



# Flaschenweine 7.5dl



## Weiss



**Morgadio Da Torre**

Portugal (Vinho Verde)



*Alvarinho*



*Aromatisch, frisch, fruchtig und 100% Alvarinho, mit langem Abgang.*



*Fischgerichte, Salat, Käse, weisses Fleisch, trockenes Fleisch und Aperitif* 12.5% Vol.



**Grave del Friuli DOC**

Italien (Friuli Grave)



*Pinot Grigio*



*Leichtes Strohgelb mit frischer unverkennbarer Blume im Bukett. Harmonischer, trockener und samtiger Geschmack, mit Charme und Charakter.*



*Weisses Fleisch, Fischgerichte, Käse, Aperitif* 12.0% Vol.

## Rot



**Casa de Santar Tinto**

Portugal (Dao)



*Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro*



*Wein mit Aromen von roten Früchten und Noten von reifer süßer Marmelade. Vollmundig und sehr elegant im Abgang.*



*Pasta, Weichkäse, leichte Fleischgerichte und Geflügel* 13.5% Vol.



**Herdade do Peso**

Portugal (Alentejo)



*Trincadeira, Alfrocheiro und Aregonês*



*Harmonische Mischung von frischen Trauben und roten Früchten. Fruchtiges Aroma mit sehr elegantem und langem Abgang.*



*Fleischgerichte, Pasta und reifer Käse* 14.5% Vol.



# Flaschenweine 7.5dl



## Rot



### *Dona Maria*

*Portugal (Alentejo)*



*Alicante Bouschet, Aragonês, Shiraz, Cab. Sauvignon*



*Aromen von roten Beeren und reifen Pflaumen.  
Fruchtig mit langem Abgang.*

*14.0% Vol.*



### *Weighbridge Shiraz Peter Lehmann*

*Australien (Barossa Valley)*



*Shiraz*



*Tiefrote Farbe, in der Nase sehr fruchtig, nach Lakritze mit würzigen Komponenten und ein wenig dunkler Schokolade. Im Gaumen ausgewogene Harmonie zwischen Frucht und Würze, mit langem Nachhall.*



*Pasta, Weichkäse, leichte Fleischgerichten und Geflügel*

*14.5% Vol.*



### *Maienfelder*

*Schweiz (Graubünden)*



*Pinot Noir*



*Durch das schonende Pressverfahren ist sein Körper elegant und geschmeidig.  
Sehr schöner kräftiger Wein mit nur wenig Tanninen.*



*Eignet sich zu jedem Fleisch, Vorspeisen, Hartkäse und Wildbrett*

*12.5% Vol.*



# Flaschenweine 7.5dl



## Rot



### ***Piornos Reserva***

*Portugal (Beira Interior)*



*Touriga Nacional*



*Wein mit Aromen von gelben Früchten und Noten von reifer süßer Marmelade, vollmundig und sehr elegant im Abgang.*



*Pasta, Weichkäse, leichten Fleischgerichten und Geflügel*

*13.0% Vol.*



### ***Rioja Crianza Meridiano DOC***

*Spanien (Rioja)*



*Tempranillo, Garnacha*



*Er zeigt ein würziges und warmes Bouquet. Dieselbe Wärme empfindet man auch im Gaumen. Dazu kommen eine schöne Harmonie, die guteingebaute Säure und ein langer, intensiver Abgang.*



*Zu raffinierten Fleischgerichten, Wildspezialitäten, frisch Frittiertem, Grilladen*

*13.5% Vol.*



### ***Reguengos***

*Portugal (Alentejo)*



*Aragonês, Castelão, Trincadeira*



*Ein kristalliner rubinroter Wein voller Geschmack mit einem Aroma von frischen Früchten, Kokos und Vanille. Langanhaltender und eleganter Abgang.*



*Fleischgerichte, spezielle Grilladen, Hartkäse*

*13.5% Vol.*



### ***Encosta de Estremoz Reserva***

*Portugal (Alentejo)*



*Tourig Nacional, Touriga Franca, Alicante Bouschet*



*Strukturiert mit Geschmack von roten Beeren. Dieser komplexe Wein enthält feste und reife Tannine, wodurch er lange seine Konsistenz bewahrt.*



*Wild, Grillfleisch, Braten*

*14.5% Vol.*



# Flaschenweine 5dl



## Rot



### *Rioja Crianca "Alcorta"*

*Spanien (Rioja)*



*Rubinroter Crianza mit allerlei Fruchtaromen und Gewürznoten. Dazu kommen eine schöne Harmonie, die gut eingebaute Säure und ein langer Abgang.*



*Wird empfohlen zu Fleisch, Risotto und Meeresfrüchten*

*13.0% Vol.*



### *Maienfelder*

*Schweiz (Graubünden)*



*Pinot Noir. Durch das schonende Pressverfahren ist sein Körper elegant, geschmeidig und schön kräftig, mit nur wenig Tanninen.*



*Eignet sich zu jedem Fleisch, Vorspeisen, Hartkäse und Wildbrett*

*12.5% Vol.*



### *Amarone del Valpolicella "Gami"*

*Italien (Amarone)*



*Sehr reich und aromatisch, mit feinen Düften nach Dörrobst.*



*Wird empfohlen zu Fleisch, Pizza, Pilzgerichten und Käseplatten*

*14.5% Vol.*



# offene Weine Rot



## **Carmim Olaria**

Portugal (Alentejo)



*Granatrote kristalline Farbe. Ein intensives Aroma von reifen Früchten.  
Im Mund sehr weich und einem angenehmen Nachgeschmack.*



*Zu Braten, rotem Fleisch, Gulasch, Spargel, Grilladen*

13.0% Vol.



## **Salvagnin**

Schweiz



*Mit intensivem fruchtig beerigem Aroma. Unterstützt durch feine Gerbstoffe  
und leichter Würze.*



*Eignet sich speziell für Bündner Capuns, Fleisch, Pizza, Pasta*

12.5% Vol.



## **Dôle**

Schweiz



*Ein leichter Wein mit schöner Frucht.*



*Wird bevorzugt für die leichte Küche, Käse, Risotto und Pasta*

12.5% Vol.



## **Yvorne**

Schweiz



*Rotwein mit reifen Fruchtaromen.*



*Wird empfohlen zu Braten, Grilladen, Pasta und Hartkäse*

12.5% Vol.

# Rosé



## **Rosé Oeil-De-Perdrix**

Schweiz



*Eine Explosion von exotischen Früchten und sehr viel Frische.  
Ein gelungener Kompromiss zwischen Weiss- und Rotwein.*



*Fisch, weisses Fleisch, Pizza und Pasta*

12.5% Vol.



# offene Weine

## Weiss



**Luins**

Schweiz



*Aromatisch, mild und frisch.*



*Aperitif, Fisch, weisses Fleisch, Käsegerichte und Pasta*

12.0% Vol.



**Fendant**

Schweiz



*Eleganter Fendant mit angenehmem Fruchtgeschmack.*



*Eignet sich für Aperitif, Raclette, Fondue, Fischfilets, Käsegerichte*

11.5% Vol.



**Aigle**

Schweiz



*Frisch fruchtiger Charakter. Ausgewogen und trocken mit einer leichter Würze.*



*Zu Aperitif, Vorspeisen, Fischgerichten, Spargel, Risotto und Meeresfrüchten.*

12.3% Vol.



**Yvorne AOC**

Schweiz



*Leicht exotische Fruchtnoten. Im Gaumen leicht spritzig, trocken und frisch, zeigt der Wein eine mittelfüllige Struktur mit subtiler Fruchtigkeit und guter Harmonie.*



*Fisch, weisses Fleisch, milder Käse und Pasta*

12.4% Vol.



*Wein gespritzt, rot oder weiss, süss oder sauer*