

# Weissweine

## Schweiz

**Epesses** **50 cl** **18.50**

*Der aus der Chasselas-Traube gewonnene Wein hat Fruchtigkeit und Finesse. Er passt sehr gut als Aperitif, ist aber auch zu Süßwasserfisch, Kalbfleisch, Poulet, Käse u.a. sehr gut geeignet.*

**Mont-sur-Rolle** **2007** **75 cl** **36.00**

*Château de Chatagnereaz*

*Dieser typische Wein aus der Chasselas-Traube wird in Eichenholzfässern vinifiziert. Es ist ein Wein von typischem Charakter, der sich durch Fülle, Kraft und Ausgewogenheit auszeichnet.*

**Château du Châtelard AOC blanc** **2007** **75 cl** **35.00**

*Patrick Fonjallex*

*In der Nase überzeugt der Epesses durch die intensive, fruchtigen Aromen. Er besitzt Finesse und eine eindruckliche Frische, die sich angenehm mit einem anhaltenden, würzigen Geschmack vereint. Sein typischer Charakter, seine harmonische, runde Struktur und sein ausgewogener, voller Abgang gefällt.*

**Heida du Valais AOC** **2007** **75 cl** **38.00**

*Provins Valais*

*Der Heida offenbart frische Südfrüchte- und Mangoaromen, begleitet von würzigen Noten. Als saftiger Weisser mit rassisger Mineralität ist er am Gaumen von lebhaft fruchtigem Geschmack.*

## Frankreich

**Sancerre** **2004** **75 cl** **51.00**

*Thierry Redde*

*Von schöner strohgelber Farbe, mit feinfruchtigem, typischem Sauvignon-Bouquet, lebhaft und mit gutem Säurespiel – so präsentiert sich dieser Wein, der auch zu Fisch, Schalentieren, weissem Fleisch, Geflügel und als Aperitif ausgezeichnet ist.*

## Italien

**Pinot Grigio Collio DOC** **2007** **75 cl** **45.00**

*Tenuta Villanova*

*Helle, blassgelbe Farbe. Sehr feingliedriges Bouquet, das nach exotischen Früchten und Blüten duftet. Im Gaumen saftiges, zartes Extrakt, süffig.*

## Kalifornien

**Hess Select Monterey Chardonnay** **2006** **75 cl** **48.00**

*Hess*

*Ein geschmeidiger Chardonnay mit Geschmackseinflüssen von Pfirsich und Melone,*

dem durch dezente Holznoten Kraft und Eleganz verliehen wird! Eignet sich sowohl als Aperitif, als auch zum Begleiten von Meeresfrüchten, Fisch, Austern u.a.

## **Rotweine**

### **Schweiz**

**Dôle** **50 cl** **19.50**  
Dynastie

Mindestens 51% der Pinot noir sowie der restliche Teil der Gamay-Traube liegen diesem Wein zugrunde. Er ist samtiger als reiner ‚Pinot noir‘, zudem ist er harmonisch und rund. Zu Fleisch- und Käsegerichten ist er ein guter Begleiter.

**Maienfelder Beerli** **2006** **75 cl** **49.00**  
Nigg

Gehaltvoller Wein von einem kleinen Weingut - mittleres Rubinrot, süsslich-würziges Frucht! Ein harmonischer Sommerwein, der gut zu Fleischgerichten aller Art, Käseplatten sowie auch als Aperitif passt.

**Merlot Ticino Biasca Prem. DOC** **2006** **75 cl** **48.00**  
Gialdi SA

Komplexes, würziges Bouquet. In der Nase Cassis, Pflaumen, Brombeeren, Sauerkirschen und etwas weissen Pfeffer, Im Mund voll, wuchtig und gleichzeitig elegant. Die feinen und eleganten Tannine sind gut strukturiert und enden in einem langen, fruchtigen Abgang.

### **Frankreich**

**Château Ramafort** **2005** **75 cl** **68.00**

Über 120 Châteaux haben im Dezember 1998 in Bordeaux an der 14. Coupe de Cru Bourgeois du Médoc ihren 1995er präsentiert. Nach harter Ausmachung stand Château Ramafort als grosser Sieger fest. Seither überzeugt das in Blaignan gelegene Gut (50 Hektaren Reben) Jahr für Jahr mit seinem ebenso gehaltvollen, wie eleganten Wein. Das Geheimnis der Qualität von Château Ramafort liegt nicht nur in perfekter Arbeit in Rebberg und Keller, sondern auch in der Assemblage: je 50 Prozent Merlot und Cabernet Sauvignon.

### **Italien**

**Primitivo di Salento IGT MO – Puglia** **2005** **75 cl** **41.00**  
Az. Vinicola Mocavero

Der Wein mit der gleichnamigen Traubensorte ist ein sortentypischer Wein dieser Gegend. Er ist von dunkler, intensiver Farbe mit blauen Reflexen. Er ist kraftvoll und hat einen harmonischen Abgang, Zu Käse, Trockenfleisch und leichten Bratengerichten ist er der ideale Begleiter.

**Bure Alto – Valpolicella Superiore Ripasso** **2005** **75 cl** **56.00**  
Villa Girardi

Corvina 70%, Molinara 15%, Rondinella 15% prägen diesen Wein, welcher auch als Ripasso bezeichnet wird, weil das Traubengut nach der normalen Gärung auf die

*Schalen des Amarone gelegt wird, nachdem dieser abgezogen wurde. Der Ertrag erfolgt von Rebstöcken, die durchschnittlich 10 Jahre alt sind. Der Wein ist von intensiver rubinroter Farbe, ist reich und voll an Aromen, mit Unterton von Mandeln. Man kann ihn auch als den kleinen Amarone bezeichnen.*

**Amarone Valpolicella DOC** 2005 75 cl 75.00  
Cantina Sociale Valpantena

*Die Farbe dieses Amarone ist tiefrot mit granatfarbenen Nuancen. Im Bouquet Aromen von reifen und getrockneten Beeren. Saftig und samtig, voll und rund mit langem Abgang. Für diesen Wein werden vollreife gesunde Trauben von Hand gelesen, dann auf Gittern in gut durchlüfteten Räumen getrocknet und im Januar gepresst. Der trocken vergorene Wein lagert mindestens zwei Jahre lang in Eichenfässern.*

## **Spanien**

**Rioja tinto Crianza** 2004 50 cl 24.50  
El Coto

*Zu 100 Prozent besteht das Traubengut dieses im Rioja Alta- und Rioja Alavesa-Gebietes angebauten intensiven Weines von rubinroter Farbe aus der Tempranillo-Traube. Seine herausragenden Eigenschaften erhält dieser Wein durch das sorgfältig überwachte Gleichgewicht zwischen Frische und Jugendlichkeit und dem Reifen in speziellen Eichenfässern, in welchen er zwölf Monate ruht. Er hat einen leichten ausgewogenen Geschmack nach Eichenholz und Vanille. Passend zu Fleisch, Wild, Geflügel und Käse.*

**Cigales DO Mo tinto Reserva** 2003 75 cl 47.00  
Museum Real

*100 Prozent Tempranillo von etwa 80 jährigen Rebstöcken prägen diesen edlen spanischen Wein mit der ansprechenden Metall-Etikette. Der Ausbau erfolgt 24 Monate in neuen Barriques aus französischer Eiche. Er ist tief und komplex in der Nase mit Andeutung von roten Beeren und er ist elegant, seidig und besitzt ein ausgezeichnetes Säureverhältnis. Ein harmonischer langanhaltender Nachgeschmack.*

**Conde de Valdemar, Rioja Reserva DO** 2004 75 cl 52.00  
Martinez Bujanda

*Im Glas ist der Wein von kräftigem Rubin mit purpurnem Schimmer. In die Nase steigen Aromen von Cassis und roten Beeren, ein feiner Kerzenwachsston und Weihrauch. Im Gaumen zeigt er die typische Weichheit und Fülle eines gutgemachten Riojas.*

## **Portugal**

**Fabelhaft, Douro DOC** 2006 75 cl 45.00  
Dirk Niepoort

*In der Nase zeigen sich Aromen von Erdbeeren, Rosinentöne und Pflaumen. Im Gaumen tolle Struktur mit lebhafter Säure und reifem Tannin. Im Abgang überzeugt „Fabelhaft“ durch Länge und widerspiegelt das Terroir des Douro-Tals. Ein frischer Wein, der Spass machen soll - was übrigens auch die Etikette betrifft: Die Fabel von Wilhelm Busch wird garantiert für heiteren Gesprächsstoff sorgen.*

## **Kalifornien**

**Hess Select California Cabernet Sauvignon** 2006 75 cl 51.00  
Hess

Über 80 Prozent Cabernet Sauvignon, ergänzt mit Cabernet Franc, Malbec und Petit Verdot, prägen diesen vollmundigen weichen Wein mit angenehmen milden Tanninen. Die Trauben stammen zu zwei Drittel aus dem Napa Valley und zu einem Drittel aus anderen kalifornischen Weinregionen. Nach der Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks werden die Trauben 12 Monate lang in französischen Barriques ausgebaut.

## **Weine im Offenausschank**

### **Weissweine**

<i>Epesses</i> <i>Château du Châtelard</i>	2007	10cl	3.90
<i>Pinot Grigio Collio DOC</i> <i>Tenuta Villanova</i>	2007	10cl	5.50

### **Rotweine**

<i>Dôle</i>		10cl	3.90
<i>Fleury</i>		10cl	3.80
<i>Rioja tinto Crianza</i> <i>El Coto</i>	2004	10cl	5.00
<i>Fabelhaft, Douro DOC</i>	2006	10 cl	6.00

## **Champagner und Schaumweine**

### **Frankreich**

<i>Jacquart</i>	10cl	12.00
	75cl	60.00

### **Italien**

<i>Prosecco Grancia</i>	10cl	7.50
	75cl	35.00

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer*