

# WEINKARTE

## Prosecco und Apfel-Schaumwein

		<u>75 cl</u>
<u>Schweiz</u>	<b>Möhl Cuvée Jean Georges</b> Möhl Cidrerie Arbon Apfelschaumwein Demi-sec	<b>19.50</b>
<u>Italien</u>	<b>Prosecco CASTELLO GANCIA Spumante brut</b> F.lli Gancia - Piemonte Traubensorte: Prosecco	<b>19.50</b>

# Weissweine

<u>Schweiz</u>	<b>Müller Thurgau Schloss Herdern</b> Weinkellerei Paul Gasser Ellikon a. d. Thur Traubensorten: Müller Thurgau Frisch, fruchtiger Weisswein ideal als Aperitif und Essensbegleiter.	<u>50 cl</u> <b>15.50</b>
	<b>Lenz M &amp; M</b> R. & K. Lenz <b>Iseliberg (Biowinzer 2018)</b> Traubensorten: Müller Thurgau & Muscaris Süss-Saurer Weisswein zu leichten Gerichten	<b>15.50</b>
	<b>Sauvignon Blanc</b> M. Frei Uesslingen Traubensorte: Sauvignon blanc Aromen von Früchten, exotischen und würzigen Noten	<b>19.50</b>
	<b>Blanc de Noir</b> Schloss Herdern Traubensorten: Blauburgunder Beerengeschmack und Zimtwürze passt herrlich zu Sommergerichten, aber auch zu Fisch und Käse oder als Apéro.	<u>75 cl</u> <b>23.50</b>
	<b>Quarteto weiss</b> R. & K. Lenz <b>Iseliberg/Chile (Biowinzer 2018)</b> Traubensorten: GF 48-12, Seyval blanc, Müller Thurgau, Sauvignon blanc Leuchtend geb, exotische, vielseitige Duftnoten, lebendig und ausgewogen Im Gaumen.	<b>25.50</b>
	<b>Pinot Blanc Barrique</b> Schloss Herdern Traubensorte: Pinot blanc Karaktervoller, kräftiger Essensbegleiter 4 Monate im Eichenfass ausgebaut	<b>25.50</b>
	<b>Epesses AOC</b> Montfalcon Traubensorte: Chasselas Ein gehaltvoller, würziger Wein aus dem Lavaux mit schöner Fruchtnote. Im Gaumen rund mit einer guten Struktur. Passt herrlich als Apéritif, zu Fisch, Meeresfrüchten oder Spargeln.	<b>23.50</b>
<u>Österreich</u>	<b>Small Hill white</b> Weingut Leo Hillinger Traubensorte: Riesling, Sauvignon blanc, Muscadelle Ein erfrischende Weissweincuvée. Helles Gelb. Eleganter Duft nach betörenden gelben Rosen, Muskatnuss und Weinbergpflirsich. Saftiger, anregender Gaumen mit limettenartiger Frische und einem Hauch Bittermandel im Finale.	<b>21.50</b>
<u>Frankreich</u>	<b>Gewürztraminer</b> Arthur Metz Traubensorte: Gewürztraminer Goldgelbe Farbe mit schöner Würznote voll im Geschmack geeignet zu kräftigen, scharfen Gerichten und Dessert.	<b>22.50</b>

## Rotweine

<u>Schweiz</u>	<b>Pinot Noir</b> Rebgut Jäger Hüttwilen Traubensorte: Pinot Noir Das sortentypische Blauburgunderbouquet ist sehr intensiv und bestätigt seine Herkunft. Die feine Frucht bereichert den Weinkörper.	<u>50 cl</u> <b>15.50</b>
	<b>Pinot Noir „Auslese“ Schloss Herdern</b> Stiftung Karthause Ittingen, Warth Traubensorten: Pinot noir Karaktervoll dennoch schmeichelnd, pralle Zwetschge und Cassis	<b>15.50</b>
	<b>Prior</b> R. & K. Lenz Iselisberg ( <b>Biowinzer 2018</b> ) Traubensorten: Prior Vol. 14% Die Priortraube wurde leicht angetrocknet und im 500 Liter Holzfass ausgebaut	<b>19.50</b>
	<b>Pinot Noir alte Rebe</b> Schloss Herdern Traubensorte: Pinot Noir Das reife und ausgeprägte Aroma verdankt dieser Wein den ältesten Reben am Schlosshang von Herdern. Über einige Monat im Barrique ausgebaut	<u>75 cl</u> <b>24.50</b>
	<b>Zweiklang Maréchal Foch</b> Schloss Herdern / Karthause Ittingen Traubensorte: Pinot noir / Maréchal Foch /Barriqueausbau Ein Zweiklang von Jens Junkert, Önologe Kartause Ittingen und Schloss Herdern. Dieser unvergleichliche Fassausbau begleitet hervorragend Fleischgerichte, Grilladen und Käse.	<b>26.50</b>
	<b>Panorama</b> R. & K. Lenz Iselisberg ( <b>Biowinzer 2018</b> ) Traubensorten: Cabernet Jura & Leon Millot Dunkle Waldbeeren herrlich vereint mit Süssholz und Pfeffer, vollmundig.	<b>31.50</b>
	<b>Engelwy Angelo Mio</b> M. Frei Uesslingen Traubensorten: Pinot noir, Merlot Kräftige Struktur, leichte Holzaromatik, harmonisch, würzig und vollmundig mit schönem Beerensaroma.	<b>31.50</b>

## Rotweine

		<u>75 cl</u>
<u>Italien</u>	<b>SANTA CRISTINA igt</b> Marchesi Antinori - Toscana Traubensorten: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon Verspielter Sangiovese mit herrlichem Trinkfluss. Der kurze Ausbau in slawonischen Eichenfässern verleiht einen Touch Würze. Ein unkomplizierter Wein mit weichen Tanninen und fruchtig-fleischigem Abgang.	<b>19.50</b>
	<b>Primitivo di Manduria DOP</b> Masseria Pietrosa, Cantina San Marzano Traubensorte: Primitivo 14% Vol. Kräftiges Purpurrot, gehaltvolles Bouquet mit typischer Primitivo Würze.	<b>23.50</b>
	<b>Amarone Costasera</b> Masi Agricola - Veneto Traubensorten: 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara Vol. 15% Dunkles Rubinrot, undurchsichtig und fast schwarz. Wirkt in der Nase sehr konzentriert und fruchtig, Pflaumenkompott, Würze, Holz und Brotrinde. Im Gaumen mit süsslichem Auftakt, Kompott, Amarenakirschen, Dörrfrüchte. Sehr dicht mit präsenten und feinen Tanninen.	<b>46.50</b>
<u>Spanien</u>	<b>Gran Coronas Reserva</b> Miguel Torres - Catalunya Traubensorten: 80% Cabernet Sauvignon 20% Tempranillo /Barriqueausbau 14% Vol. Dunkles Rubinrot, in der Nase sehr zugänglich mit Noten von reifen, roten Früchten mit dezenten Barriquenuancen. Im Gaumen recht dicht, weich und harmonisch. Zeigt eine schöne Balance von Frucht, Säure und Holz, mit Würze und saftigen Tanninen zum Finale.	<b>25.50</b>
	<b>Celeste Crianza</b> Miguel Torres – Ribera del Duero Traubensorten: 100% Tempranillo /Barriqueausbau 14Vol. Dunkles, sehr dichtes Rubin; in der Nase üppige Fruchtnoten von dunklen Beeren und reifen Pflaumen, untermalt mit feinen, frischen Holznuancen. Im Gaumen mundfüllende Aromatik, saftig, geschmeidige Tannine und etwas Karamell. Eleganter Nachhall mit gut stützender Säure.	<b>27.50</b>
<u>Österreich</u>	<b>Zweigelt Rohstoff</b> Weingut Hannes Reeh, Burgenland Traubensorten: 100% Zweigelt Dunkles Rubinrot mit süsswürziger Nase. In der Nase Aromen nach roten Früchten, am Gaumen elegant und frisch mit Nacharomen von Weichselkirschen. Ein ausgezeichneter und unkomplizierter Zweigelt oder einfach easy drinking mit Tiefgang.	<b>29.50</b>
<u>Argentinien</u>	<b>Puro</b> Weingut Dieter Meier Mendoza Traubensorten: 100% Malbec-Biologisch Barriqueausbau Vol. 14,5% Ein frucht-intensiver Malbec von dichtem Violett-Rot. Im Duft Noten von gekochten Früchten, Kräutern wie Thymian und Minze, und dezent auch gemahlenes Gestein. Weich und füllig im Gaumen, sehr schöne, saftige Malbec-Fruchtigkeit die lange nachklingt.	<b>28.50</b>