



PONTE PROSECCO SPUMANTE DI TREVISO EXTRA DRY DOC

VITICOLTORI PONTE



Hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase frischer Auftakt mit einem Hauch von Würze und Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel, Birne und blumigen Noten. Angenehm lebendig, leicht und ausgewogen zeigt sich dieser Prosecco im Gaumen. Mit einer feinen, prickelnden Perlage, die bis in den frisch-fruchtigen Abgang anhält. Ein unkomplizierter Prosecco mit gradliniger Struktur, der viel Genuss vermittelt.

- **ℰ** Glera
- Im Edelstahltank vinifiziert und ausgebaut
- ¿ Blumig, Würzig, Steinobst, Zitrusfrucht, grüner Apfel (Granny Smith), Birne
- Melonen mit Rohschinken, Panna Cotta, Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Früchtewähe
- & Kühlschranktemperatur
- ₹ 11 % Vol.









M-USE ALCOHOL FREE SPARKLING

PIZZOLATO



Dieser alkoholfreie, bio und vegane Sparkling ist keineswegs eine Alternative zum Prosecco sondern der Hauptakteur der bei keinem Apero fehlen darf. Den Auftakt macht die knackig fruchtige Aromatik die an grünen Apfel, Birne und Zitrone erinnert. Im Gaumen setzt sich der fruchtige Eindruck mit Noten von Steinobst (Aprikose, Pfirsich) fort und hallt noch im langanhaltenden Finale nach. Ein frischer und prickelnder Genuss, bei dem man sich mit seinen 0.0 Vol.% Alkohol gerne auch einen Nachschlag holen darf.

- 4 grüner Apfel (Granny Smith), Birne, Pfirsich, Aprikose, Zitrone
- 🕅 Bündnerplatte, Bruschetta, Tapas
- Kühlschranktemperatur
- ♥ 0 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer
mild	säurehaltig

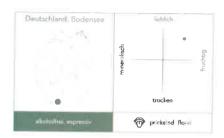


edvinweine.ch



FLEIN FIZZ TRAUBENSAFT

SCHMIDT AM BODENSEE



Dieser prickelnder Traubensaft verdankt seine fruchtigen Aromen (grüner Apfel, Birne, Aprikose) dem Müller-Thurgau und dem Bacchus - typische Rebsorten der Weinbauregionen Bayerischer Bodensee und Franken. Zu den Fruchtaromen gesellen sich vor allem in der Nase blumige Noten von Lindenblüte und Holunder dazu. Ein richtig schönes, explosives Bouquet, dass an eine Blumenwiese erinnert. Der Fn Flein Fizz ist die perfekte alkoholfreie Alternative zum öden Orangenjus oder Wasser. Darauf stossen wir gerne an. 100 % Handarbeit, sortenrein naturbelassen, ohne künstliche Zusätze, 0 % Alkohol.

- Bacchus, Müller-Thurgau
- Handlese, sanfte Pressung, Pasteurisierung
- grüner Apfel (Granny Smith), Birne, Aprikose, Holunder, Lindenblüten
- Salzgebäck, Wasabi, Thaï, Sushi, Schinkengipfel, Crevettencocktail, Melonen mit Rohschinken
- & Kühlschranktemperatur
- ₹ 0 % Vol.







NIVARIUS TEMPRANILLO BLANCO DOCA

BODEGAS NIVARIUS



Komplexe, ausdruckstarke Nase mit tropischen Früchten, weißen Blumen und delikaten Gewürznoten. Der Auftakt ist leicht lieblich mit frischen, mineralischen und zitrischen Aromen, wobei die subtile Struktur gleichzeitig für Fülle sorgt. In der Tat überzeugt dieser reinsortige Weisswein durch seinen vielschichtigen Charakter und weist somit auch gutes Lagerpotenzial aus.

Tempranillo Blanco

- Während vier Monaten auf der Feinhefe im Barrique ausgebaut.
- & Würzig, Zitrusfrucht, mineralisch, Jasmin, Akazie
- Kalb, Fischgerichte, Geflügelgerichte, Suppe, Salat, Tapas, Apéro/Aperitif
- & Kühlschranktemperatur
- ₹ 13.5 % Vol.

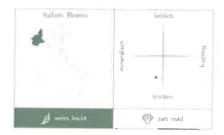






ROERO ARNEIS DOCG

GUIDOBONO



Arneis bedeutet im lokalen Dialekt extrovertiert und rebellisch, steht auf der Rückenetikette. Dieser Weisse, aus der autochthonen Rebsorte des Roero gekeltert, zeigt auch Charakter und Sortentypizität. Das Bouquet in der Nase offenbart eine breite Fruchtpalette: Aprikose, Ananas, Mango, Pfirsich und grüner Apfel. Dazu gesellen sich Aromen, die an Lindenblüte und Kamille, Salbei denken lassen. Auch im Gaumen überzeugt er durch seine fruchtige, légère Struktur, seine Reintönigkeit und Gradlinigkeit. Das Zusammenspiel von Süsse und Säure macht viel Spass und überzeugt im Finale.

Arneis

- Im Edelstahltank ausgebaut
- grüner Apfel (Granny Smith), Pfirsich, Aprikose, Ananas, Mango, Lindenblüten, Salbei
- Antipasti, Wähen/Quiche, Charcuterie, Risotto, Fischgerichte, Pasteten/Terrinen, Kalte Platte
- ₹ 13.5 % Vol.

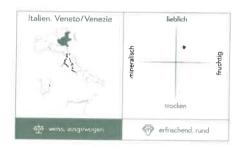






LUGANA DOC

DOMINI VENETI



Der Lugana DOC hat seinen Namen vom Produktionsgebiet Lugana, das sich am Südufer des Gardasees befindet und zwischen den Provinzen Brescia und Verona aufgeteilt ist. Das Strohgelb im Glas verspricht einen zarten Wein. Die Nase bestätigt dies mit wunderbaren Pfirsicharomen und einem Hauch florale Noten. Im Gaumen weist der Wein ein geschmeidiges Mundgefühl auf und verfügt über einen aromatischen, langanhaltenden Abgang.

Trebbiano 8

- Während einigen Monaten auf der Hefe im Edelstahltank gereift
- & Blumig, Steinobst, süsse Blüten, mineralisch, Pfirsich, Melone, Jasmin
- ¶ Antipasti, Gemüseteller, Süsswasserfisch, Meeresfrüchte, Mediterrane Küche
- Kühlschranktemperatur
- ₹ 12.5 % Vol.

leicht	schwer
mild	säurehaltig





CHÂTEAU DE PERROY BLANC CUVÉE PRESTIGE GRAND CRU - LA CÔTE AOC

CHÂTEAU DE PERROY



Im Bouquet offenbaren sich intensive Fruchtaromen (Birne, Quitte, Pfirsich, Melone), die durch eine feine Honignote akzentuiert werden. Dazu gesellen sich Blüten-, Blumenaromen, die auf Anhieb gefallen. Auf dem tonhaltigen Boden des CHÂTEAU DE PERROY entsteht ein gradliniger, fruchtiger und harmonischer Weisswein, der die Rebsorte und das Terroir perfekt zum Ausdruck bringt. Das ausgewogene Zusammenspiel eines gehaltvollen Körpers und einer nachhaltigen Struktur prägt den Sinneseindruck. Dieser Waadtländer Weisswein von CHÂTEAU DE PERROY zeigt im lange anhaltenden Finale Profil und Charakter!

- # Chasselas
- Im Edelstahltank ausgebaut
- & Birne, Quitte, Pfirsich, Melone, Akazie, Lindenblüten, Honig
- Käseplatte, Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Pasteten/Terrinen, Süsswasserfisch
- & Kühlschranktemperatur
- ₹ 13 % Vol.

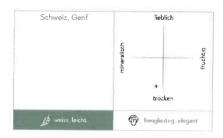






CHARDONNAY DE PEISSY AOC

DOMAINE LES PERRIÈRES



Ein feingliedriger, eleganter Genfer Chardonnay, der sich in der Nase ankündigt! Harmonisch geprägt von tropischen Noten wie Mango, Kiwi und Grapefruit zeigt sich die Klasse dieses Weins. Der Auftakt ist breit und dicht gewoben, ohne dass darunter die Eleganz und die Frische in den Hintergrund gedrängt werden. Passionsfrucht, Melone und Ananas sowie Zitrone bilden ein spannendes Wechselspiel der Aromen, das sich bis in den Abgang hineinzieht. Ein gelungener Chardonnay, bei dem die tropische Komplexität vollumfänglich zum Ausdruck kommt!

& Chardonnay

- während 5 Monaten im Edelstahltank ausgebaut
- Zitrone, Grapefruit, Ananas, Mango, Passionsfrucht, Melone, Kiwi
- ¶ Hummer, Poularde, Loup de mer, Apéro/Aperitif, Gemüseauflauf
- & Kühlschranktemperatur
- ₹ 13 % Vol.

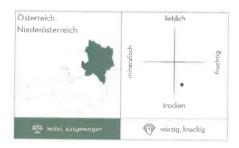






GRÜNER VELTLINER WAGRAM DAC

WEINHOF WALDSCHÜTZ



In der Nase Würze und noch mehr Frucht; am Gaumen knackig, saftig und jugendlich im Sortenausdruck, mittelgewichtig in der Struktur, wohliger Klassiker am Abgang.

- **&** Grüner Veltliner
- Im Edelstahltank ausgebaut
- M Gemüsegerichte, Salat, Fischgerichte
- & Kühlschranktemperatur
- **♀** 12.5 % Vol.

Enthält Sulfite

31	
leicht.	schwer
mild	säurehaltio





edvinweine.ch

GRANDS VINS DU MARAUDEUR PETITE ARVINE - VALAIS AOC

CORDONIER & LAMON



Der Auftakt ist grossartig: vielfältige, komplexe Aromen von Zitrusfrüchten (rosa Grapefruit, Limonen), Blüten in Kombination mit exotischen, mineralischen Noten. Die straffe, tiefgründige Fruchtstruktur verleiht dieser Petite Arvine ein ausgeprägtes Rückgrat, das von einem eleganten, vielschichtigen Körper umgeben ist. Es ist ein Wein mit Format und Tiefe. Das fruchtige Genusserlebnis ist im Finale von grosser Tragweite.

₱ Petite Arvine

- Im Edelstahltank ausgebaut
- tropische Frucht, süsse Blüten, mineralisch, Zitrone,
 Grapefruit, Rose
- N Kalb, Fischgerichte, Weichkäse, Geflügelgerichte
- & Kühlschranktemperatur
- ₹ 14 % Vol.







MIRANDA TINTO DO

SECASTILLA



La Miranda, in Anlehnung an einen Frauennamen, wurde die Einzellage – Pago auf Spanisch – benannt. Die Nase ist verführerisch: intensive Aromatik von frisch-fruchtigen und reifen, getrockneten Früchten. Dazu gesellen sich dezente Röst- und Gewürznoten. Im Gaumen präsentiert sich eine frische Fruchtstruktur, die durch eine saftige Gerbstofftextur unterstützt wird. Die Tannine haben in ihrer Jugend noch leichte Kanten und Ecken, das passt zu diesem Tinto, der im Abgang anhält.

- **S** Garnacha, Parraleta, Syrah
- Während acht Monaten im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut
- & Würzig, gedörrte Frucht, Holz-/Röstaromen
- Pilzvorspeisen, Kaninchen, Rindsbraten, Eintopfgerichte, Paella
- & vorher 30 min. in den Kühlschrank stellen
- ₹ 13.5 % Vol.







PRIMODUCA PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

VINICOLA MEDITERRANEA

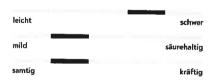


Das Bouquet ist von Gewürznoten (Lakritze, Vanille, Zimt) und einer guten Prise Röstaromen, die an Tabak, Schokolade, Kaffee und Teer denken lassen, sowie von sehr reifer Fruchtaromatik (Pflaumenmus, Kirschkonfitüre, Rosinen) geprägt. Es ist ein klassischer Süditaliener, der sowohl leckere wie typisch-fruchtige Seiten aufweist. Die reifen Gerbstoffe sind präsent, und die fruchtige Textur hinterlässt einen mundfüllenden Sinneseindruck, der bis ins lange Finale anhält.

Primitivo

Im Edelstahltank ausgebaut

- Würzig, Holz-/Röstaromen, Pflaumenmus, Kirschkonfitüre, Rosinen, Lakritz, Vanille, Zimt, Kaffee / Mo
- Pizza, Schweinsspiess, Pasta/Teigwaren, Käse, Lammspiess, Rindsspiess
- 🌡 vorher 30 min. in den Kühlschrank stellen
- ₹ 14 % Vol.







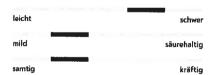
SHYMER SYRAH & MERLOT IGT

BAGLIO DI PIANETTO



Die reife Fruchtaromatik (Brombeere, Cassis, Süsskirsche, Pflaume) im Bouquet macht aufmerksam und lässt auf eine spannende Auseinandersetzung mit einem Wein schliessen, der einiges zu bieten hat. Dazu gesellen sich Gewürznoten, die an Pfeffer, Lakritze und Schwarztee erinnern. Die Erwartungen werden nicht enttäuscht: reife Beerenfrucht, samtige Gerbstoffe, eine erfrischende Struktur und ein gradliniges Finale. Die Assemblage zweier französischer Rebsorten im heissen Klima Siziliens offenbart eine andere Dimension, die zu überzeugen weiss und viele neue Aspekte vereint.

- # Merlot, Syrah
- Während zehn Monaten im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut
- Kirsche, Pflaume, Brombeere, schwarze Johannisbeere, schwarzer Tee, Pfeffer, Lakritz, Karamel, Süssh
- N Roastbeef, Penne alla panna, Rinds-Grilladen, Lamm-Grilladen
- 🖁 vorher 30 min. in den Kühlschrank stellen
- 9 14.5 % Vol.







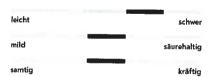
RIOJA RESERVA DOCA

BODEGAS BERONIA



Ein strukturierter Wein: Fein, elegant, frisch-fruchtig und vielschichtig – mit Sinneseindrücken, die an Blumenaromen, an vegetabile Noten und an Ausbauaromen denken lassen – präsentiert er sich in der Nase. Es ist ein typischer Charakterwein, der keine Zweifel über seine Qualität aufkommen lässt: Die aromatische Vielfalt, die filigrane Struktur, die Ausgewogenheit lassen die Herzen höher schlagen und versprechen ein Genusserlebnis der ersten Güte. Dieses Versprechen wird in der aromatischen und strukturellen Nachhaltigkeit im Finale mehr als nur erfüllt.

- Mazuelo, Tempranillo, Graciano
- Während 18 Monaten im Barrique (französischer und amerikanischer Eiche) ausgebaut
- & Blumig, gekochte Frucht, frisch vegetativ, Sauerkirsche, Holunder, Heidelbeere, Karamel, Honig, Kaff
- Federwild, Rindsbraten, Rindsentrecôte, Rindsragout/ Rindsvoressen, Käse, Rindsfilet Stroganoff, Lamm
- & vorher 30 min. in den Kühlschrank stellen
- ₹ 14 % Vol.











CHÂTEAU DE PERROY ROUGE CUVÉE PRESTIGE GRAND CRU - LA CÔTE AOC

CHÂTEAU DE PERROY



Das einmalige Terroir des CHÂTEAU DE PERROY schafft die Basis und ist auch gleichzeitig der Garant für einen ausgewogenen, facettenreichen Waadtländer Rotwein der oberen Qualitätsstufe. Die intensiven, reintönigen, reifen Fruchtaromen (Himbeeren, Erdbeeren) und die dezenten Gewürznoten in der Nase erfüllen schon im Bouquet die hohen Erwartungen in diesen Grand Cru. Aber auch im Gaumen und im Finale weiss dieser Pinot von CHÂTEAU DE PERROY durch seine zugängliche Textur und durch seine fruchtige Struktur zu überzeugen.

- **B** Gamaret, Diolinoir, Pinot Noir, Garanoir
- Im Edelstahltank ausgebaut
- & Würzig, Himbeere, Erdbeere
- Poulet vom Grill, Schweins-Grilladen, Lamm-Grilladen, gefüllte Kalbsbrust, Rinds-Grilladen, Geschnetzeltes Zürcher Art
- 🌡 vorher 30 min. in den Kühlschrank stellen
- ₹ 14 % Vol.







BLAUER ZWEIGELT FELS AM WAGRAM QW

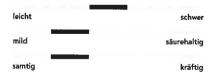
WEINHOF WALDSCHÜTZ



Schon während des Einschenkens dieses Zweigelts vom Weinhof Waldschütz macht sich ein kräftiger und vor allem angenehm beeriger Duft im Glas erkennbar. Die tief violette Farbe, mit dezenten roten Reflexen, bringt Freude auf den ersten Schluck. Die sofort erkennbaren Schlieren am Glasrand deuten schon auf einen sehr dichten und kräftigen Wein hin. Einmal am Gaumen angekommen, möchte dieser kräftige und körperreiche Zweigelt-Geschmack kaum enden. Angefangen von vollreifen dunklen Beeren (Brombeeren) zieht sich der Geschmack bis in das Kirschige, wobei man aber auch Spuren von vollreifen Weichseln erkennen kann. Der Zweigelt überzeugt mit einer ausgewogenen Tanninstruktur, die aufgrund des reinen Stahltankausbaues nicht erdrückend ist und einem fast nie enden wollendem langem Abgang.

Zweigelt

- während einigen Monaten im Eichenholzfass ausgebaut
- & Beeren, Kirsche, Brombeere, Schokolade
- N Kalbssteak, Kartoffelgratin, Ziegenfrischkäse, Käse, Schafskäse
- & vorher 30 min. in den Kühlschrank stellen
- ₹ 13.5 % Vol.







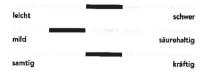
TORBAE VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC

DOMINI VENETI



Das Traubengut für diesen exzellenten Valpolicella Classico Superiore stammt ausschliesslich aus den Rebbergen der Gemeinde Torbe. Dass es sich um einen mächtigen Ripasso handelt, zeigt sich schon in der Nase: verführerische Frucht (Brombeere, Erdbeere, Kirsche), gedörrte Früchte (Rosinen, Banane), Gewürze (Vanille, Zimt, Süssholz) und Nuancen von Ausbau- und Reifearomen. Im Gaumen offenbart sich eine Ausgewogenheit der Strukturelemente und die präsenten sowie samtigen Gerbstoffe stehen mit der Fruchtstruktur im Einklang. Es ist ein konzentrierter Wein mit Klasse und Profil, der sich auch ganz besonders durch sein äusserst vorteilhaftes Preis-Leistungs-Verhältnis auszuzeichnen vermag.

- Corvinone, Corvina, Rondinella
- Während 8 10 Monaten in traditionellen, grossen Eichenfässern ausgebaut, anschliessend für weitere sechs Monate in der Flasche gereift
- ¿ gekochte Frucht, Kirsche, Pflaume, Brombeere, Erdbeere, Rosinen, Vanille, Zimt, Süssholz
- N Lammsteak, Kalbssteak, Rindsbraten, Schweinssteak, Lasagne, Rindssteak, Kalbsbraten, Schweinsbraten, Käse, Cannelloni
- 🖁 vorher 30 min. in den Kühlschrank stellen
- ₹ 13.5 % Vol.







TRUS CRIANZA DO

BODEGAS TRUS



Die Nase versichert schon viel: Komplexe Aromen von Kirschen, Lebkuchen und Beerengelee. Der Auftakt hält was die Nase verspricht. Im Auftakt überzeugen gekochte Aromen wie Pflaumenmus, sowie auch frische Holunderbeeren. Die perfekte Kombination aus Fülle, Frische und Süsse garantieren ein wunderbar warmes Geschmackserlebnis, dass bis ins lange Finale anhält.

- **Tempranillo**
- Während 14 Monaten im französischen Barrique ausgebaut
- & Kirsche, Holunder, Pflaumenmus, Beerengelee, Lebkuchen
- Pilzvorspeisen, Fleischpastete, Hartkäse, Bergkäse/Alpkäse, Wildschmorgerichte, Pasteten/Terrinen, Ente, Perlhuhn, Fleischterrine, Gemüse-Schmorgerichte
- 🌡 vorher 30 min. in den Kühlschrank stellen
- ₹ 14.5 % Vol.











Amarone della Valpolicella Classico Vigneti di Jago DOC 2016

Domini Veneti

Italie · Veneto

Ari Nr. 683219

Durch die natürliche Luftfracknung der Trauben erhöht sich die Konzentration von Aroma- und Extraktstoffen, was diesem Amarone aus der Steillage JAGO seine Komplexität und seine Dichte verleiht. Betörende Aromen von gedörrten Früchten, von exotischen Gewürzen und von wohldosierten Ausbaunoten offenbaren sich im intensiven Bouquet.

Die grosse Stärke dieses tiefgründigen Weins ist die Konzentration und das Zusammenspiel der drei Strukturelemente Gerbstoff, Alkohol und Säure, die in einer beinahe perfekten Art miteinander harmonieren.

Dieser Premium-Wein von DOMÌNI VENETI hat Rückarat und eine Komplexität, die im extrem anhaltenden Finale wunderschön zum Ausdruck kommt.



Corvina, Corvinone, Rondinella



Ausbau in neuen 225 Liter Barrique Fässern aus französischer Allier- oder Never Eiche für ca. 24 Monate und anschliessend für weitere 12 Monate in der Hasche gereift



Oplimal zwischen dem sechsten und zehnten Jahr



17 - 190

Iruthahn mit Kartoffelgratin und Wintergemüse. Wildgerichte Teigwaren an Pilzsauce, Harlkäse (z.B. Paimesan Sbrinz gereifter Gruyère)

6 x 0.75 lt / 16.5 % vol







Il Pino di Biserno Toscana IGT

Tenuta di Biserno Italien · Toskana

Art.-Nr. 916522

Tiefgründig, komplex, imposant: Der leuchtende Stern am Himmel der «Supertuscans» betört die Nase mit intensiven Cassisnoten und dem Duft von Zedernholz und Leder. Nicht nur der Gambero Rosso meint: einfach wunderbar!

Die Trauben für den II Pino di Biserno werden von Hand gelesen und auf Sortiertischen streng selektioniert. Die Maischegärung findet während drei bis vier Wochen in Edelstahltanks bei 28° C statt. Danach wird der biologische Säureabbau je zur Hälte in neuen Barriques und in Edelstahltanks vollzogen.

Fast schwarzes Purpurrot mit violetten Reflexen. Sehr füllige, facettenreiche und expressive Nase. Tiefgründige dunkle Fruchtnoten, Cassis, Zedern, Mokka, Veilchen, Menthol, etwas Leder, Speck und Tabak. Im Gaumen mundfüllend und fleischig mit einer sehr komplexen Aromenvielfalt.

Herrlich satte, aber feinkörnige Tannine und eine perfekt integrierte Säure sorgen für die nötige Struktur. Zu den Aromen der Nase gesellen sich zusätzlich noch Noten von süssen Kräutern. Langer, intensiver und cremiger Abgang.



Cabernet franc, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon



Der Wein reift während zwölf Monaten in neuen und zweijährigen französischen Barriques



Optimal zwischen dem dritten und achten Jahr



16 – 18°

6 x 0,75 lt / 14,5 % vol

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

DOMINI VENETI



Was Sie hier im Glas vorfinden, ist schon etwas ganz Besonderes: In der Nase offenbaren sich überreife Fruchtaromen (Beerengelee, -likör) gekochte und getrocknete Früchte (Dörrpflaume, Rosinen). Es ist ein Rotwein mit weichen, samtigen Gerbstoffen, einer komplexen und dichten Struktur und einer natürlichen Restsüsse – ein roter Dessertwein also! Der langen Tradition folgend werden in der Weinanbauregion Valpolicella die besten und gesunden Trauben in Kistchen ausgelegt und angetrocknet. So verlieren sie auf natürliche Weise einen grossen Teil ihres Gewichtes und gewinnen dadurch an Konzentration. Nach der klassischen Kelterung bleibt ein natürlicher Gehalt an Restsüsse. Das Resultat davon ist ein runder, weicher Wein, der Gehalt und Körper aufweist und gleichzeitig über markante süssliche Aspekte verfügt. Dieser Recioto della Valpolicella Classico von DOMÌNI VENETI ist ein Versuch wert!

Molinara, Rondinella, Corvina

- Während sechs Monaten im Edelstahltank ausgebaut, anschliessend für weitere vier Monate auf der Flasche gereift
- Sauerkirsche, Kirsche, Beerengelee, Beerenlikör, Dörrpflaume, Rosinen
- 🛮 Gorgonzola, Roquefort, frische Erdbeeren, Früchtewähe
- & Kühlschranktemperatur
- ₹ 12.5 % Vol.







EXQUISIT EISWEIN

NITTNAUS



Für diese Spezialität wurden ausgesuchte Trauben bei Minustemperaturen (-9° C), wenn sie also gefroren sind, gelesen. Dabei spielen der Aufwand, die Zeit, die aufgewendete Energie und das grosse Risiko keine Rolle. Einzig und allein die Qualität zählt. Aus dem hochkonzentrierten Most entstand ein eleganter Eiswein mit exotischen Fruchtnoten, die an Ananas, Passionsfrucht, Litschi, Papaya und Feigen erinnern. Dabei zeigt die Nase ein intensives, vielschichtiges Bouquet von gedörrten Aprikosen, vollreifen Stachelbeeren, von Honig und von süssen Gewürzen. Die natürliche Restsüsse ist markant, die spürbare Fruchtsäure prägt den weiteren Verlauf; Süsse und Säure begleiten diesen Eiswein in perfektem Wechselspiel in den sehr langen Abgang. Was soll man dazu noch mehr sagen?

- **&** Grüner Veltliner
- Im Edelstahltank ausgebaut
- Kernobst, Stachelbeere, Ananas, Mango, Passionsfrucht, Litschi, Feige, getrocknete Aprikose, Rose, J
- 🕅 Blauschimmelkäse, Gänseleber
- & Kühlschranktemperatur
- ₹ 9 % Vol.

leicht	schwer
mild	säurehaltio







WEINKARTE

PROSECCO / APÉRO	Preise in CHF exkl. MwSt	
Prosecco Spumante di Treviso	75 cl	30
Pizzolato M-use alkoholfrei	75 cl	31
Flein Fizz Traubensaft alkoholfrei	74 cl	33
WEISSWEIN		
Tempranillo blanco DOCa Bodegas Nivarius	75 cl	36
Roero Arneis DOCG Guidobono	75 cl	37
Lugana Domini Veneti	75 cl	38
Château de Perroy Cuvée Prestige AOC La Côte	75 cl	38
Chardonnay de Peissy AOC Cave & Dme Les Perrières	75 cl	38
Grüner Veltliner Feld am Wagram	75 cl	39
Grands Vins du Maraudeur Petite Arvine AOC	75 cl	41
La Miranda Tinto	75 cl	37
ROTWEIN		
Primoduca Primitivo Manduria		
BP Shymer IGT	75 cl	37
Bronia Reserva DOCa	75 cl	38
Château de Perroy Cuvée	75 cl	39
Blauer Zweigelt Trocken Feld am Wagram	75 cl	40
Torbae Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC	75 cl	41
Trus Crianza DO	75 cl	42
Amarone della Valpolicella Classico DOC	75 cl 75 cl	43
Il Pino di Biserno	75 ci 75 cl	72
II I IIIO UI DISCI IIO	/5 CI	79
DESSERTWEIN		
Recioto della Valpolicella	37.5 cl	35
Eiswein Exquisit	37.5 cl	45

^{*}Auf Anfrage regionaler Wein von Weingut Hausammann und Weingut Lenz möglich