



RISCHLI

— Sörenberg —

Kulinarik · Wellness · Seminar

Weinkarte 



Offene Weine

Weissweine

10 cl

50 cl

Schweiz

Piacere Blanc VdP Suisse

Fr. 6.50

Fr. 32.00

Deutschland, Oberheimbach, Mittelrhein

Spätburgunder Blanc de Noir feinherb

Fr. 7.00

Fr. 35.00

Schweiz, Waadtland VD

Epesses AOC Lavaux

Fr. 6.00

Fr. 29.00

Roséweine

10 cl

50 cl

Schweiz

Piacere Rosé VdP Suisse

Fr. 6.50

Fr. 32.00

Deutschland, Oberheimbach, Mittelrhein

Rosé trocken 2023

Fr. 6.50

Fr. 32.00

Rotweine

10 cl

50 cl

Schweiz

Piacere Rouge VdP Suisse

Fr. 6.50

Fr. 32.00

Schweiz, Schaffhausen SH

Wilchinger Pinot Noir AOC Schaffhausen

Fr. 6.00

Fr. 30.00

Deutschland, Oberheimbach Mittelrhein

Cuvée Rouge feinherb

Fr. 7.00

Fr. 35.00

Schaumweine / Prosecco

10 cl

Italien

Moscato d'Asti DOCG La Gironda

Fr. 8.00

Italien

Prosecco Spumante DOC

Fr. 7.00

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8,1 %

Weissweine

aus der Schweiz

75 cl

Schweiz

01	Piacere Blanc VdP Suisse	Fr.	46.00
Herkunft	Cave de Jolimont, Schweiz		
Rebsorte	Assemblage weisser Traubensorten Chasselas, Pinot Blanc, Chardonnay, Riesling Sylvaner		
Weinfarbe	Goldgelb		
Ausbauart	Lange Gärung mit kontrollierten Temperatur, der die aromatische Palette zum Ausdruck bringt		
Beschreibung	Blütenaromen, begleitet von einem Hauch an Mokka erinnernd. Runder Auftakt, aromatisch, harmonisch mit lieblicher Note, die den langen Abgang begleitet.		
Passend zu	Aperitif, Tapas, Vorspeisen		

Chablais VD

02	Yvorne AOC Chablais Chant des Resses	Fr.	48.00
Herkunft	Artisans Vignerons d'Yvorne, Chablais VD		
Rebsorte	Chasselas		
Weinfarbe	Lichtgrün		
Ausbauart	Stahltank		
Beschreibung	Im Bouquet fruchtige Aromen von Ananas und Zitrusfrüchten sowie einer mineralischen Note. Im Geschmack ist der Wein jugendlich und rassig. Der ausgewogene Weisswein bringt seinen terroirgeprägten Charakter wunderschön zur Geltung.		
Passend zu	Käse, Fisch aus einheimischen Seen, Aperitif		

Lavaux VD

03	Dézaley Grand Cru AOC	Fr.	56.00
Herkunft	Pinget Vins SA, Lavaux VD		
Rebsorte	Chasselas		
Weinfarbe	Intensives Goldgelb		
Ausbauart	Edelstahltank		
Beschreibung	Grossartiger Wein mit eleganten Zitrusaromen, weicher Textur und komplexen Finish.		
Passend zu	Grillierter Fisch, Meeres- und Krustentiere, Käse		

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8,1 %

Weissweine aus der Schweiz

75 cl

Tessin TI

04	Ticino DOC Bianco di Merlot Contrada	Fr.	50.00
Herkunft	Brivio, Tessin TI		
Rebsorte	Merlot		
Weinfarbe	Glänzendes Gelb		
Ausbauart	Stahltankausbau		
Beschreibung	Komplex mit fruchtigen Note und floralen Düften. Ein harmonisch ausgewogener Wein von angenehmer und geschmeidiger Fülle, mit einem langen und mineralischen Abgang.		
Passend zu	Aperitif, leichte Vorspeisen, Teigwaren, Fischgerichte		

Luzern LU

05	Cuvée Hellgelb VdP Suisse	Fr.	55.00
Herkunft	Weingut Heidegg, Luzern LU		
Rebsorte	Riesling-Sylvaner, Blauburgunder Federweisser		
Weinfarbe	Strohgelb mit leichten rötlichen Reflexen		
Ausbauart	Stahltankausbau		
Beschreibung	Aromen von Zitrusfrüchten, Melone und Pfirsich. Im Gaumen wirkt der Wein frisch, fruchtig und gehaltvoll. Trotz der Frische wirkt der Wein im Gaumen breit und füllig.		
Passend zu	Aperitif, Gemüsegerichte, Spargel, gegrillter Fisch, fernöstliche Gerichte, Geflügel		

Wallis VS

06	Onyx Blanc AOC Valais Sélection d'anciens Cépages	Fr.	50.00
Herkunft	Cave Emery, Wallis VS		
Rebsorte	Chardonnay, Heida, Petite Arvine		
Weinfarbe	Leuchtendes Goldgelb		
Ausbauart	Edelstahltank		
Beschreibung	Im Bouquet Noten von exotischen Früchten und dezente Aromen von Walnüssen. Harmonische, komplexe Assemblage mit Frische und guter Säurestruktur und anhaltendem Abgang. Ein trendiger und idealer Begleiter von leichten Speisen.		
Passend zu	Aperitif, Vorspeisen, Fischgerichte, leichte Mahlzeiten		

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8,1 %

Weissweine aus der Schweiz

75 cl

Wallis VS

07	Johannisberg AOC Valais L'Alizé	Fr. 48.00
Herkunft	Cave Emery, Wallis VS	
Rebsorte	Sylvaner	
Weinfarbe	Helles Gelb	
Ausbauart	Stahltankausbau	
Beschreibung	Im Bouquet Däfte nach exotischen Früchten wie Mango, Banane, Ananas sowie einem Hauch von Röst-Mandeln. Der Geschmack ist weich und der Abgang harmonisch. Dieser Walliser hat eine gute Balance zwischen Frucht, Gehalt und Säure.	
Passend zu	Aperitif, Käse, Fisch, helles Fleisch, Geflügel	

Wallis VS

08	Assemblage Blanc VdP La Coquine	Fr. 28.00
Herkunft	Cave Emery, Wallis VS	
Rebsorte	Chasselas, Pinot Blanc, Petite Arvine	
Weinfarbe	Lichtgrün	
Ausbauart	Edelstahltanks	
Beschreibung	Im Bouquet Fruchtaromen von frischen Äpfeln und Bananen. Im Gaumen herrliche Fruchtnoten, perfekt eingebaute Säure und einen leicht salzigen Abgang. Der vollmundige Walliser ist ein idealer Begleiter von leichten Vorspeisen.	
Passend zu	Aperitif, leichte Vorspeisen	

aus Deutschland

75 cl

Oberheimbach, Mittelrhein

09	Spätburgunder Blanc de Noir feinherb	Fr. 49.00
Herkunft	Weingut Eisenbach-Korn, Oberheimbach, Mittelrhein in Deutschland	
Rebsorte	Spätburgunder	
Weinfarbe	Mittleres Gelb	
Ausbauart	Edelstahltank	
Beschreibung	Sehr hell gekelterter Spätburgunder, fruchtig. Nach der Lese, wurden die Trauben sofort ohne längeren Maischekontakt schonend ausgepresst, damit ein Weissweinfarbener „Roséwein“ entsteht. Um die fruchtigen Aromen zu erhalten, wurde der Blanc de Noir im Edelstahltank ausgebaut und früh von der Hefe getrennt. Die natürliche Süße sowie die geringe Säure verleihen diesem Wein seine Ausgewogenheit.	
Passend zu	Pasta, Salat, Gemüsepfanne, leichter Fisch	

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8,1 %

Weissweine aus Italien

75 cl

Piemont

10	Roero Arneis DOCG Vigne Sparse	Fr. 50.00
Herkunft	Giovanni Almondo, Piemont in Italien	
Rebsorte	Arneis	
Weinfarbe	strohgelb mit grünlichen Reflexen	
Ausbauart	Vergärung und Ausbau in Edelstahltanks	
Beschreibung	In der Nase Düfte wilder Blumen begleitet von erfrischenden Aromen von Limetten. Im Gaumen eine erfrischende, gut eingebundene Säure und ein trockener Abgang, der an Mandeln erinnert. Ein charaktvoller und rassiger Weisswein.	
Passend zu	Aperitif, piemontesische Vorspeisen	

Roséweine aus der Schweiz und Deutschland

75 cl

Schweiz

11	Piacere Rosé VdP Suisse	Fr. 46.00
Herkunft	Cave de Jolimont, Schweiz	
Rebsorte	Assemblage von Gamay, Garanoir, Gamaret	
Weinfarbe	Helles Rosa	
Ausbauart	Traditionelle Vinifikation	
Beschreibung	Schöne Fruchtaromatik mit dezenter Holznote. Im Gaumen sehr erfrischend sanft und zugänglich mit leicht süsslicher Vanillenote im Abgang.	
Passend zu	Aperitif, Guacamole, Sushi, Basis für Grapefruit-Cocktail	

Deutschland

12	Rosé trocken 2023	Fr. 49.00
Herkunft	Weingut Eisenbach-Korn, Oberheimbach, Mittelrhein in Deutschland	
Rebsorte	Spätburgunder, Dornfelder & Portugieser	
Weinfarbe	Helles Rosa	
Ausbauart	Edelstahltank	
Beschreibung	Elegant, harmonisch, spritzig und fruchtig. Komposition aus den Rotwein-Rebsorten Spätburgunder, Dornfelder und Portugieser. Der fruchtige Spätburgunder und der dunkle und gehaltvolle Dornfelder ergänzen sich in diesem Rosé perfekt, Der Portugieser sorgt für etwas mehr Leichtigkeit.	
Passend zu	Aperitif, Fisch, Pasta, Salat	

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8,1 %

Schaumweine / Dessertweine aus Europa

75 cl

Frankreich

13	Champagne AOC Brut Cuvée Léonie	Fr. 88.00
Herkunft	Canard-Duchêne, Champagne in Frankreich	
Rebsorte	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	
Weinfarbe	Goldgelber Farbton, feine Perlage	
Ausbauart	Methode traditionnelle (2. Flaschengärung)	
Beschreibung	Das Bouquet erinnert an eingemachte gelbe und exotische Früchte, Trockenblumen und Lebkuchen. Auf der Zunge wirkt er frisch, leicht würzig, vollmundig und reich an Aromen von eingemachter Ananas.	
Passend zu	Aperitif, Vorspeisen, Fisch	

Italien

14	Moscato d'Asti DOCG La Gironda	Fr. 48.00
Herkunft	La Gironda, Piemont in Italien	
Rebsorte	Moscato	
Weinfarbe	Blasses Strohgelb	
Ausbauart	Gärung in Drucktanks bis zum gewünschten Alkoholgehalt von ca 6 % Vol. Danach wird der Wein heruntergekühlt, um die Gärung zu stoppen und anschliessend mittels Filter von den Hefen getrennt.	
Beschreibung	Wunderbar fruchtiges Moscato-Bouquet, darunter schöne florale Noten. Am Gaumen vollaromatisch mit der passenden Süsse und der perfekt unterstützenden, erfrischenden Säure.	
Passend zu	Desserts aller Art, Zabaione, Gebäck, aber auch Gorgonzola mit frischen Früchten	

Italien

15	Prosecco Spumante DOC	Fr. 42.00
Herkunft	Contessa Giulia, Venetien in Italien	
Rebsorte	Glera (Prosecco)	
Weinfarbe	Strohgelbe Farbe	
Ausbauart	Der Schaumwein wird nach der Charmat-Methode (Tankgärverfahren) produziert.	
Beschreibung	Im Bouquet ein lieblicher Duft nach Akazienblüten und frischen Äpfeln. Im Gaumen prickelnd, erfrischend und sehr harmonisch. Die feine und anhaltende Perlage macht diesen Prosecco zu einem Genuss..	
Passend zu	Aperitif, Antipasti, Vorspeisen, Fischgerichte, Dessert, spezielle Gelegenheiten	

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8,1 %

Rotweine

aus der Schweiz

75 cl

Schweiz

16	Piacere Rouge VdP Suisse	Fr. 46.00
Herkunft	Cave de Jolimont, Schweiz	
Rebsorte	Gamaret, Garanoir, Gamay	
Weinfarbe	Rubinrote Farbe	
Ausbauart	Nach der traditionellen Methode des "Governo" vinifiziert, welche auch Basis für die bekannten "Ripasso" Weine aus dem Veneto ist.	
Beschreibung	Aromen von reifen Früchten und dezenten Holznoten. Harmonischer Gaumen mit seidener Struktur und lieblichem Abgang.	
Passend zu	Italienische Gerichte, Antipasti, Pilzrisotto, Pasta mit Auberginen	

Luzern LU

17	Cuvée Vigneron Barrique AOC Luzern	Fr. 62.00
Herkunft	Weingut Heidegg, Luzern LU	
Rebsorte	Pinot Noir, Diolinoir, Cabernet Sauvignon	
Weinfarbe	Rubinrot	
Ausbauart	Barriqueausbau	
Beschreibung	Ein vielschichtiges Bouquet, dass nach roten Beeren und Gewürzen duftet. Im Auftakt sehr weich, im Gaumen beerig und im Abgang mit feinen Tanninen. Ein gut gereifter Barriquewein, der sich hervorragend als Essensbegleiter eignet.	

Schaffhausen SH

18	Wilchinger Pinot Noir AOC Schaffhausen	Fr. 30.00
Herkunft	M. Hedinger, Schaffhausen SH	
Rebsorte	Blauburgunder	
Weinfarbe	Granatrot	
Ausbauart	Stahltankausbau	
Beschreibung	In der Nase beerige und cassisartige Aromen. Eine schöne Gaumenfülle mit reifen Aromen und weichen Tanninen. Ein fülliger und komplexer Wein der zugänglich sowie saftig im Abgang ist.	
Passend zu	Kalte Fleisch- und Käseplatten, Antipasti, Geflügelsalat	

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8,1 %

Rotweine

aus der Schweiz

75 cl

Lavaux VD

19 Herkunft Rebsorte Weinfarbe Ausbauart Beschreibung Passend zu	Lavaux AOC St. Saphorin Pinot Noir Dubois Fils, Lavaux VD Pinot Noir Mittleres Rubinrot Edeltank Im Bouquet erfrischende Fruchtigkeit mit Aromen von Kirschen und Himbeeren. Im Gaumen Aromen von kleinen Früchten, Gehölze und Heidekraut. Der vollmundige aromatische Wein ist frisch, ausgewogen und langanhaltend. Gerichte mit Kalbfleisch, Geflügel, Rahmkäse	Fr. 52.00
---	--	-----------

Tessin TI

20 Herkunft Rebsorte Weinfarbe Ausbauart Beschreibung Passend zu	Ticino DOC Merlot Baiocco Guido Brivio, Tessin TI Merlot Intensives Rubinrot mit violetten Nuancen Stahltankausbau, wobei 30% des Weines während 10 -12 Monaten in zwei und dreijährigen Barriques verfeinert werden. Im Bouquet zeigen sich Noten von reifen roten Beeren, untermalt mit delikaten Gewürz- und Röstaromen. Dieser Tessiner besitzt eine gute Struktur, ist ausgeglichen und hat ein langes, anhaltendes Finale. Ein sehr vielschichtiger und schöner Wein! Aperitif, Gemüsegerichte, gegrillter Fisch, fernöstliche Gerichte, Spargeln und Geflügel	Fr. 52.00
---	---	-----------

Tessin TI

21 Herkunft Rebsorte Weinfarbe Ausbauart Beschreibung Passend zu	Ticino DOC Merlot Riflessi d'Epoca Brivio, Tessin TI Merlot Intensives, sattes Rubinrot Vergärung im Stahltank mit anschliessendem Ausbau während 15-18 Monaten in französischen Eichenholzbarriques. Aromen von Pflaumen, Sauerkirschen sowie Röstnoten und leichten Gewürzdüfte. Im Gaumen vollmundig, elegant mit guter Struktur und harmonischem langem Abgang. Braten, Wild, Roastbeef, herzhaftes Käsesorten	Fr. 72.00
---	---	-----------

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8,1 %

Rotweine

aus der Schweiz

50 cl

75 cl

Wallis VS

22 Herkunft Rebsorte Weinfarbe Ausbauart Beschreibung Passend zu	AOC Valais Assemblage Rouge Primoris Cave Emery, Wallis VS Pinot Noir, Diolinoir, Syrah Dunkles Rubinrot Edelstahl tanks In der Nase Aromen von eingekochten Erdbeeren und würzigen Noten von Pfeffer. Im Gaumen ein weicher Auftakt mit beerigen Noten, rassigen Würzaromen, schönem Schmelz und harmonischen Tanninen. Eine schöne Walliser Assemblage! Kalte Platten, Fleischgerichte	Fr. 28.00
---	--	-----------

Wallis VS

23 Herkunft Rebsorte Weinfarbe Ausbauart Beschreibung Passend zu	Pinot Noir AOC Valais Héphaïstos Cave Emery, Wallis VS Pinot Noir Rubinrot Tankgärung Das Bouquet erinnert an eingekochte Früchten wie Erdbeeren, sowie fruchtig-würzige Noten (Dörraprikosen/Zimt). Im Gaumen reife Beeren, sowie eine tolle Fülligkeit und Reichheit. Ein gehaltvoller, konzentrierter Wein mit guter Harmonie. Kräftige Fleisch- und Käsegerichte, Wild	Fr. 50.00
---	---	-----------

Wallis VS

24 Herkunft Rebsorte Weinfarbe Ausbauart Beschreibung Passend zu	Onyx Noir AOC Valais Cave Emery, Wallis VS Humagne Rouge, Cornalin, Gamaret Dunkles Rubinrot Edelstahltank Reife Waldbeeraromatik mit rassigen Würznoten sorgen für ein tolles Bouquet. Der Geschmack ist vielschichtig mit harmonisch eingebetteten Tanninen. Ein exklusives Cuvée mit viel Wärme und Harmonie. Ein echtes Genusserlebnis! Kräftige Fleischspeisen vom Rind, Lamm oder Wild, gereifter Käse	Fr. 52.00
---	---	-----------

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8,1 %

Rotweine

aus Deutschland

75 cl

Oberheimbach, Mittelrhein

25	Cuvée Rouge feinherb	Fr.	49.00
Herkunft	Weingut Eisenbach-Korn, Oberheimbach, Mittelrhein in Deutschland		
Rebsorte	Cuvée aus Dornfelder & Spätburgunder		
Weinfarbe	Rubinrot		
Ausbauart	Ausbau 60% Edelstahltank, 40% großes Holzfass		
Beschreibung	Eine fruchtig leichte Rotweincuvée mit etwas Restsüße, welche aus dem Wein einen harmonischen Sommerwein macht.		
Passend zu	Käse, Fleisch, Pasta		

aus Frankreich

75 cl

Listrac-Médoc

26	Listrac-Médoc AOC Château Clarke MC	Fr.	85.00
Herkunft	Baron Edmond de Rothschild, Listrac-Médoc in Frankreich		
Rebsorte	Merlot, Cabernet Sauvignon		
Weinfarbe	Tiefes Rubinrot mit violetter Rand		
Ausbauart	Barrique		
Beschreibung	In der Nase konzentriert, fruchtig, würzig, sowie Beerenaromen und eine schöne Eichenholznote. Im Gaumen sehr gehaltvoll, komplex, aromatisch, mit milden Tanninen und einer dezenten Röstnote.		
Passend zu	Festlichen Mahlzeiten, rotes Fleisch, Braten, Grilladen		

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8,1 %

Rotweine aus Italien

75 cl

Apulien

27	Primitivo di Manduria DOC	Fr.	52.00
Herkunft	Cigno Moro, Apulien in Italien		
Rebsorte	Primitivo		
Weinfarbe	Dicht dunkles Rot mit violettfarbenen Reflexen		
Ausbauart	Temperaturkontrollierte Vinifikation in Stahltanks anschliessend 6 monatige Reifung in französischen Barriquefässern.		
Beschreibung	An der Nase dominieren Aromen von dunklen Beeren mit intensiven Noten nach kompottartigen Früchten und mit einer gut integrierten Holznote. Im Gaumen vollmundig, mit weicher Textur und lang anhaltendem Abgang. Leichter Primitivo aus dem Haus Cigno Moro.		
Passend zu	Rotes Fleisch, Wild, Grilladen		

Apulien

28	Manduria DOP Primitivo 80 Vecchie Vigne	Fr.	68.00
Herkunft	Cigno Moro, Apulien in Italien		
Rebsorte	Primitivo		
Weinfarbe	Dunkles Rot mit violettfarbenen Reflexen		
Ausbauart	Die Ernte erfolgt per Handlesung. Temperaturkontrollierte Vinifikation in Stahltanks mit einer 1- monatigen Gärung auf den Schalen, um ein Optimum an Farbe zu extrahieren. Dann erfolgt eine 8 monatige Reifung in französischen Barriquefässern.		
Beschreibung	In der Nase dominieren Aromen von dunklen Beeren mit intensiven Noten nach kompottartigen Früchten, gefolgt von Aromen wie Tabak, Kakao und Kaffee. Im Gaumen vielschichtig, vollmundig, mit weicher Textur und lang anhaltendem Abgang.		
Passend zu	Rotes Fleisch, Wild, Grilladen		

Emilia-Romagna

29	Sangiovese di Romagna DOC Riserva	Fr.	52.00
Herkunft	Umberto Cesari, Emilia-Romagna in Italien		
Rebsorte	Sangiovese		
Weinfarbe	Intensives Rubinrot mit granatfarbenen Schattierungen		
Ausbauart	In temperaturüberwachten Edelstahltanks; teilweiser Ausbau während 24 Monaten in Slavoniaund Allier-Eichenfässern.		
Beschreibung	Ein delikater Duft mit Anklängen an Veilchen- und Erdbeeraromen. Im Gaumen würzige Noten von Zimt, Pfeffer und Zedernholz, unterstützt von angenehmen Röstaromen. Der stoffige und robuste Riserva besitzt eine tolle Struktur.		
Passend zu	Lasagne, rotes Fleisch, vor allem Braten und Wild oder reife Käsesorten wie der typischen Parmigiano		

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8,1 %

Rotweine aus Italien

75 cl

Piemont

30	Barbera d'Asti DOCG La Lipa	Fr. 44.00
Herkunft	La Gironde, Piemont in Italien	
Rebsorte	Barbera	
Weinfarbe	Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen	
Ausbauart	Mazeration auf den Schalen in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur während 6-8 Tage. Anschliessend werden die Trauben gepresst und die alkoholische Gärung in Edelstahltanks abgeschlossen. Der Wein reift mehrere Monate in Edelstahltanks und wird im folgenden Sommer nach der Ernte ohne Schönung oder Filtration in Flaschen abgefüllt.	
Beschreibung	Intensiver, rotbeerig-fruchtiger Duft. Am Gaumen saftig, sehr frisch und schöne Fülle - die tolle Fruchtigkeit betört und macht Lust auf den nächsten Schluck!	
Passend zu	Pastagerichte mit Fleisch- und Tomatensaucen, Risotto, Pizza. Passt auch gut zur orientalischen Küche.	

Piemont

31	Barolo DOCG	Fr. 72.00
Herkunft	Mauro Veglio, Piemont in Italien	
Rebsorte	Nebbiolo	
Weinfarbe	Rubinrot mit granatroten Reflexen	
Ausbauart	Mazeration auf den Schalen in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur für 10 Tage, bevor die Trauben gepresst werden und die alkoholische Gärung in Edelstahl abgeschlossen wird. Gegen Dezember wird der Wein in kleine Eichenfässer umgefüllt, von denen 15-20% neu und 80% gebraucht sind. In diesen reift der Wein während rund 2 Jahren. Nach dem Dekantieren in Edelstahltanks wird der Wein ohne Schönung und Filtration in Flaschen abgefüllt.	
Beschreibung	An der Nase dominieren Noten von roten und schwarzen Kirschen, gepaart mit würzigen und kräuterischen Anklagen. Im Gaumen sehr zugänglich mit einer interessanten Mineralität, präsenten aber mit qualitativ guten Taninen und einer animierender Frische. Im Abang präsentiert er sich sehr anhaltend mit einem schönen Schmelz. Ein wunderbarer Barolo mit einem Top Preis-/Leistungsverhältnis.	
Passend zu	Fleischgerichte mit extraktreichen, dunklen Saucen, gegrilltem Fleisch, Steak und Rostbraten, Federwild	

Toskana

32	Bolgheri DOC Donna Olimpia Rosso	Fr. 64.00
Herkunft	Donna Olimpia 1898, Toskana in Italien	
Rebsorte	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc	
Weinfarbe	Sehr intensives Rubinrot mit deutlichem violetterm Glanz	
Ausbauart	Traditionelle Maischegärung in Edelstahltanks. Der Wein wird für 12-14 Monate in Barriquefässern aus französischer Eiche ausgebaut, in 50% neue und 50% zweitgebrauchte. Anschliessend ruht der Wein noch zusätzlich 6 Monate in der Flasche.	
Beschreibung	An der Nase mit Noten nach Brombeeren, Heidelbeeren, Peperoni, Kakao und Lakritze. Im Gaumen ausgewogen mit mittlerer Fülle und vielschichtiger Struktur. Das Finale ist angenehm lang und anhaltend.	
Passend zu	Fleischgerichte, Pasta (Lasagne), Käse	

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8,1 %

Rotweine aus Italien

75 cl

Toskana

33	Brunello di Montalcino DOCG	Fr. 79.00
Herkunft	Tenuta Caparzo, Toskana in Italien	
Rebsorte	Sangiovese Grosso	
Weinfarbe	Granatrot, intensiv und leuchtend	
Ausbauart	Ausbau während 24 Monaten in traditionellen Fässern aus slowenischem Eichenholz (3'000 -5'000 Liter). Zur Verfeinerung wird er anschliessend während mindestens 12 Monaten in der Flasche gelagert bevor er in den Verkauf gelangt.	
Beschreibung	Ein kraftvolles und variantenreiches Bouquet, das an Waldfrüchte erinnert sowie einem würzigen Duft nach Süss- und Zedernholz und einer Spur Vanille. Ein reifbeeriger Geschmack mit feinen Würznoten und harmonischen Tanninen.	
Passend zu	Braten, Grillfleisch, Wild, Schmorfleisch, gereifter Käse	

Toskana

34	Brunello di Montalcino DOCG La Casa	Fr. 99.00
Herkunft	Tenuta Caparzo, Toskana in Italien	
Rebsorte	Sangiovese Grosso	
Weinfarbe	Granatrot, intensiv und leuchtend mit leichter Orangetönung	
Ausbauart	Ausbau während 24 Monaten in traditionellen Fässern aus slowenischem Eichenholz (3'000-5'000 Liter), dann in kleinen Eichenholzfässern aus Frankreich (225-300 Liter).	
Beschreibung	Ein komplexes, kraftvolles und variantenreiches Bouquet, das an reife Waldfrüchte erinnert. Im Gaumen würziger Duft nach Süss- und Zedernholz und einer Spur Vanille. Ein Brunello von grosser Vortrefflichkeit und mit viel Rasse.	
Passend zu	Braten, Grillfleisch, Wild, Schmorfleisch, gereifter Käse	

Toskana

35	Maremma Toscana DOC Sangiovese Cerida	Fr. 50.00
Herkunft	Pepi Lignana,, Toskana in Italien	
Rebsorte	Sangiovese	
Weinfarbe	Intensives Rubinrot mit Purpurreflexen	
Ausbauart	Entrappung, Pressung und Gärung in temperaturgeregelten Stahltanks. Nach der malolaktischen Gärung und Reifung in den Stahltanks reift der Wein drei Monate lang in der Flasche nach.	
Beschreibung	Das Bouquet ist fruchtig mit Anklängen an rote Beerenfrüchte. Im Gaumen präsentiert er sich vollmundig, weich mit einem lang anhaltenden Abgang.	
Passend zu	Rotes Fleisch, vor allem Braten und Wild, reife Käsesorte	

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8,1 %

Rotweine aus Italien

75 cl

Venetien

36	Amarone della Valpolicella DOPG del Fondatore	Fr. 78.00
Herkunft	Giacomo Montresor, Venetien in Italien	
Rebsorte	Corvina Veronese, Rondinella	
Weinfarbe	Dichte dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen	
Ausbauart	Die einzeln ausgesuchten Trauben werden per Hand auf Flechtwerk in den Kornkammern der Bauernhäuser der Gegend gelegt. Dort lässt man sie trocknen und vinifiziert sie im darauffolgenden Februar herkömmlich für Rotweine mit langsamer Gärung.	
Beschreibung	Im Bouquet Düfte, die an Veilchen und konzentrierte Waldbeeren erinnern. Weicher, anhaltender und fruchtiger Auftakt, gute Struktur, vollmundig und mit einem Nachgeschmack nach Mandeln und Brombeeren.	
Passend zu	Würzige Speisen, Wildfleisch, würziger und reifer Käse	

Toskana

37	Valpolicella Classico DOP Ripasso	Fr. 52.00
Herkunft	Giacomo Montresor, Venetien in Italien	
Rebsorte	Corvina Veronese, Rondinella, Molinara	
Weinfarbe	Volles und Intensives Rubinrot	
Ausbauart	Lagerung im grossen Holzfass für ca. 12 Monate, etwa 1/3 des Weines wird für 4-6 Monate in Barriques zur Reifung gebracht.	
Beschreibung	Duftet in der Nase nach getrockneten, reifen, roten Früchten, Kräutern und Vanille. Im Geschmack rund, warm und mit einer konzentrierten Beerigkeit nach reifen Brombeeren. Im Abgang mit subtilen und anhaltenden Röstnoten.	
Passend zu	Rind- und Pferdefleisch, Wild, Halbhart- und Hartkäse	

aus Spanien

75 cl

Ampurdàn

38	Ampurdàn DO 5 Finques Reserva	Fr. 54.00
Herkunft	Castillo Perelada, Ampurdàn in Spanien	
Rebsorte	Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Syrah, Samsó, Monastrell, Cabernet Franc	
Weinfarbe	Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen	
Ausbauart	Traditionelle Maischegärung mit anschliessendem 12-monatigen Ausbau in amerikanischen und französischen (Allier) Barriques. Die Flaschenlagerung dauert mindestens 24 Monate, bevor er in den Verkauf gelangt.	
Beschreibung	In der Nase feines Cassisaroma mit Noten von schwarzem Pfeffer, Vanille und ein Hauch Tabak. Im Mund angenehm weicher Auftakt, gute Struktur, genussvolle Tannine und ein harmonischer, langer Abgang. Ein kräftiger, überaus charaktervoller spanischer Wein.	
Passend zu	Kräftige Fleischspeisen (Rindfleisch, Wild, Lamm), Käse	

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8,1 %

Rotweine aus Spanien

75 cl

Ribera del Duero

39	Ribera del Duero DO Reserva	Fr. 76.00
Herkunft	La Veguilla, Ribera del Duero in Spanien	
Rebsorte	Tempranillo	
Weinfarbe	Sattes, tiefes Rubinrot	
Ausbauart	Kontrollierte Fermentation bei 28°C. 20 Tage Mazeration. Ausbau in französischen Barriques während 24 Monaten, anschliessende 12 monatige Flaschenlagerung. Der natürliche Stabilisationsprozess kann zur Bildung von Sedimenten führen.	
Beschreibung	Elegantes Bouquet mit reiffruchtigen (Zwetschgen/Dörrfrüchte) und Komponenten von Kakao, Lakritze und wärmenden Gewürzen. Kräftig und fleischig im Gaumen, würzig mit fein eingebetteten Eichenholzaromen und langanhaltendem Abgang.	
Passend zu	Kräftige Schmor- und Pfannengerichte, Desserts aus dunkler Schokolade	

Ribera del Duero

40	Ribera del Duero DO Roble	Fr. 52.00
Herkunft	La Veguilla, Ribera del Duero in Spanien	
Rebsorte	Tempranillo 98 %, Cabernet Sauvignon 2%	
Weinfarbe	Intensive rubinrote Farbe	
Ausbauart	Ausbau in französischen Barriques während 142 Tagen. Danach 4 Monate Flaschenreifung. Die natürliche Stabilisation kann zu Sedimenten führen.	
Beschreibung	In der Nase Aromen von roten Kirschen und Erdbeeren. Im Geschmack fruchtig und gut ausgewogen mit erfrischender Säure. Kräftiger und gleichzeitig sehr trinkiger Wein mit langanhaltendem Abgang.	
Passend zu	Würzige Fleischgerichte, Wild, Käse	

Rioja

41	Rioja DOCa LAN D-12 Crianza	Fr. 56.00
Herkunft	Bodegas Lan, Rioja in Spanien	
Rebsorte	Tempranillo	
Weinfarbe	Dichtes, glänzendes Kirschrot mit violetter Schimmer	
Ausbauart	Über 10 Monate in neuen amerikanischen (65%) und französischen Barriques (35%).	
Beschreibung	In der Nase elegantes Aroma von frischen roten Früchten und Brombeeren. Im Gaumen gut eingebundenes Holz, Noten von Lakritz und Gewürzen. Vollmundiger und fleischiger aber gleichzeitig seidiger und schmelziger Wein mit langem Abgang.	
Passend zu	Dunkles Fleisch (geschmort, gebraten, gegrillt), geräucherte und reife Käsesorten	

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8,1 %

Rotweine

aus USA

75 cl

Kalifornien

42	Cabernet Sauvignon Allomi Vineyard - Napa Valley	Fr. 76.00
Herkunft	The Hess Collection Winery, Kalifornien USA	
Rebsorte	Cabernet, Petit Verdot, Merlot, Malbec	
Weinfarbe	Intensives Dunkelrot mit violetten Reflexen	
Ausbauart	Die Mazeration erfolgte während 7-12 Tage. Während 18 Monaten wurde der Jungwein in französischen Eichenholzfässern ausgebaut.	
Beschreibung	In der Nase Noten von reifen Pflaumen, Lakritze, Zedernholz und Toast. Der Geschmack ist geprägt von schwarzen Kirschen, gefolgt von fleischigen Pflaumen. Gut strukturierter Cabernet mit reifen Gerbstoffen. Ein Napa Valley-Klassiker.	
Passend zu	Lamm-, Rindfleisch, Teigwaren	

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8,1 %