

Weinkarte Offenausschank



Spumante

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG / Brut

Fr. / Cupli Fr. / Flasche 75cl

8.50

53.-

Offene Weissweine:

	Fr. / 1 dl	Fr. / 2 dl	Fr. / 3 dl	Fr. / Flasche 50cl
Pinot Grigio DOC	4.10	8.20	12.30	20.50
Chardonnay DOC	4.30	8.60	12.90	21.50
Fechy	4.50	9.-	13.50	22.50
Fendant du Valais	4.40	8.80	13.20	22.-

Offene Roséweine

	Fr. / 1 dl	Fr. / 2 dl	Fr. / 3 dl	Fr. / Flasche 50cl
Rosato della Toscana IGT	4.10	8.20	12.30	20.50
Oeil de Perdrix	4.50	9.-	13.50	22.50

Offene Rotweine

	Fr. / 1 dl	Fr. / 2 dl	Fr. / 3 dl	Fr. / Flasche 50cl
Dôle du Valais	4.30	8.60	12.90	21.50
Barbera d'Asti DOC	4.10	8.20	12.30	20.50
Chianti DOCG	4.50	9.-	13.50	22.50
Cabernet Sauvignon	4.10	8.20	12.30	20.50
Montepulciano DOC	4.10	8.20	12.30	20.50
Amarone DOC CAMI	7.20	14.40	21.60	36.-

Preise inkl. MWSt.

Italienische Rotweine / 75cl



Puglia

Produzent

Jahrg.

Preis Fr.

Primitivo-Merlot IGT Tarantino

Ampelo

2011

39.-

Traubensorte: Primitivo-Merlot del Tarantino

Kräftiges Rubinrot mit schwarzen Reflexen.

Im Bouquet fruchtige Aromen, nach reifen, roten Beeren, Wadbeeren und Kirschen.

Im Geschmack ein fruchtbetonter, vollmundiger Wein mit einer weichen und langen Abgang.

Passt zu Grilladen, Eintopfgerichten, Fleischplatten.



Puglia

Primitivo di Mandu. DOC Santera

Leone de Castris

2010/11

41.-

Traubensorte: Primitivo di Manduria

Kräftiges Rot mit violettfarbenen Reflexen; weiniges Bukett,

Fruchtig und rund, Kirschennoten, harmonischer Körper, langes Finale.

Passt zu allen kräftigen Speisen, dunklem Fleisch, Wild, ausgereiftem Käse.



Puglia

Salice Salentino Riserva DOC

Leone de Castris

2008/09

41.-

Traubensorten: Negroamaro-Malvasia Nera

Intensives Violett; ausdrucksvoller beeriger Duft; im Ansatz gute Substanz mit würziger Kräuternote, toller Frucht und Schmelz; langer Nachhall.

Past zu: Er lässt sich zu kräftigen Fleischgerichten, Käse oder Pasta geniessen.



Puglia

Cappellaccio Aglianico Riserva IGT

Rivera

2005/06

43.-

Traubensorte: Aglianico Castel del Monte

Granatrot. Intensives, komplexe Bouquet mit frischen, reifen roten Früchten.

Harmonisch im Geschmack, gute Struktur, langes und trockenes Finale.

Passt zu Pasta mit Fleischsauce, zu Fleisch aus dem Ofen oder mildem Hartkäse.



Puglia

Negroamaro Salento IGT SUD

San Marzano

2011

42.-

Traubensorte: Negroamaro

Tiefes, dunkles rot. Intensive Noten von schwarzer Johannisbeere und wilde Beeren

Im Geschmack vollmundig, kraftvoll, ausgewogen mit langer Abgang

Passt zu herzhaften Vorspeisen, Pasta, diversen Fleischgerichten und reifem Käse

Preise inkl. MWSt.



Sicilia

Nero d'Avola Sicilia IGT

Produzent
Baroncelli

Jahrg.
2011

Preis Fr.
31.-

Traubensorten: Nero d'Avola

Dichte rubinrote Farbe, frische, leicht fruchtige Blume,
ausgewogen, gut eingebundene Tannine, anhaltend.

Eignet sich zu Nudelgerichten, Fleisch, Geflügel, Wild, Käse.



Sardegna

Rocca Rubia Carig. DOC Riserva

Santadi

2009

58.-

Traubensorten: Carignano del Sulcis

Tiefes, glänzendes Rubinrot; fruchtige Noten von Brombeeren, Heidelbeeren und Lakritze.
Im Gaumen weich und samtig, große Struktur, anhaltendes Aroma,
körperreicher würziger Wein.

Passt zu deftigem Fleisch, Wildschwein und reifem sardinischen Schafskäse.



Abbruzzo

Montepulciano Colle Maggio DOC

Torre Zambra

**2010
Magnum**

**35.-
68.-**

Traubensorte: Montepulciano

Ein Wein mit einer guten Struktur, ausgewogen und harmonisch,
Weiche Tannine, leicht trockenes, langes Finale.

Empfehlung: Zu Pasta oder zu kräftigen Fleischgerichten.



Marche

Antica Osteria Rosso VdT

Garofoli

**75cl
Magnum**

**33.-
68.-**

Traubensorten: Montepulciano+Sangiovese

Rubinrot mit violettfarbenen nuancen; Weinig, intensiv und nachhaltig
im Geschmack, trocken und angenehmes Finale. Jung zu trinken.

Empfehlung: Idealer Begleiter zum täglichen Essen

Preise inkl. MWSt.



Toscana

Produzent

Jahrg.

Preis Fr.

Fonterutoli Chianti Classico DOCG

Mazzei

2010

51.-

Traubensorten: Sangiovese

Brillante rubinrote Farbe. Anfänglich Kirscharoma mit Nuancen von Kräutern

und herber Früchten. Weiche Tannine, fruchtig und süffig.

Empfehlung: Ein schöner Begleiter zu raffiniert zubereiteten Gerichten der italienischen Küche.

Toscana



Brunello di Montalcino DOCG

Le Presi

2007

71.-

Traubensorten: Sangiovese Grosso

Rubinrote Farbe, Aromen von reifen Kirschen, Pflaumen und Waldbeeren.

Kräftig aber elegant, rund und harmonisch im Mund. Frische Säure und

geschmeidige Tannine. Süffig, fröhlich und sauber, ein zugänglicher Brunello.

Empfehlung: Zu Rotfleisch, Grilladen oder Hartkäse

Roscana



Maremma Toscana IGT

Perolla

2009/10

43.-

Traubensorten: Merlot + Sangiovese+ Syrah

Duft von Rosenblüten, Himbeeren und Kirschen.

Schöne Frucht, gute Struktur

mit schöner Balance. Langes Finale.

Passt zu Antipasti, Pasta, Risotto oder Fischeintopf

Bolgheri



Poggio ai Ginepri Bolgheri DOC

Argentiera

2009

55.-

Traubensorten: Cabenet Sauv.+ Melot + Syrah

Intensives Rot, Fruchtiges Bukett mit Anklängen von Eukalyptus und leichter Lakritze.

Gute Struktur mit weicher, reifer Tanninnote und fruchtigem Nachgeschmack.

Passt Zu Rotfleisch, Grilladen oder Hartkäse

Preise inkl. MWSt.



Veneto

Produzent

Jahrg.

Preis Fr.

SPONSÀ Rosso Veronese IGT

Sant'Antonio

2010

39.-

Traubensorten: Corvina Veronese 60% +Cabernet Sauvignon 40%

Magnum

73.-

Kräftiges Rubinrote Farbe, Im der Nase Fruchtbetont mit Anklängen an Pflaumen und Brombeeren

Im Geschmack strukturiert, frisch, weich und samtig mit einem feinen und leicht würzigen Abgang

Passt zu schmackhaften Nudelgerichten, zu grilliertem Fleisch sowie Käsesorten mittleren Alters



Veneto

Ripasso della Valpolicella DOC

Valpantena

2010/11

44.-

Traubensorten: Corvina-Rondinella-Molinara

Rubinrote Farbe mit Duft nach kandierter Frucht, Gewürz und Vanille. Im Geschmack trocken

und warm mit angenehmen Mandelnoten sowie Aromen von Veilchen und reifen Waldbeeren.

Empfehlung: zu Wildfleisch und guter internationaler Küche.



Veneto

Amarone della Valpolicella DOC

Negrar

2009

68.-

Traubensorten: Corvina-Rondinella-Molinara-Negrara

Intensives, dunkles Rubin; in der Nase fruchtiger Duft nach reifen Beeren, Schokoladennoten.

Am Gaumen voluminös, saftige, reife Fruchtaromen. Gerundete Tannine, vitale Säure, langer Abgang.

Empfehlung: Penne in pikanter Sause, würzige Käsesorten wie Bergkäse oder Parmesan.



Trentino

Teroldego DOC Castel Firmian

Mezzacorona

2009/10

36.-

Traubensorte: Teroldego Rotaliano

Kräftiges, fruchtiges Bouquet mit Aromen nach Himbeeren und Brombeeren.

Im Geschmack trocken, rund und harmonisch, mit weichen Tanninen

Passt zu Lasagne, Fleisch, Grilladen oder Käse



Lombardia

"Ronchedone" Rosso Benaco IGT

Cà die Frati

2010

65.-

Traubensorte: Marzemino-Cabernet Sauv.-Cabernet Franc-Merlot-Sangiovese

Beeriges Bouquet mit Noten von Schokolade, Vanille und Kräuter.

Im Geschmack fruchtig und würzig mit Aromen von Himbeeren und Waldbeeren

Passt zu rotem Fleisch, Schmorbraten, Wild und reifem Käse

Preise inkl. MWSt.



Spumante / Prosecco Brut

Produzent

Jahrg.

Preis Fr.

Vald. Prosecco Sup. DOCG / Brut Serre

Cupli

8.50

Traubensorte: Glera (Prosecco DOCG)

Flasche

51.-

Helle strohgelbe Farbe, äußerst feines und anhaltendes Perlen. Frischer und fruchtiger Duft mit einem feinen Aroma nach Tropenfrüchten wie Ananas und Bananen. Im Geschmack weich, mit schönem Körper. Optimal als Aperitif, eignet sich aber auch sehr gut als Begleiter raffinierter Mahlzeiten



Italienische Weisseine / 75cl

Sicilia

Produzent

Jahrg.

Preis Fr.

Anthilia Sicilia Bianco IGT

Donnafugata

2011/12

33.60

Traubensorten: Ansonica und Catarratto

Strohgelbe Farbe. Trocken, frisch, lang anhaltende Aromen. Der Duft ist stark, fein und komplex, mit angenehmen fruchtigen Eindrücken.

Passt zu Gebratenem Fisch, Krustentieren, Thunfischsalat, gefüllten Miesmuscheln.



Abruzzo

Pecorino IGT Terre di Chieti

Torre Zambra

2012

31.-

Traubensorten: Pecorino dell'Abruzzo

Dieser Wein hat eine leichte strohgelbe Farbe, besitzt ein fruchtiges Aroma und ist blumig und würzig im Geschmack. Er hat einen sehr guten Säuregehalt und eine gute Struktur.

Empfehlung: Sehr passend als Aperitif oder mit kräftigen Vorspeisen oder hellem Fleisch.



Italienische Rosèwein / 75cl

Produzent

Jahrg.

Preis Fr.

Abruzzo

Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Torre Zambra

2012

29.-

Traubensorte: Cerasuolo aus Montepulciano

Intensive Nase nach roten Beeren; frisch und lebhaft im Gaumen, mit Geschmack nach roten Johannisbeeren und Himbeeren; mittellanger Abgang.

Empfehlung: Zum Apéritif, Charcuterie, Gemüse-Eintopf, Weichkäse.

Preise inkl. MWSt.