauburgunder  
*Mittleres Gelb, goldene Akzente. Ein feinduftendes Bouquet von Limetten, Zitronenminze und einer Spur Anis. Weich fließender Auftakt, abgelöst von einer rassigen Pinot-Grigio-Aromatik, gelbfruchtige und zitrische Noten im schönen Zusammenspiel.*
- Chardonnay Lafóa** 75 cl 79  
Südtirol – Schreckbichl  
Rebsorte: Chardonnay  
*Goldgelbe Farbe, grünliche Akzente. Eine ausgeprägte Chardonnay-Nase, die an reife Birnen, Mango und geröstete Haselnüsse erinnert, sehr harmonisch aufeinander abgestimmt.  
Am Gaumen ein wunderbares Zusammenspiel zwischen gelbfruchtigen Noten und der dezent gehalten Röstaromatik, ergänzt durch einen Hauch Exotik und mineralische Akzente.*
- Löwengang** 75 cl 96  
Südtirol – Alois Lageder 37.5 cl 52  
Rebsorte: Chardonnay  
*Glanzhelle, goldgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Der feine Holzgeschmack und die Struktur des Weines bilden geschmacklich eine harmonische Einheit. Anhaltender Abgang mit frischem Bittermandelton.*
- Roero Arneis** 75 cl 73  
Piemont – Bruno Giacosa  
Rebsorte: Arneis  
*Gefällige Frische mit sehr delikaten Fruchtnoten von Banane und Pfirsich. Passend als Aperitifwein und zu Salaten.*
- Lugana Limne** 75 cl 59  
Veneto – Tenuta Rovaglia  
Rebsorte: Trebbiano di Lugana  
*Mit seiner leichten und fruchtigen Art ist er gerdezu ein Vorzeigewein für so viele, in den letzten Jahren, so beliebten Lugana Weine.  
Aromatisch, sehr frisch, Zitrusfrüchte... Schlicht und einfach elegant*



## SCHAUMWEINE

**Prosecco Millesimato** 75 cl 59

Veneto – Vinicola Caccaro  
Rebsorte: Prosecco

*Die Farbe ist ein helles Grüngelb, die Aromen erinnern an Zitrusfrüchte, Quitten und Pfirsiche. Im Gaumen ist eine zarte Bitternote, verschmolzen mit einer dezenten Lieblichkeit, gestützt von einer erfrischenden, prickelnden Säure. Der Abgang ist haftend und kurz anhaltend.*

**Segura Viudas Brut Reserva Cava DO** 75 cl 68

Penédes – Segura Viudas  
Rebsorten: Parellada, Macabeo, Xarel·lo

*Die mineralischen Noten der Kalk- und Kreidenböden kommen bei diesem Cava besonders gut zur Geltung und verleihen ihm eine elegante, Frische. Ein feiner Cava, der mit seiner fruchtigen und eleganten Art ein mediterranes Ambiente ausstrahlt.*

**Laurent Perrier Brut** 75 cl 95

Champagne – Laurent Perrier 37.5 cl 53  
Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier 150 cl 184

*Die Farbe ist blassgolden, die Perlen fein und beständig. Das delikate Bouquet ist frisch und komplex in der Nase, mit Noten von Zitrus- und weissen Früchten.*

**Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut** 75 cl 133

Champagne – Laurent Perrier  
Rebsorte: Pinot Noir

*Ein feinperliger Champagner in elegantem, lachsfarbenem Ton. Klares und sehr frisches Bukett mit einer breiten Duftpalette von roten Früchten. Im Ansatz sehr klar und säuerlich-fruchtig.*

**Laurent Perrier Grand Siècle** 75 cl 195

Champagne – Laurent Perrier  
Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay

*Seine leuchtend-gelbe Farbe und die subtilen Aromen von Haselnüssen, gerösteten Mandeln und Brioche machen diesen Wein zum idealen Begleiter von raffinierten Speisen.*

**Moët & Chandon „Dom Pérignon“** 75 cl 262

Champagne – Moët & Chandon  
Rebsorten: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

*Anfängliche Nuancen von frischen Mandeln und Grapefruit gehen über in Aromen von Cashewnüssen und Gewürzen, abgerundet von leicht getoastetem Brioche. Samtig breitet er sich auf der Zunge aus.*

**Moët & Chandon Brut Impérial** 75 cl 106

Champagne – Moët & Chandon  
Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

*Dieser Champagner weist strohgelbe bis grünliche Farbnuancen auf. Ein delikates Aroma von Linden- und Reblüten sind der erste Eindruck.*

## ROSEWEIN

**Oeil De Perdrix Neuchâtel** 75 cl 65  
Auvernier – Domaine E. de Montmollin 37.5 cl 33  
Rebsorte: Pinot Noir  
*Rote Früchte, wie Himbeeren und Erdbeeren und eine leichte Exotik. Im Gaumen ist er erfrischend aber gehaltvoll, ausgewogen in der Säure und Körperfülle.*

**BY.OTT Rosé Côtes de Provence** 75 cl 69  
Provence – Domaines Ott  
Rebsorten: Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre  
*Feines Mandarinenaroma mit dezenter Minznote. Auf der Zunge anfänglich weich, gefolgt von einer angenehmen Fülle im Mund und feinen Zitrusaromen. Langer und intensiv-frischer Nachhall, großartig.*

## ROTWEIN Schweiz

### Wallis

**Humagne Rouge** 75 cl 70  
Chamoson – Michel Boven  
Rebsorte: Humagne Rouge  
*Ein ausdrucksvolles Bouquet aus Kräutern und Waldbeeren kennzeichnen Weine aus dieser Rebe. Passend zu Fleisch und rustikalen Gerichten.*

**Syrah Diego Mathier** 75 cl 76  
Salgesch – Adrian Mathier  
Rebsorte: Syrah  
*Jung getrunken ist er herb und wild. Im Verlauf der Jahre entwickelt er würzige Duftnoten von Veilchen und Reseda, die sich mit der Zeit in Pfeffer- und Wildaromen verwandeln.*

**„3 x 3“ Assemblage Rouge** 75 cl 79  
Sion – Niklaus Wittwer 150 cl 168  
Rebsorten: Merlot, Cabernet, Syrah  
*Ein sehr interessantes Cuvée, welches sehr körperreich, kräftig, ja beinahe rassig ist.*

**Cuvée Madame Rosemarie Mathier** 75 cl 70  
Salgesch – Adrian Mathier  
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge  
*Der Cabernet Sauvignon gibt dem Wein seinen fruchtigen Geschmack. Der Humagne Rouge mit seinen Tanninen gibt ihm die Rasse. Der Syrah ist verantwortlich für die feine Pfeffernote.*

**Mon Rêve Special** 75 cl 73  
Salgesch – Familie Caldelari-Schnyder  
*Dôle wäre ein beleidigender Name für diesen Tropfen. Dieser Wein ist traumhaft.*

Alle Preise in SFR, inkl. MwSt  
Die aufgeführten Weine enthalten Sulfite

\* Nur sehr beschränkt verfügbar.

**Pinot Noir Barrique** 75 cl 82  
 Salgesch – Familie Caldelari-Schnyder  
*Ein gut ausgeprägter, im Barrique ausgebauter Wein. Passend zu allen dunklen Fleischgerichten.*

**L’Inconnu** 2012 75 cl 94  
 Salgesch – Familie Caldelari-Schnyder 2008 37.5 cl 53  
*Dem filigranen Stil der elegantesten Burgunder nachempfunden und eindrucksvoll umgesetzt.*

**L’Avenir** 1998 75 cl 265  
 Salgesch – Familie Caldelari-Schnyder  
*Der absolute Höhepunkt aus dem Hause Caldelari.*

## Waadtland

**Gamaret** 75 cl 75  
 Ollon – Bernard Cavé Vins  
 Rebsorte: Gamaret  
*Ein idealer Aperitifwein. Passt sehr gut zu Fischspeisen und Spargeln.*

## Graubünden

**Malanser Blauburgunder** 75 cl 68  
 Malans – Ueli & Jürg Liesch  
 Rebsorte: Blauburgunder  
*Dieser Wein wurde nach traditioneller, schonender Maischegärung sorgfältig gekeltert. Der Wein erinnert an frische, beerige Früchte. Im Gaumen ist er füllig und erinnert an feine weiche Tannine.*

**Fläscher Pinot Noir AOC** 75 cl 68  
 Fläsch – Weingut Davaz  
 Rebsorte: Pinot Noir  
*Sattes Rubinrot, intensiv, komplexe und elegante Burgunderaromen. Konzentrierte, lang anhaltende Frucht mit feinen, weichen Tanninen.*

**Maienfelder Pinot Noir Classic** 75 cl 68  
 Maienfeld – Lampert  
 Rebsorte: Pinot Noir  
*Rubinrote Farbe mit kirschroten Reflexen. Die Aromen in der Nase erinnern an rote Beeren. Im Gaumen ist ein weicher, eleganter Körper mit einem dezenten, reifen Tannin und einer saftigen Säure.*

## Tessin

**Merlot „Runchet“** 75 cl 62  
Lamone – Tamborini  
Rebsorte: Merlot

*Er ist ein perfekt ausgewogener, typischer, leichter Merlot.*

**Merlot Riflessi D'Epoca** 75 cl 88  
Mendrisio – Guido Brivio 37.5 cl 47  
Rebsorte: Merlot

*Brillantes, sehr intensives Rubinrot. Dieser Merlot präsentiert sich betont würzig. In seiner Harmonie von Tanninen und Säure optimal ausgewogen. Garantiert seine Qualität eine beträchtliche Langlebigkeit.*

**Montagna Magica** 75 cl 102  
Monteggio – Daniel Huber  
Rebsorte: Merlot

*Dieser Wein aus dem Tessin ist im Gaumen ausgewogen, in Frucht und Gehalt konzentriert und enthält samtige Gerbstoffe und dezente Säure. In der Nase weist er reine Steinfrucht, schwarze Kirsche und Röstaromen auf.*

## Österreich

**Pannobile** 75 cl 81  
Neusiedlersee – Gernot Heinrich  
Rebsorten: Zweigelt, Blaufränkisch

*Beim Pannobile haben wir im Glas ein dunkles Rubinrot, mit violetterm Rand. In der Nase Kirsche, Himbeere, Dörrpflaume, Rauch, Kakao, Vanille, Nelken, Zeder und florale Noten. Am Gaumen ist der Wein saftig, mit wunderbarer Frucht und ausgewogen. Feinmaschiges Tannin, Feinwürzigkeit und gut eingebundenes Holz sind ebenfalls wahrzunehmen. Der Nachhall ist sehr lang mit Aromen von Schokolade, Kirschen, Gewürzen.*

**Schwarz Rot** 2017 75 cl 105  
Burgenland – Weingut Schwarz, Andau  
Rebsorte: Zweigelt

*Der Kultwein von Johann Schwarz... Sehr floraler Beginn mit Veilchen und Orangenblüten, dahinter edle Würze mit schwarzem tasmanischem Pfeffer und Lakritze sowie blaubeerige Konturen feinen Grib zeigend, schlank mit schmalen Schultern, fein aufrauend auf der Zunge, Black Kurant und Graphitnoten im sehr eleganten Finale mit feinem Nachhall nach Holunder, wird als einer der elegantesten Schwarz Rot in die Geschichte eingehen, mit Potential.*

# Frankreich

## Bordeaux

**Château Montfollet** 2015 75 cl 69  
Blaye – AOC

*Sehr dunkles, sattes Granat mit violett-schwarzen Reflexen. Druckvolles Bouquet, Pflaumen, Cassis, Dörrfrüchte, Bananen, dunkles Karamell, dunkles Bounty, fast etwas an einen Tempranillo erinnernd. Im Gaumen voll, cremig, mit üppigem Körper, und Cassis. Ein genialer, überragender, aber auch sehr modern vinifizierter Wein. Hier wird bewiesen, dass die Region Blaye zu ganz grossartigen Weinen fähig ist.*

**Château Mouton Rothschild** \*1999 75 cl 650  
Pauillac – 1er Grand Cru Classé

*Dezente Süße, mit der Würze des Cabernets verbunden und etwas Cassisbouquet zeichnen den Wein aus. Am Gaumen schön balanciert, saftig und viel Geschmack von blauen Beeren. Geballtes aber elegantes Finale, das den Wein lange ausklingen lässt.*

**Château Pontet-Canet** \*2000 75 cl 266  
Pauillac – Cru Classé

*In tiefem Rubinrot mit purpur und manchmal fast schwarzen Reflexen präsentiert sich der Pontet-Canet im Glas. Seine typische Nase besticht durch schwarze Früchte, vorab schwarze Johannisbeere, Süssholz, Trockenpflaume, manchmal sogar Kakao.*

**Château Pichon Longueville** \*2015 75 cl 231  
Pauillac – 2ème Grand Cru Classé

*Der 2ème Grand Cru besitzt eine milde Säure, erinnert an schwarze Johannisbeeren mit einer fast süsslichen Eichenholzwürze und hat einen unendlich langen Abgang.*

**Château Lynch Bages** \*2012 75 cl 187  
Pauillac – 5ème Grand Cru Classé

*Tiefes, sattes Purpur mit Granatschimmer am Rand. Konzentrierter, blaubeeriger Duft mit Heidelbeeren und Kokos, dahinter Veilchen, dunkler Tabak sowie Schokonoten. Am kräftigen Körper mit engmaschigem Gerüst, viel Power zeigend, bleibt trotzdem elegant.*

**Château Gloria** 2016 75 cl 97  
St. Julien – AOC

*Reife, klare Fruchtnase, Brombeere. Zartschmelzender Gaumen, feine Gerbstoffe, mit opulenter Textur und toller Fruchtigkeit. Ein wunderschöner Finessenwein, zart und delikate mit mittlerem Körper, dabei trotzdem kräftig und konzentriert.*

**Château Léoville Barton** \*2016 75 cl 195  
St. Julien – AOC

*Extrem tiefes Purpur mit schwarzer Mitte und violetter Rand. Ein Parfum zum Ausflippen: Viel Veilchen und satte Heidelbeerfrucht, dahinter Brombeergelée und Kokos. Am Gaumen mit seidiger Textur, vereint perfekt Fülle und Eleganz.*

<b>Château La Serre</b> St. Emilion – AOC	<b>*2014</b>	<b>75 cl</b>	<b>114</b>
<i>Purpurgranat mit aufhellendem Rand. Dichtes Bouquet mit roten Kirschen und Burley-Tabak dahinter Iris, sehr elegant am Gaumen bleibend, reifes Extrakt, behält Dank der Rasse einen straffen Körper und endet mit erkaltetem Früchtete, Himbeermark und Red Kurant im langen Finale.</i>			
<b>Château Canon La Gaffelière</b> St. Emilion – AOC	<b>*2012</b>	<b>75 cl</b>	<b>148</b>
<i>Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Fein ausladend, wunderbare, reife Fruchtnoten, Waldbeeren, Brombeeren, Edelhölzer und nussig-würzige Aromenkonturen von den beiden Cabernets. Im Gaumen eine traumhafte Delikatesse mit Harmonie und Balance.</i>			
<b>Château Latour à Pomerol</b> Pomerol – AOC	<b>*2016</b>	<b>75 cl</b>	<b>169</b>
<i>Konzentrierte blaubeerige Nase mit reifen Zwetschgen, Brombeerblüten und Heidelbeeren dahinter Kokos und Fliedernoten. Am kräftigen Gaumen mit festem Tanningerüst viel blaue Beeren im Rückaroma</i>			
<b>Château Lagrange</b> Pomerol – AOC	<b>2016</b>	<b>75 cl</b>	<b>98</b>
<i>Aufhellendes Rubin-Granat. Würziges, aber auch etwas kühles Bukett mit schwarzen Beeren und Heidelbeerstauden sowie Tabakblätter; zeigt sich noch zurückhaltend im ersten Ansatz. Im Gaumen fein und lang mit viel schwarzbeeriger Aromatik,</i>			
<b>Château Montrose</b> St. Estèphe – AOC	<b>*2006</b>	<b>75 cl</b>	<b>220</b>
<i>Sehr dunkle Farbe, Karmesinrot mit purpur-schwarzen Reflexen. Schwarzbeeriges, trockenes Bouquet, Rauchnoten, dunkle Hölzer, Trüffel, ein Hauch Geraniol vom Cabernet, Tabakblatt, ein massive, tiefgründige Erscheinung vom Nasenbild her.</i>			
<b>Château Pape Clément</b> Pessac-Léognan – AOC	<b>*2016</b>	<b>75 cl</b>	<b>195</b>
<i>Tiefes Granat mit violetter Rand. Dichtes, konzentriertes Bouquet mit viel schwarzem Bergpfeffer und dunklen Edelhölzern, dahinter Nelken, Malzbonbon und Schokopastillen. Am kräftigen Gaumen ein echtes Powerpack mit viel schwarzer Johannisbeere im Rückaroma, dahinter viel Mineralik und Pflaume im ewig langen Finale.</i>			
<b>Château Haut-Bailly</b> Pessac-Léognan – Cru Classé	<b>*2013</b>	<b>75 cl</b>	<b>148</b>
<i>Tiefes Rubin-Lila. Nobles, zart röstiges Bouquet, reife Pflaumen, Zedern, Kaffee, Cassisnoten, dahinter Edelhölzer, wirkt dicht und tief. Konzentrierter Gaumen, festes Extrakt mit Biss, blaubeerige Konturen und langer Rückhalt.</i>			

Alle Preise in SFR, inkl. MwSt  
Die aufgeführten Weine enthalten Sulfite

\* Nur sehr beschränkt verfügbar.

## Burgund

**Volnay „Les Caillerets“** 2008 75 cl 142

Côte de Beaune – Domaine Boillot, 1er Cru

Rebsorte: Pinot Noir

*Der Wein, überflüssig zu erwähnen, 100 Prozent Pinot Noir. Erinnert in der Nase an schwarze Kirschen und Lakritze. Am Gaumen überwiegen geschmeidige Tannine, eine schöne, ausgewogene Säure und ein überaus gefälliger Abgang.*

**Beaune „Les Theurons“** 2011 75 cl 90

Côte de Beaune – Louis Jadot, 1er Cru

1999 150 cl 196

Rebsorte: Pinot Noir

*Beaune, auf halbem Weg zwischen Chablis und Lyon, ist zu Unrecht eher unbekannt. In Fachkreisen zählen die mächtigen, denkwürdigen Weine von nachhaltigem Abgang, zu den absoluten Spitzenburgunder.*

**Santenay „Clos De Malte“** 2014 75 cl 80

Côte de Beaune – Louis Jadot

Rebsorte: Pinot Noir

*20 Kilometer südwestlich von der Stadt Beaune liegt Santenay. Hier wachsen feste, langlebige Weine von tiefer Farbe, die zu den Stärksten der Côte de Beaune zählen. Markant sind die beerigen Aromen und der kernige, tanninhaltige Körper.*

**Chambolle Musigny** 2014/16 75 cl 111

Côte de Nuits – Jean-Jaques Confuron

Rebsorte: Pinot Noir

*Dieser charaktervolle, rubinrote Wein besticht durch seine tiefe Säure und die samtigen, noblen Tannine. In der Nase erinnert er an Beerenfrüchte, Gewürznelken und angesengtes Holz. Zu mittelkräftigen Fleischgerichten und Weichkäse dient er als hervorragender Begleiter.*

**Gevrey Chambertin „Les Gazetières“** 2011 75 cl 142

Côte de Nuits – Louis Jadot, 1er Cru

Rebsorte: Pinot Noir

*Dieser rubinrote, erstklassige Wein, präsentiert sich mit seinen ausdrucksvollen Aromen reifer Rot- und Schwarzbeeren, vermischt mit einem Rosen- und Nelkenduft. Seine noblen Tannine werden von einer gut wahrnehmbaren Säure getragen. Er passt zu mittelkräftigen Gerichten, wie zum Beispiel Kalbssteak und reifem, nicht zu scharfem Weichkäse.*

**Clos De Vougeot \*** 2006/08 75 cl 198

Côte d'Or – Jean-Jaques Confuron

Rebsorte: Pinot Noir

*Im Glas präsentiert sich dieser Wein mit einem schönen dichten Purpurrot. In der Nase entfalten sich Aromen von Himbeeren, Feigen, Rauch und Ansätze von Veilchen.*

## Rhonetal

Châteauneuf-Du-Pape Clos du Mont Olivet	2017	75 cl	87
Châteauneuf-Du-Pape - Clos du Mont Olivet	2017	37.5 cl	46

Rebsorten: 13 verschiedene

*Er ist einer der berühmtesten Weine Frankreichs und setzt sich aus einer ganzen Liste von roten und weissen Trauben zusammen. Er verfügt über den höchsten gesetzlich vorgeschriebenen Mindestalkoholgehalt.*

<b>La Sagesse De Grenache Pur</b>	75 cl	77
-----------------------------------	-------	----

Côtes du Rhône – Domaine Gramenon  
Rebsorte: Grenache

*Die Farbe ist brillant und purpurrot. Aromen von Cassis, Himbeeren und Erdbeeren begeistern in der Nase. Am Gaumen zeigt sich ein voluminöser, samtiger Körper mit einer schönen Frische und einem einhüllenden Alkohol. Ein sehr fruchtiger, weicher, fülliger Wein.*

## Languedoc

<b>Les Grès</b>	75 cl	72
-----------------	-------	----

Languedoc - Château de la Négly  
Rebsorte: Grenache, Syrah

*Tiefes Purpurrot. Verführerisches Bouquet nach schwarzen und roten Beerenfrüchten, florale Noten, schwarzer Tee, Gewürze. Geschmeidig am Gaumen, in perfekter Harmonie zwischen Kraft und Frische, betörende Frucht dunkler Brombeeren, Cassis, rote Kirschen, eine Spur getrockneter Aprikosen. Samtige Tannine, feine Kräuterwürze mit etwas Lakritze begleiten den langen Abgang und machen den Wein unvergesslich.*



## Italien

### Veneto

#### **Amarone Della Valpolicella** 75 cl 79

Veneto – Corte Giara by Allegrini  
Rebsorten: Corvina, Rondinella

*Rubinrot, granatfarbene Akzente. Ein tiefgründiges Bouquet nach reifer, roter Frucht wie Zwetschgen und Backpflaumen, Wildkirschen, auch Vanillenoten und Zedernholz. Sehr reich und vollmundig am Gaumen, Aromen nach Korinthen und getrockneten Feigen, aber auch würzige Elemente und süßes Kakao.:*

#### **Amarone Vajo Amaron** 75 cl 107

Veneto – Serègo Alighieri, Sant' Ambrogio di Valpolicella  
Rebsorten: Corvino, Rondinella, Molinara

*Der Wein mit einem konzentrierten Rubin. Das Bouquet ist intensiv ausströmend und erinnert an überreife Weichselkirschen, Rhabarber, Enzian und Kakao. Der Körper ist weich und ist auf zwei Ebenen strukturiert. Zum einen spüren wir markante Frucht- und Gewürzaromen, zum anderen deutliche Holznuancen.*

### Piemont

#### **Truffle Hunter Leda** 75 cl 58

Piemont – Bosio Family Estates  
Rebsorte: Nebbiolo

*Mittleres Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Ein Korb voller rotbeeriger Früchte wie Kirschen und Erdbeeren, ergänzt durch sanfte Röstaromen und eine Spur Grafit, schliesslich auch balsamische Noten.*

#### **Barbaresco** 75 cl 73

Piemont – Beni di Batasiolo, La Morra  
Rebsorte: Nebbiolo

*Der Nebbiolo zeigt sich – nach zweijährigem Ausbau im grossen Eichenholzfass – dunkel in seiner Rebe, mit klassischen Düften von Dörrobst, Nüssen und etwas Rottanne. Im Gaumen sehr weich, und feingliederig-*élegant* und zum Schluss mit spürbarem Holzeinsatz.*

#### **Barbera d'Alba Superiore** 75 cl 65

Piemont – Beppe Dosio  
Rebsorte: Barbera

*Die Farbe ist rubinrot. Die Aromen erinnern an Steinfrüchte und Gewürze. Der Körper ist geprägt von einem leicht kernigen Tannin und einer bekömmlichen Säure, die zusammen mit dem schön eingebundenen Alkohol zu einer feinen Süffigkeit führt.*

#### **Barolo** 75 cl 94

Piemont – Michele Chiarlo, Tortoniano  
Rebsorte: Nebbiolo

*Granatrote Farbe, rubine Akzente. Am Gaumen von schöner Explosivität, wiederum rotfruchtig geprägt; viel gut strukturierter Körper und eine tolle Ausdruckskraft; die reifen Tannine verschmelzen sich aufs Schönste mit der Frucht, ohne den typischen Barolo-Charakter zu verlieren; die Aromatik ist sehr fein und lässt nicht nach bis ins anhaltende, viel Potenzial aufzeigende Finale.*

Alle Preise in SFR, inkl. MwSt  
Die aufgeführten Weine enthalten Sulfite

\* Nur sehr beschränkt verfügbar.

## Toskana

### Chianti Classico „Péppoli“

75 cl 64

Toskana – Antinori, Florenz

Rebsorten: Sangiovese, Canaiolo Nero, Trebbiano, Malvasia

*Der Chianti aus der Region um Florenz zählt zu den ganz grossen Namen. 14 Monate Eichfasslagerung machen ihn zu einem harmonischen Wein mit tiefem Bouquet und markantem Charakter. Passend zu Braten und Wild.*

### Le Volte

75 cl 70

Toskana – Tenuta dell' Ornellaia, Bolgheri

150 cl 144

Rebsorten: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

*Ausgezeichnete Qualität, besonders große aromatische Frische. Er präsentiert sich mit kräftiger Farbe. In der Nase rotbeerige Frucht mit würzigen und blumigen Anklängen. Reichhaltiger Gaumen mit geschmeidigem, weichem und zugleich lebhaftem Tannin.*

### Vino Nobile Di Montepulciano

75 cl 69

Toskana – Fattoria La Braccessa

Rebsorten: Prugnolo gentile, Merlot

*Dank Merlot-Anteil ein sehr zugänglicher Vino Nobile mit viel Saft und Schmelz. Er wurde zwölf Monate in französischer Eiche ausgebaut und glänzt mit viel Frucht (Kirsche, Pflaume), warmen Gewürznoten und satten, seidigen Tanninen.*

### Cum Laude

75 cl 67

Toskana – Castello Banfi, Montalcino

Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah

*Dunkles Purpurrot. In der Nase fein abgestimmtes Brombeeren- und Pflaumen-Konfitüren-Bouquet, untermalt von dezenten Lakritze- und Tabaknoten. Im Gaumen fruchtbetont, schmeichelnd, mit dichten samtigen Tanninen.*

### Rosso Di Montalcino

75 cl 66

Toskana – Castello Banfi, Montalcino

Rebsorten: Sangiovese, Canaiolo Nero

*Der "Rote aus Montalcino" verbringt zwölf Monate im Fass. Der Wein ist ausgewogen, intensiv und von rubinroter Farbe. Er besitzt ein aromatisches Bouquet nach Himbeeren und Pflaumen.*

<b>Brunello Di Montalcino</b>	2015	75 cl	86
Toskana – Castello Banfi, Montalcino	2013/14	150 cl	179
Rebsorten: Sangiovese, Canaiolo Nero	2015	37.5 cl	44

*Der Brunello aus Montalcino verbringt 24 Monate im Fass. Der Wein ist von robuster Struktur und sollte daher frühestens fünf Jahre nach der Lese getrunken werden. Nur so entwickelt sich der Geschmack nach Pflaumen, Lakritzen und Gewürzen.*

<b>Luce Toscana</b>	2013	75 cl	134
Toskana – Luce, Florenz			
Rebsorten: Merlot, Sangiovese			

*Ein enormes Aromenspektrum offenbart sich in der offenen Nase: Himbeeren und Pflaumen, geröstete Mandeln, eine Spur Sandelholz, aber auch Milkschokolade und etwas Tabak. Viel Eleganz und eine aussergewöhnliche Intensität am Gaumen, von straffer und dichter Textur; nebst den fruchtigen Aromen auch eine angenehme Würze. Traumhaft.*

<b>Sassicaia Bolgheri</b>	2013	75 cl	265
Toskana – Tenuta San Guido			
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc			

*Rubin-granatrot, leicht aufhellend zum Rand hin. Eine vielschichtige, aristokratische Nase, gezeichnet durch schwarze Johannisbeeren, Pflaumen, ein Hauch Baumruss und röstartigen Aromen nach Ruchbrot und Kakao, schliesslich etwas Wildleder. Auffallend eleganter Auftakt, nach und nach an Intensität zulegend, mit ausgesprochen feinen Tanninen, ein Hauch von Bordegaux-Affinität zeigend; sehr subtil abgestimmte Röstaromen, die die Fruchtaromatik perfekt ergänzen; anhaltendes Finale.*

<b>Ornellaia</b>	2016	75 cl	292
Toskana – Marchese Lodovica Antinori, Bolgheri			
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot			

*Auch dieser Wein wurde 18 bis 24 Monate im Holzfass und anschliessend mindestens ein Jahr in der Flasche gelagert. Er besitzt einen vollen edlen Körper und ist sehr fruchtig.*

<b>Masseto</b>	2007/08	75 cl	620
Toskana – Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri			
Rebsorte: Merlot			

*Der Masseto wurde 18 bis 24 Monate im Holzfass und danach mindestens ein Jahr in der Flasche gelagert. Für Merlot-Liebhaber wahrscheinlich einer der besten Merlots überhaupt. Markant ist der Geschmack nach reifen Fruchtaromen.*

<b>Tignanello</b>	*2016	75 cl	181
Toskana – Antinori	*2016	37.5 cl	95
Rebsorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon	*2013	150 cl	357
Cabernet Franc	*2016	150 cl	394

*Schönes Kirschrot. Sehr reiches Aroma, duftend nach Dörrobst, Edelhölzer und dezenter Cassisfrucht. Am Gaumen sehr filigran strukturiert mit samtigen edlen Tanninen. Wirkt schön harmonisch und unaufdringlich.*

## Übriges Italien

**Löwengang Cabernet** 75cl 92

Südtirol – Alois Lageder

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

*Er hat eine tiefrote Farbe, ist jugendlich. Hat den Geschmack von Waldbeeren und Holunder, sowie einen Hauch Lakritze, in Kombination mit Gewürznoten (Paprika & Pfeffermischung) und ein dezent süssliches Aroma. Passend zu Rindfleisch, Lamm, Wild und Käse.*

**Primitivo di Manduria** 75 cl 59

Puglia – Cantine San Marzano

Rebsorte: Primitivo

*Enorm charmantes, von viel dunkler Beerenfrucht und Caramel geprägtes Bouquet. Am Gaumen kraftvoll, Brombeerkonfitüre und Heidelbeeren; samtige Gerbstoffe runden den mediterranen Gesamteindruck ab; sehr intensiv und anhaltend im Finale.*

**Regaleali Rosso** 75 cl 60

Sizilien – Tasca d'Almerita

Rebsorten: Nero d'Avola und Perricone

*Die Aromen von Brombeeren, werden ergänzt durch rote Johannisbeeren und Cranberry in der Nase. Am Gaumen findet der Auftritt die entsprechende Fortsetzung. Feine Kräuter mischen sich in die Fruchtaromen.*

**Marchese Di Villamarina** 75 cl 93

Sardinien – Sella & Mosca

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

*Ein toller Cabernet Sauvignon von grosser Reife und intensivem Bouquet. Eine Neu- beziehungsweise Wiederentdeckung der letzten Jahre. Aussergewöhnlich im besten Wortsinne.*

## Spanien

**12 Uvas de La Suerte Crianza** 75 cl 55

Utiel Requena – Casa lo Alto

Rebsorten: Tempranillo, Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon

*9 Monate Ausbau in französischen und amerikanischen Barrriques. Dunkle Farbe, Brombeeren und orientalische Gewürze. Satter Körper mit weichen Tanninen.*

**Goru Gold** 75 cl 58

Jumilla – Ego Bodegas

Rebsorten: Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah

*Dichtes Purpur-Granat. Karamellisierte Mandeln und Lebkuchen in der ansprechenden Nase, viel schwarze und rote Frucht, an Dörrzwetschgen und Amarenakirschen erinnernd.*

**Cabernet Sauvignon Gran Coronas\*** 75 cl 62

Penedes – Torres

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Tempranillo

*Ein gut abgerundeter, reichhaltiger und samtiger Wein, welcher im Barrique ausgebaut wurde. Im Duft und im Geschmack erinnert dieser Tropfen an rote Beeren und Kaffeebohnen.*

**Les Terrasses** 75 cl 84

Priorat – Alvaro Palacios

Rebsorten: Garnacha, Tempranillo, Mazuelo

*Ein sehr eigenwilliger, doch trotzdem ausgewogener Wein, der sich zunehmender Beliebtheit erfreut, vollmundig, sowie von guter Qualität ist.*

**Artigas** 75 cl 78

Priorat – Bodegas Mas Alta

Rebsorten: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Carignan

*Eine köstlich parfümierte Nase nach gedörrten Pflaumen, Heidelbeeren und süßem Kakao, ergänzt durch eine dezente Honignote. Weich fließender Auftakt, abgelöst von einer temperamentvollen Aromatik mit vorwiegend schwarzer Frucht. Die Gerbstoffe sind fein eingebunden und von erstklassiger Qualität, die angenehme Frische sorgt für viel Saftigkeit.*

**Conde De Valdemar Tinto Reserva** 75 cl 64

Rioja – Martinez Bujanda

150 cl 130

Rebsorten: Garnacha, Tempranillo, Mazuelo

*Ein „Rioja Reserva“ war ein Jahr im Holzfass, mindestens aber auch zwei weitere Jahre in der Flasche. Der Conde de Valdemar ist ein gehaltvoller und ausgewogener Tropfen.*

**Hacienda Monasterio** 2016 75 cl 94

Ribera del Duero – Bodegas Hacienda Monasterio  
Rebsorte: Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon

*Ein toller Wein aus der spanischen Anbauregion Ribera del Duero. Die Cuvée aus 80 Prozent Tempranillo und je zehn Prozent Cabernet Sauvignon und Merlot wurde über 15 Monate in französischen Barrriques aus Allier-Eiche ausgebaut - davon 60 Prozent alte und 40 Prozent neue Fässer. Entstanden ist ein herrlicher Wein, der als Solist ebenso punkten kann, wie als Speisebegleiter.*

**Torremilanos Crianza** 75 cl 64

Ribera del Duero – Bodegas Peñalba Lopez 37.5 cl 34  
Rebsorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon

*Pflaumen und Blaubeeren in der mineralischen Nase, auch Holundersaft, Cassis, dunkle Baumnußschokolade und Tabak dahinter. Saftiger Gaumenfluss mit zartpelzigen Tanninen und noch jugendlich wirkendem Extrakt, blaue und schwarze Frucht in unzähligen Varianten, faszinierendes Wechselspiel zwischen mineralischer Frische und pflaumiger Süsse, bis ins samtige Finale viel Potential ausstrahlend. Der perfekte Essbegleiter zu herzhaften Speisen.*

**Pesquera Reserva** 2015 75 cl 88

Ribera del Duero – Bodegas Alejandro Fernández  
Rebsorten: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot

*Bestes Traubengut aus einzigartigen Spitzenlagen und minutiöser Mikrovinifikation zeichnen diesen Klassiker aus. Dunkles, dichtes Kirschrot mit violetten Reflexen, komplexes Bouquet mit Noten von Holunder, Cassis, schwarzen Früchten, gepaart mit einem Hauch Toffee und Vanille. Gehaltvoll, harmonisch, samtweicher Eintritt, reife Tannine, elegante Röstaromen. Nachhaltiger Abgang.*

**Vega Sicilia Unico Gran Reserva** \*2003 75 cl 480

Ribera del Duero – Bodegas Vega Sicilia  
Rebsorten: Tempranillo, Cabernet Sauvignon

*Unico, der begehrte Weltstar... Beeindruckende Fruchtintensität in der offenen Nase, Veilchen, dunkle Rosen und Brombeeren, begleitet von Zimt und dezenter Nusschokolade, herrlich intensiv und faszinierend komplex zugleich. Rosenparfüm, zunehmend auch Zimtkirschen und feine Kaffee-Tabaknoten, grossartige Gaumenfülle bis ins seidig-weich ausklingende Finale. Kraft und Finesse in einzigartiger Harmonie.*

# DESSERTWEINE

## Schweiz

### Scheurebe Süss

37.5 cl 52

Stäfa – Eric und Susan Lüthi

Rebsorte: Scheurebe

*Dieser Wein erinnert an Pfirsich, Litschis und Honigmelone. Er schmilzt auf der Zunge und hat auch im Rückgeschmack grossartige Fruchtaromatik. Wirkt dank nachhaltiger Säure – trotz den über 80g Restzucker – nicht klebrig. Die Restsüsse kommt davon, dass ein drittel der Ernte künstlich gefroren und so der Zucker aufkonzentriert wurde.*

## Italien

### Moscato d'Asti „Vigna Senza Nome“

75 cl 64

Asti – Braida, Rocchette Tenaro

Rebsorte: Moscato

*An der Nase wuchtige, erfrischende und verführerische Muskatfrucht. Nach Holunderblüten riechend. Feines Mineralien- und Kohlensäurespiel am Gaumen, lieblich, elegant und sehr, sehr süffig. Wiederum ausdrucksstarkes Muskat-Parfum. Eignet sich hervorragend als Abschluss üppiger Gerichte, zu Früchte- und Schokoladedessert oder einfach für zwischendurch.*

Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gerne einen Winebag mit auf den Weg, sofern Sie Ihren Wein zu Hause weiter geniessen möchten.

*Our service staff will be happy to provide you with a wine bag, as far as you would like to continue enjoying your wine at home.*

Alle Preise in SFR, inkl. MwSt  
Die aufgeführten Weine enthalten Sulfite

\* Nur sehr beschränkt verfügbar.

## MINERALWASSER

Henniez Naturelle	5.0dl	7.30
Henniez Légère	5.0dl	7.30

## TAFELWASSER+TAFELGETRÄNKE

Coca Cola	3.3dl	5.50
Coca Cola Zero	3.3dl	5.50
Fanta	3.3dl	5.50
Sprite	3.3dl	5.50
Rivella rot	3.3dl	5.50
Rivella blau	3.3dl	5.50
Tonic Water	2.0dl	5.50
Bitter Lemon	2.0dl	5.50
Ginger Beer	2.0dl	5.50
Ramseier Apfelschorle	3.3dl	5.50
Ramseier Apfelwein	5.0dl	7.40
Orangensaft frisch gepresst	2.5dl	7.60
Orangensaft Granini	2.0dl	5.50
Tomatensaft Granini	2.0dl	5.50

## BIER

Züri Amber, Brauerei Uster	3.3dl	7.30
Züri Hell, Brauerei Uster	3.3dl	7.30
Appenzeller Sonnwendig, alkoholfrei	3.3dl	6.10
Erdinger Weissbier	5.0dl	8.60

## KAFFEE

Espresso	5.90
Kaffee	5.90
Schale, Milchkaffee	5.90
Cappuccino	5.90
Doppelter Espresso	6.90
Latte Macchiato	7.40
Irish Coffee	9.40
Tee	5.40
Schokolade, Ovomaltine, heiss oder kalt	5.40

Wir servieren unsere Kaffee- und Milchgetränke mit Friandises.

Alle Preise in SFR, inkl. MwSt  
Die aufgeführten Weine enthalten Sulfite

\* Nur sehr beschränkt verfügbar.