



## Schaumweine

### Sparkling Chardonnay Pierre Zéro (Alkoholfrei)

Pierre Chavin



Alkoholgehalt: Kein Alkohol

Rebsorte: Chardonnay

Charakteristik: Feinperlig und hellgelb glänzt der weisse Schaumwein Pierre 0%. Das blumige Bouquet erinnert an tropische Früchte, Pfirsich und Litschi. Im Gaumen folgt ein fruchtiger Geschmack, ausgeglichen durch eine feine Frische.

Passt zu: Aperitif, Sommerwein, Süsswasserfisch

Preise 32.50 / 7.5 dl  
6.00 / 1 dl

### Prosecco d'Oro DOC

Val d'Oca



Anbaugebiet: Valdobbiadene

Rebsorte: Glera

Charakteristik: Frisch und harmonisch, angenehm bukettreich, gut strukturiert und erfrischend. Ein leichter, ansprechender Schaumwein.

Passt zu: Aperitif, Sommerwein, Süsswasserfisch

Preise 9.50 / 1 dl  
17.00 / 2 dl  
36.50 / 7.5 dl

*Gerne informieren wir Sie über den aktuellen Jahrgang*



## Moët & Chandon Ice Imperial

Moët & Chandon

- Anbaugebiet: Champagne  
Rebsorte: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
- Charakteristik: Er überzeugt mit seinen kräftigen Aromen tropischer Früchte und eisiger Frische.
- Passt zu: Aperitif, Süsse Gerichte, Begleiter zu einem leichten Essen sowie zu jeder Gelegenheit, Vorspeisen
- Preise 98.00 / 7.5 dl



## L. Roederer Collection

Roederer

- Anbaugebiet: Champagne  
Rebsorte: Pinot Noir, Meunier, Chardonnay
- Charakteristik: Blasses Goldgelb. Feiner Duft nach exotischen Früchten etwas Birne und Brioche. Vollmundig mit langem Abgang.
- Passt zu: Aperitif, Süsse Gerichte, Begleiter zu einem leichten Essen sowie zu jeder Gelegenheit, Vorspeisen
- Preise 98.00 / 7.5 dl



## Weissweine



### Sauvignon Blanc

Weingut Gonzen

Anbaugebiet: Sargans  
Rebsorte: Sauvignon Blanc

Charakteristik: Intensiver Aromen von Stachelbeeren und exotischen Früchten. Im Mund elegant, mit guter Fülle und erfrischenden Fruchtsäuren, sowie einem langen Abgang.

Passt zu: Aperitif, Fisch, Käse, leichten Fleischgerichten

Preise 58.50 / 7.5 dl



### Riesling Silvaner AOC

Weingut Cottinelli

Anbaugebiet: Bündler Herrschaft  
Rebsorte: Riesling - Silvaner

Charakteristik: Er zeigt sich sehr fruchtig mit feinen Kräutern und Zitrusaromen. Erfrischend, die Frucht dicht und aromatisch, unterlegt mit einer leichten Muskatnote am Gaumen. Im Abgang kommen die feine Mineralik und eine gut eingebundene Säure mit leichter natürlicher Kohlensäure zum Ausdruck, die dem Wein einen langen frischen Abgang bereitet.

Passt zu: Apéro, Vorspeisen, Fisch und hellem Fleisch

Preise 55.50 / 7.5 dl

*Gerne informieren wir Sie über den aktuellen Jahrgang*



## Yvorne AOC

Château Maison blanche



Anbaugebiet: Chablais (Waadt)  
Rebsorte: Chasselas

Charakteristik: Blassgelbe Robe, mächtiger Auftakt, rassiger Wein mit viel Frucht und einer leichten Honignote. Am Gaumen gut strukturierter, voller und eleganter Körper.

Passt zu: Aperitif, Fleischplatten und Käse, Fischgerichte, Leichte Fleischgerichte

Preise 69.00 / 7.5 dl

## Rioja Blanco DOCa

Baron de Ley



Anbaugebiet: Rioja  
Rebsorte: Viura

Charakteristik: Leuchtend blass-gelbe Farbe mit leicht grünen Reflexen. In der Nase frisch, mit komplexen Aromen nach Früchten und Kräutern. Am Gaumen gut ausbalanciert, frisch mit einer angenehmen Säure. Ein ausgeglichener Wein mit einem bemerkenswerten Abgang.

Passt zu: Aperitif, Fleischplatten und Käse, Fischgerichte, Leichte Fleischgerichte

Preise 6.00 / 1 dl  
39.00 / 7.5 dl

## Krems Grüner Veltliner

W. Krems Reserve



Anbaugebiet: Österreich, Kremstal  
Rebsorte: Grüner Veltliner

Charakteristik: Wunderbarer sortentypischer, fruchtig-würziger Veltliner. Sehr schöne säure und eine gute Tränenbildung.

Passt zu: Aperitif, Fleischplatten und Käse, Fischgerichte, Leichte Fleischgerichte

Preise 57.50 / 7.5 dl

*Gerne informieren wir Sie über den aktuellen Jahrgang*



## Chablis AOC

Louis Latour

Anbaugebiet: Burgund  
Rebsorte: Chardonnay

Charakteristik: Viele Finesse und kühle Mineralität. Im Bouquet zeigen sich exotische Fruchtaromen, dahinter feine, herbe Noten, die vom Terroir geprägt sind. Elegant und frisch am Gaumen, der Wein zum Fisch.

Passt zu: Aperitif, Fleischplatten und Käse, Fischgerichte, Leichte Fleischgerichte

Preise 67.00 / 7.5 dl



## Roero Arneis

Tibaldi

Anbaugebiet: Piemont, Roero  
Rebsorte: Arneis

Charakteristik: Tibaldis **wunderbarer Basis-Arneis** ist eine Assemblage aus den drei Lagen Mormoré, Bricco delle Passere und Coste Anforiano. Zeigt grosse Sortentypizität mit Anklängen von floralen Aromen, Orangenblüten, Jasmin, dezente Honignoten sowie frischem Apfel und Nektarinen. **Verfügt über einen frischen Gaumen und eine toll zupackende Säure.** Ein einladender Arneis mit angenehm mineralischem Abgang und guter Länge

Passt zu: Aperitif, Fleischplatten und Käse, Fischgerichte, Leichte Fleischgerichte

Preise 48.50 / 7.5 dl



## New Age White

New Age N.V.

Anbaugebiet: Argentinien, Mendoza  
Rebsorte: Torrontes, Riesling

Charakteristik: Der New Age ist ein jugendlicher Wein für Junge. Spritzig mit einem Rest an Kohlensäure. Viel Frucht und Eleganz. Aromen von Zitrus und Orange

Passt zu: Aperitif, Fleischplatten und Käse, Fischgerichte, Leichte Fleischgerichte, Chionise

Preise 39.50 / 7.5 dl



## Chardonnay Classic

Beringer

Anbaugebiet: Kalifornien  
Rebsorte: Chardonnay

Charakteristik: Hellgoldgelbe Farbe, üppige Aromen nach tropischen Früchten, Vanille und Zitrusfrüchten sowie ein leicht nussiger Geschmack im Abgang

Passt zu: Aperitif, Fleischplatten und Käse, Fischgerichte, Leichte Fleischgerichte, Fondue Chinoise

Preise 39.50 / 7.5 dl

## Roséwein



## Foglia al Vento

Triacca

Anbaugebiet: Alpi Retiche IGT  
Rebsorte: Nebbiolo

Charakteristik: Intensives leuchtendes Rosat; platzend und lebhaft, frisch, mit Noten von Veilchen und schwarzen Beerenfrüchten; gute Säure am Gaumen, fruchtig, trocken und harmonisch; Wein mit feiner Struktur für die gute Alltagsküche.

Passt zu: Pasta, Geflügel, rotem und weißem Fleisch, gegrillt

Preise 6.00 / 1 dl  
39.00 / 7.5 dl

*Gerne informieren wir Sie über den aktuellen Jahrgang*



## Rotweine

### Pinot noir Tradition

Weingut Gonzen



Anbaugebiet: Sargans  
Rebsorte: Blauburgunder

Charakteristik: Zwischen dem 3. und 6. Oktober geerntet. Der Ausbau erfolgt traditionell (Maischegärung), die Lagerung im Stahltank.  
Mittleres Rubin; dezent rot- bis schwarzbeerige Frucht. Im Mund präsent, aber weiches Tannin; mineralische Noten und ausgewogene Saftigkeit. Der filigrane, elegante Pinot noir!

Passt zu: Fondue Chinoise, Rind, Geflügel, Schwein

Preise 46.50 / 7.5 dl

### Pinot noir Barrique

Weingut Gonzen



Anbaugebiet: Sargans  
Rebsorte: Blauburgunder

Charakteristik: Der Ausbau im kleinen Eichenfass von 225 Litern (Barrique) verlangt kurzen Schnitt und frühe Reduktion der Trauben. Am 27. Oktober geerntet, mit kleinem Ertrag von bester Reife! Der traditionelle Ausbau und die Reifung im kleinen Eichenfass aus französischer und schweizer Eiche verleihen dem Wein seinen kraftvollen Ausdruck.  
Sattes Rubin; würzige, rot- bis schwarzbeerige Frucht; dezentes Holz; von edler, ausdrucksvoller Art; dazu dezent rauchige Noten. Im Mund weiches Tannin, saftige Fruchtsäure und gut eingebundener Alkohol. Der gehaltvolle Pinot noir mit burgundischem Charakter!

Passt zu: gebratenem Fleisch, Lamm, Rindfleisch, Kalbsteaks, Wild, Château-briand, Entrecôte double

Preise 68.50 / 7.5 dl  
37.50 / 37.5 cl

*Gerne informieren wir Sie über den aktuellen Jahrgang*



## Orgine Nez Noir Rouge 75cl

Origine Domaines Rouvinez Nez Noir

Anbaugebiet: Wallis  
Rebsorte: Merlot, Gamaret, Syrah

Charakteristik: Die Aromen von schwarzen Johannisbeeren und knapp reifen Erdbeeren werden durch milde und zart rauchige Gewürzaromen verstärkt. Im Gaumen ist der Wein voll, konzentriert und behält die Finesse seiner Aromen. Der Abgang ist lang und schmackhaft.

Passt zu: Fondue Chinoise, Rind, Geflügel, Schwein

Preise 64.50 / 7.5 dl

## Syrah du Valais AOC

Clavien



Anbaugebiet: Wallis  
Rebsorte: Syrah

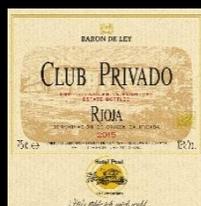
Charakteristik: Tiefroter tanninreicher Wein. Duftet in jungem Stadium nach Veilchen und schwarzen Beeren. Im Alter ist er würzig und kraftvoll mit einer grossartigen Struktur und leicht pfeffriger Note.

Passt zu: Fondue Chinoise, Rind, Geflügel, Schwein

Preise 46.50 / 7.5 dl

## Rioja Club Privado

Baron de Ley



Anbaugebiet: Rioja  
Rebsorte: Tempranillo

Charakteristik: Kirschrote Farbe, intensiver, ausdruckskräftiger Auftakt, Noten von reifen Früchten, Gewürzen und Vanille. Am Gaumen, sanft mit etwas Säure, fein strukturiert, harmonische Tannine. Langanhaltender Abgang, mit sehr leichten Holz- und Fruchtnoten.

Passt zu: Fondue Chinoise, Rind, Geflügel, Schwein

Preise 6.00 / 1 dl  
39.00 / 7.5 dl

*Gerne informieren wir Sie über den aktuellen Jahrgang*



## Reserva DOCa

Baron de Ley

Anbaugebiet: Rioja  
Rebsorte: Tempranillo

Charakteristik: Kirschrote Farbe, intensiver, ausdruckskräftiger Auftakt, Noten von reifen Früchten, Gewürzen und Vanille. Am Gaumen, sanft, fein strukturiert, harmonische Tannine und gut eingebundene Säure. Langanhaltender Abgang, mit leichten Holz- und Fruchtnoten.

Passt zu: gebratenem Fleisch, Lamm, Rindfleisch, Kalbsteaks, Wild, Château-briand, Entrecôte double

Preise 39.80 / 5 dl  
49.50 / 7.5 dl

## Whisba-Tempranillo aged 18 months in Whiskey barrels

Rodriguez Sanzo

Anbaugebiet: Castilla y Leon  
Rebsorte: Tempranillo

Charakteristik: Die Aromen des Whisky-Fasses verleihen dem Wein eine zusätzliche Dimension. Er ist sehr rund und geschmeidig, der 21er ist sicher der bisher komplexeste Whisky-Wine. Viel schwarze Kirschenfrucht, Schokolade, ein Hauch Vanille mit Tabak – gleichzeitig ist der Wein aber auch äusserst trinkfreudig, saftig und zugänglich. Trotz seiner Dichte und Kraft ist das ein sehr spannender Spanier. Einmal mehr ein aussergewöhnlich genialer Wein!

Passt zu: Kalb – und Rindfleisch, Braten, gereifter Käse

Preise 78.00 / 7.5 dl





## Aalto

Aalto, Ribera del Duero

Anbaugebiet: Ribera del Duero  
Rebsorte: Tinta Fina

Charakteristik: Sattes Purpur. Schwarzbeerig geprägte Aromatik, feine Kräuternoten, Edelholz und etwas Tabak. Grandiose Frische am Gaumen, elegante Textur, harmonische Säure und Tannine. Langer Abgang

Passt zu: gebratenem Fleisch, Lamm, Rindfleisch, Kalbsteaks, Wild, Château-briand, Entrecôte double

Preise 100.00 / 7.5 dl

## Elena Barbera

R. Sarotto



Anbaugebiet: Piemont  
Rebsorte: Barbera

Charakteristik: Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase Düfte nach reifen Früchten. Am Gaumengut ausgewogene Struktur. Langer Abgang.

Passt zu: gebratenem Fleisch, Lamm, Rindfleisch, Kalbsteaks, Wild, Château-briand, Entrecôte double

Preise 72.00 / 7.5 dl

## Stupore Campo alle Comete DOC

Campo alle Comete



Anbaugebiet: Toskana  
Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Syrah

Charakteristik: Eine herrliche Verbindung von Pflaume und Kirsche mit einer leicht süssen Kakaonote. Am Gaumen fruchtig, weich und ausgeglichen. Im Abgang ist dieser Wein frisch und würzig.

Passt zu: Schwere und würzige Gerichte

Preise 58.00 / 7.5 dl

*Gerne informieren wir Sie über den aktuellen Jahrgang*



## Sassicaia

Tenuta San Guido



Anbaugebiet: Toskana  
Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Charakteristik: Kraftvoll, konzentriert, runde und ausgewogene Tannine. Der Sassicaia ist gehaltvoll und dicht, bleibt aber dennoch harmonisch, elegant und hat einen hervorragenden und langanhaltenden Nachgeschmack.

Passt zu: Käse, rotes Fleisch, Lamm, Wild

Preise 340.00 / 7.5 dl

## Santavenere

Triacca



Anbaugebiet: Vino Nobile Di Montepulciano DOCG  
Rebsorte: Sangiovese, Canaiolo

Charakteristik: Dichtes Rot mit granatroten Tönen; intensives und aromatisches Bouquet, manchmal leicht ätherisch, mit typischen Veilchennoten und leichten Anklängen an Minze; reichhaltiger, vollmundiger, samtiger und eleganter Geschmack, leicht tanninhaltig, sehr anhaltend

Passt zu: Braten, Wild, Federwild und gereiften Käsesorten

Preise 41.00 / 7.5 dl

*Gerne informieren wir Sie über den aktuellen Jahrgang*



## Chateau Soleil Grand Cru AC

St. Emilion

Anbaugebiet: Bordeaux  
Rebsorte: Cabernet Franc, Carbernet Sauvignon, Merlot

Charakteristik: Ein höchst gelungener, klassischer Bordeaux. Dem tiefen Purpur entspringen Aromen von roten Beeren, Mokka und edlem Tabak. Der Cabernet Franc gibt diesem Wein eine herrlich würzige Note im samtig weichen Gaumen.

Passt zu: gebratenem Fleisch, Lamm, Rindfleisch, Kalbsteaks, Wild, Château-briand, Entrecôte double

Preise 74.50 / 7.5 dl



## Louis Latour Santenay

Santenay AOC, Louis Latour

Anbaugebiet: Burgunder  
Rebsorte: Pinot Noir

Charakteristik: Rubinrot, starke Gewürznoten, Aromen hochreifer Früchte, harmonisch und ein langanhaltender Abgang! Ein Wein der man.

Passt zu: gebratenem Fleisch, Lamm, Rindfleisch, Kalbsteaks, Wild, Château-briand, Entrecôte double

Preise 74.50 / 7.5 dl

*Gerne informieren wir Sie über den aktuellen Jahrgang*



## Château Pichon – Longueville – Baron

Château Pichon-Longueville-Baron



Anbaugebiet: Bordeaux  
Rebsorte: Carbernet Sauvignon, Merlot

Charakteristik: Ausdruckstarke schwarze Frucht mit rotbeerigen Nuancen. Vibrierend kraftvolles und tiefgründig kühles Bouquet. Am Gaumen verleiht ihm die irre rassige Säure seinen saftig-frischen Charakter. Viel Kirschengeschmack, etwas Cassis und Lakritze werden von einem bunten Strauss von edelsten Kräutern begleitet. Starke, aber feinkörnige Tanninstruktur.

Passt zu: rotes Fleisch, Lamm, Rindfleisch, Kalbsteaks, Wild, Château-briand, Entrecôte double

Preise 260.00 / 7.5 dl

## Cabernet Sauvignon Classic

Beringer



Anbaugebiet: Kalifornien  
Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Charakteristik: In der Nase Aromen von Kirschen und Brombeeren. Am Gaumen Vanille- und Kräuternoten sowie Angenehm weiche Tannine. Der Ausbau in Eichenfässern verleiht diesem Wein einen Hauch von Toast und Eiche.

Passt zu: Rotem Fleisch, Wild, Geflügel

Preise 39.50 / 7.5 dl

*Gerne informieren wir Sie über den aktuellen Jahrgang*



## Malbec Valle de Uco Aggie

Vaglio

Anbaugebiet: Argentinien, Mendoza  
Rebsorte: Malbec



Charakteristik: Geradlinig und offenherzig im Bouquet mit schwarzen und roten Kirschen, Johannisbeeren und Edelhölzern, dahinter etwas Pfefferminzschokolade und eine deutliche Graphitnote, die für Frische und Terroir-Charakter sorgt. Fokussiert und kernig im Mund, der Balanceakt aus kräftiger Malbec-Struktur und erfrischender Eleganz der hohen Anbauzonen gelingt hier wunderbar. Die Tannine sind feinkörnig, reif und sorgen für ein mittelkräftiges, saftiges Mundgefühl. Wirkt im Mund einen Tick dunkelbeeriger als in der Nase und besitzt bis ins lange Finale frischen Schmelz.

Passt zu: Leichte Fleischgerichte, Braten

Preise 65.50 / 7.5 dl

## Clos Apalta

Domaines Bournet - Lapostolle

Anbaugebiet: Central Valley, Chile  
Rebsorte: Carmenère, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot



Charakteristik: Tiefe, intensive purpurrote Farbe. Ausdrucksstarke und verführerische Nase. Noten reifer Früchte, Pflaumen und getrockneten Feigen, die sich hin zu subtilen Gewürzen und eleganten Aromen von Klee und süßen Gewürzen öffnet. Konzentriert am Anfang, öffnet er sich zu einem lebhaften mittleren Gaumen mit einem gut konstruierten Tanninrahmen. Der Abgang ist lang und seidig.

Passt zu: Rotes Fleisch, Fleischgerichte mit Rahmsauce, Panierte Fleischstücke

Preise 140.00 / 7.5 dl

*Gerne informieren wir Sie über den aktuellen Jahrgang*

Hotel Post Sargans AG

7320 Sargans



Telefon 081/ 720 47 47

info@hotelpost-sargans.ch  
www.hotelpost-sargans.ch

## Dessertwein



### **Il Vino del Presidente**

La Gatta, Triacca

Anbaugebiet: Alpi Retiche IGT

Rebsorte: Moscato Rosa

Charakteristik: Intensiver Rotwein, frisch und blumig, mit einem starken Hauch von Rosenblättern, berauschend in der Nase mit einem fruchtigen, angenehmen und harmonischen Geschmack

Passt zu: Käse, verschiedene Desserts

Preise 39.90 / 7.5 dl

*Gerne informieren wir Sie über den aktuellen Jahrgang*



## WEINE

### OFFENE WEINE

<b>rot</b>	<b>1 dl</b>	<b>2 dl</b>	<b>5 dl</b>
Sarganser Gonzen Tradition (Pinot Noir)	6.80	13.60	34.00
Dôle	5.80	11.60	29.00
Ovivo Merlot Veneto IGP	4.80	9.60	24.00
Rioja Club Privado (Baron de Ley)	6.00	12.00	28.00
<b>rosé</b>			
Foglia al Vento	6.00	12.00	28.00
<b>weiss</b>			
Sarganser Sauvignon blanc	8.50	17.00	42.50
Féchy	5.70	11.40	22.80
Chasselas de Romand	4.80	9.60	24.00
Rioja blanco (Baron de Ley)	6.00	12.00	28.00



*Gerne informieren wir Sie über den aktuellen Jahrgang*