

Weinkarte

Weisswein

Eichberg Sauvignon Pinot 2021

CHF 51.00

Holunder und Cassis, unterlegt mit Stachelbeere und tropischen Früchten, weich und breit im Gaumen mit einem cremigen Abgang, opulent und stilsicher
Herkunft: Schweiz (Brunner Weinmanufaktur)

Tipp: Vorspeisen und Fisch

Schloss Heidegg Riesling- Sylvaner 2020

CHF 48.00

Fruchtiger, trockener Weisswein mit feiner Citrusaromatik. Im Gaumen spritzig mit elegantem, weichen Abgang
Herkunft: Schweiz (Weingut Gelfingen)

Tipp: Fisch, Käse und kalte Platte

Mavrio Bianco di Negroamaro Puglia 2020

CHF 44.00

In der Nase leicht, exotische Noten von Litschi und Ananas dazu ein Hauch von Mandeln. Den Gaumen umschmeicheln zusätzlich zitrische Noten, ergänzt durch etwas Zedernholz. Liebliche, weiche und harmonische Struktur
Herkunft: Italien

Tipp: Apéro und helles Fleisch

Saint Genis des Tanyères 2020

CHF 42.00

Leichter, trockener Weisswein. Weich im Abgang.
Noten von Pfirsich, Aprikose und Lavendel.
Herkunft: Frankreich

Tipp: Apéro, Pasta, Poulet und Fisch

Pinot Gris 2021

CHF 46.00

Üppiges Bouquet mit reifen gelben Früchten, Honigmelone, Birne, getrockneten Feigen und etwas Grüntee. Im Mund klar, präzise, sauber, ausgewogen.
Kräftiger Körper und dennoch elegant
Herkunft: Schweiz (Brunner Weinmanufaktur)

Tipp: Fisch und weisses Fleisch

Rosè

Luzerner Seelagen Cuvèe 2020

CHF 48.00

Helles Himbeer- Rot mit Lachsreflexen. Sehr fruchtige Nase nach roten Beeren und Pfirsich. Sehr animierend im Gaumen, mit leichter Süsse und frischer, spritziger Säure

Herkunft: Schweiz (Brunner Weinmanufaktur)

Tipp: Apero, Pasta und weisses Fleisch

Schaumwein

Secco 2020

CHF 44.00

Animierend, fruchtbetont nach Zitrone und Limetten mit einer dezenten Muscat-Note. Der Gaumen ist angenehm belebend mit einer überaus eleganten Perlage.

Feingliedrige Süsse und erfrischende Säure

Herkunft: Schweiz (Brunner Weinmanufaktur)

Tipp: Apéro, Sommerabende, leichte Vorspeisen und Lachs

Rotwein

Pinot Noir 2021

CHF 45.00

Feines Bouquet nach Himbeeren unterlegt mit Zwetschgennote.

Viel Schmelz am Gaumen, samtweich Tannine und intensive Fruchtfülle

Herkunft: Schweiz (Brunner Weinmanufaktur)

Tipp: leichte Speisen und Pasta

Rossoprofondo Zweigelt 2018

CHF 64.00

Kräftige Aromatik nach reifen dunklen Beeren, Würze und dem typischen Zweigelt «Pfeffer». Rustikal im Gaumen mit kräftig, maskulin, wirkenden Tanninen.

Barrique-Note ist präsent, aber nicht dominant

Herkunft: Schweiz (Weinmanufaktur Brunner)

Tipp: dunkles Fleisch

Schloss Heidegg Blauburgunder 2020 CHF 46.00

Eleganter, fruchtiger Rotwein mit dezenter Beerenaromatik.

Schöner Auftakt, ausgewogener Körper mit feinen Tanninen im Abgang

Herkunft: Schweiz (Weingut Gelfingen)

Tipp: dunkles Fleisch und Pasta

Fabelhaft Douro 2019 CHF 45.00

Die Farbe ist lebendig, mit mittlerer Intensität. Die Aromatik ist sehr expressiv und

zeigt frische und florale Noten. Am Gaumen ist der Wein elegant, beschwingt und

gediegen ohne schwerfällig zu sein, mit einem deutlichen mineralischen Charakter.

Mit seiner Harmonie und Eleganz repräsentiert dieser Wein einen unkomplizierten Stil.

Herkunft: Portugal

Tipp: Rotes Fleisch, Fisch und Pasta

Alpasion Varietal Malbec Mendoza 2018 CHF 45.00

Purpurrote Farbe, Intensives Bouquet nach dunklen Beeren und schwarzen Kirschen

mit einem Hauch Süssholz. Komplex am Gaumen. Angenehme Struktur, elegant und

ausgewogen mit einem genüsslichen Finale.

Herkunft: Argentinien

Tipp: Dunkles Fleisch, Grilladen und Pasta

Primitivo Silentium di Manduria 2019 CHF 46.00

Brombeere, Dörrobst, weiche Vanille und Zimtaromen begeistern Nase und Gaumen,

bei diesem gehaltvollen granatroten Wein. Eine leichte Auftaktsüsse, ein fülliger

Körper, eine geschmeidige, harmonische Struktur, viel Frucht und ein langer Abgang

machen den Wein zum nachhaltigen Genuss.

Herkunft: Italien

Tipp: Dunkles Fleisch, Grilladen und Käse

Mavrio Negroamaro Salento 2018 CHF 45.00

Ein geschmeidiger, fülliger, ausgesprochen harmonischer schwarzroter Wein mit leicht

süsslichem Auftakt, gehaltvoll, nachhaltig, fruchtig und ausgewogen.

Sein recht intensives, komplexes Bouquet duftet in erster Linie nach Brombeere und

Johannisbeere, Dörrobst und Zwetschge, ergänzt von wunderbaren Röstnoten von Kaffee,

Karamell und Toastbrot. Im Gaumen ist der Wein saftig und frisch, mit schönen Tanninen,

geschmeidig und sehr aromatisch

Herkunft: Italien

Tipp: Dunkles Fleisch und Braten

Château Fontblanche Bordeaux 2016

CHF 42.00

Dunkler Granat mit rubinroten Reflexen. Aromen von reifen Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren und Heidelbeeren. Er ist voluminös, gut strukturiert und langanhaltend. Die Tannine sind harmonisch eingebunden.

Herkunft: Frankreich

Tipp: Schmorgerichte, dunkles Fleisch und Grilladen

Hauswein

Weisswein

Müller-Thurgau 2020

CHF 46.00

Duftig intensive Gäraromatik nach Papaya, Mango und Limette.

Am Gaumen frisch und spritzig mit angenehmer Fruchtsüsse

Herkunft: Schweiz (Weinmanufaktur Brunner)

Tipp: Apéro und leichte Gerichte

Rotwein

Merlot Pinot 2019

CHF 51.00

Dichtes zugängliches Bouquet mit Aromen von Weichseln und dunklen Beeren mit zart würzigen Spuren. Am Gaumen samtige Tannine, dunkelbeerige Noten mit eleganten - harmonischen Abgang

Herkunft: Schweiz (Weinmanufaktur Brunner)

Tipp: Allrounder, Pasta, Fleisch und Käse