



# Weinkarte

## AUSERLESENE WEINE

Unsere Weinkarte offeriert auch anspruchsvollen Kennern eine reiche Auswahl von passenden und auserlesenen Tropfen zum feinen Essen. Unsere Liebe gilt vor allem den edlen Gewächsen aus aller Welt. Unser kleiner Weinkeller bietet zudem eine schöne Auswahl an Schweizer und internationalen Weinen. Unsere Weinkarte wird laufend ergänzt.

Mit enger Zusammenarbeit mit ETTER SOEHNE AG DISTILLERIE

Der Wein gehört zu den kostbarsten Gaben der Erde.

So verlangt er Liebe und Respekt.

Hammurabi (1792-1750 v.Chr.)

Als Schlumi dürfen Sie die angebrauchte Flasche mit nach Hause nehmen.

# Prosecco

**CAVALLERI – FRANCIACORTA, Lombardei**

**75cl**

**84.00**

Rebsorte: 100% Chardonnay

Weinregion: Erbusco Franciacorta, Lombardei

Weinbereitung: 10% des Basisweins wird in gebrauchten Barriques vergoren und anschliessend während 8 Monaten darin ausgebaut. Die zweite Gärung erfolgt nach der traditionellen Methode Champenoise in der Flasche mit einem 30-monatigen Ausbau auf der Hefe (sur lattes). Nach dem Dégorgement reift der Wein während weiteren 3 Monaten in der Flasche, bevor er in den Handel kommt.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Die Franciacorta in der Nähe des Iseos Sees ist mittlerweile eine etablierte und weit über Italien hinaus bekannte, interessante Alternative zu den traditionellen Champagnern. Regelmässig stimmen Weinjournalisten auf der ganzen Welt ein Loblied auf die „Champagne Italiens“ an. Längst haben auch viele KonsumentInnen erkannt, dass eine der besonderen Stärken dieser Gewächse mit Methode Champenoise, ihre grosse Bekömmlichkeit ist. Zu den führenden Produzenten dieser Gegend gehören die Cavalleri, die bereits seit dem 14. Jahrhundert in den Hügeln von Erbusco ansässig sind. Heute wird das Gut von Giulia Cavalleri, einer der drei Töchtern des Bankiers Giovanni Cavalleri, geführt. Ausser dem Rosé Millesimato aus Chardonnay und Pinot Noir werden sämtliche Cavalleri Schaumweine aus 100% Chardonnay gekeltert.

In einer internationalen Vergleichs Degustation der Weinzeitschrift Vinum im Dezember 2001 wurde der Brut von den Testern mit 17 Punkten (= aussergewöhnlich) als einer der besten Schaumweine überhaupt bewertet.

Fruchtiges Bouquet mit leichten Röstaromen; vollmundig, mit eleganter Perlage und schöner Länge im Abgang. Ein Blanc de Blancs wie er sein sollte!

Serviervorschlag: Idealer Aperitif oder perfekter Begleiter von leichten Vorspeisen, Fisch und Krustentieren oder zu Frischkäse aus Ziegen- bzw. Schafsmilch.

## **PROSECCO Extra-Dry Millesimato Paladin**

**75cl**

**58.00**

Rebsorte: Prosecco 100 %

Weinregion: Conegliano, Valdobbiadene, Italien

Weinbereitung: Der Prosecco Extra-Dry Millesimato Paladin kommt aus den Weinbergen, die sich im hügeligen und historischem Produktionsgebiet zwischen Conegliano und Valdobbiadene erstrecken. Prosecco wird hier seit mindestens zwei Jahrhunderten angebaut, obwohl einige Historiker den Ursprung auf die Römerzeit zurückführen. Die Gärung erfolgt bei einer Temperatur von 16°C und schafft eine feine Perlage, sehr angenehm und geschmeidig. Diese Kellertechnik erlaubt, sehr delikate Düfte und faszinierende Geschmacksnoten zu gewinnen. Dank dieser Charakteristiken ist gerade dieser Wein so erfolgreich und bekannt.

Alkohol: 11,5 % Vol.

Besonders fruchtig, erinnert an Apfel und Birne. Delikate Note nach Zitrusfrüchten, die dann blumig wird. Gaumen: sehr geschmeidig wegen des eleganten Schmelzens des Schaums am Gaumen. Schmackhaft und langanhaltend, angenehm lebhaft. Leicht im Glas wegen des geringen Alkoholgehaltes.

Serviervorschlag: Exzellenter Wein zu Beginn einer Mahlzeit. Ideal zu Fischvorspeisen und Meeresfrüchte-Risotto. Empfehlenswert als Aperitif und hervorragender Wein für unterhaltsame Stunden.

## **Rosé**

### **Twenty Twelve Pink Es Fangar**

**75cl**

**52.00**

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Callet, Manto Negro, Merlot, Syrah

Weinregion: Pla i Levant, Mallorca, Spanien

Weinbereitung: Heute verfügt Es Fangar über ca. 64 Hektar Weinanbaufläche. Besonders den autochthonen Rebsorten widmen sich die Önologen auf Es Fangar mit besonderer Aufmerksamkeit. Ziel ist es, exzellente Weine von international höchster Qualität und Genussfreude hervorzubringen. Dabei ist die strikte biologische Bewirtschaftung der gesamten Finca Grundlage und hat oberste Priorität.

Alkoholgehalt 13,00 % Vol.

Feine, frische, reife und rote Früchte, sanft im Abgang

Serviervorschlag: perfekt zu sommerlichen Gerichten, Salaten, Reis und weissem Fleisch

# Schweiz

## **Cuvée Madame Rosmarie Mathier blanc AOC**

**37,5cl / 75cl**

**32.00 / 58.00**

Rebsorte: Assemblage von Petite Arvine, Pinot Blanc, Silvaner und Pinot Gris. Der mengenmässige Anteil der einzelnen Rebsorten ändert von Jahr zu Jahr. Grundwein ist der Petite Arvine.

Weinregion: Salgesch, CH

Weinbereitung: Angebeertes Traubengut. Jede Sorte wird einzeln ausgebaut. Vor allen anderen Weinen wird jedes Jahr die Assemblage von Rosmarie geschaffen.

Alkoholgehalt: 12.5% Vol.

Für die schöne Frische und die leichte Salznote ist der Petite Arvine verantwortlich. Der Pinot Blanc verleiht ihm einen Hauch von exotischen Früchten. Der Pinot Gris gibt dem Cuvée Madame Rosmarie Mathier seine Vollmundigkeit und ist für die leichte Restsüsse verantwortlich. Der Silvaner verleiht ihm seine Langlebigkeit.

Serviervorschlag: Aperitif, Meeresfische und Krustentiere, Geflügel, Asiatische Gerichte.

# Italien

## **Syrah Paladin**

**75cl**

**48.00**

Rebsorte: Syrah 100 %

Weinregion: Venezia, Italien

Weinbereitung: Die Trauben folgen eine Reife, durch ein besonderes Verfahren, beziehungsweise DMR (doppia maturazione ragionata). Die Trauben reifen direkt am Rebstock, und, bei Erreichung des idealen Vollreifegrades, wird die Frucht von dem Stamm abgetrennt, um den Saft der Pflanze zu blockieren. Denn werden die Trauben zu einem Wasserentzug und einer Verdickung der Schalen geführt, die die Beeren während der Trocknung schützen werden. Die Trauben bleiben in diesem Zustand für ungefähr 20 Tage, solange den richtigen Vollreifegrad erreichen wird. Dann werden die Trauben gelesen.

Alkoholgehalt: 13.6% Vol.

Am Anfang intensiv und komplex, in der Nase nimmt man die Konfitüre und die Gewürze wahr, die perfekt abgleichen. Struktur und Harmonie dank des Überreife und der natürlichen Konzentration. Weich aber mit Charakter, zeigt ein perfektes Gleichgewicht zwischen Süße, Säure und Tannine, fruchtige Nachgeschmack und sehr anhaltend.

Serviervorschlag: Tatar, gebratenem Fleisch, Grillgerichten, mittelgereiftem Käse

## **AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 2011**

**75cl**

**75.00**

Rebsorte: 30% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rondinella, 10% Oseleta, Negrara, Rossignola, Dindarella.

Weinregion: Valpolicella Zone, Italien

Weinbereitung: Durch sanfte Pressung wird er in slawonische Eichenfässer abgefüllt und für ca. 3 Jahre gelagert.

Alkoholgehalt: 16% Vol.

Fruchtig, ausgewogen, nachhaltig und gehaltvoll, granatrot mit leichten Violetten Reflexen. Recht kräftig steigen die typischen Amarone-Düfte von Dörrpflaume und Rosine in die Nase, gefolgt von Kirsche, Pflaume, Zwetschge und dunklen Beeren, dazu etwas röstartige Aspekte (Kaffee, Kakao/Schokolade, Karamell, Toastbrot). Im Gaumen ist der Wein schön geschmeidig, rund und harmonisch, etwas süsslich und einem schmeichelnden Abgang.

Serviervorschlag: Pasta, Pilzrisotto, Gemüsegratin, Kalb, Rind, Lamm, Wild und Hartkäse

### **Amarone Della Valpolicella DOCG Cami**

**50cl**

**38.00**

Rebsorte: Molinara, Rondinella, Corvina Veronese

Weinregion: Veneto

Weinbereitung: Durch sanfte Pressung wird er in slawonische Eichenfässer abgefüllt und für ca. 3 Jahre gelagert.

Alkoholgehalt: 15.2 % Vol.

Fruchtig, ausgewogen, nachhaltig und gehaltvoll, granatrot mit leichten Violett Reflexen. Recht kräftig steigen die typischen Amarone-Düfte von Dörrpflaumen und Rosine in die Nase, gefolgt von Kirsche, Pflaume, Zwetschge und dunklen Beeren, dazu etwas röstartige Aspekte (Kaffe, Kakao/Schokolade, Karamell, Toastbrot). Im Gaumen ist der der Wein schön geschmeidig, rund und harmonisch, etwas süsslich und einem schmeichelnden Abgang.

Serviervorschlag: Pasta, Pilzrisotto, Gemüsegratin, Kalb, Rind, Lamm, Wild und Hartkäse

### **Rossobastardo IGT Sartori 75cl**

**75cl**

**52.00**

Rebsorte: Sangiovese / Merlot / Cabernet Sauvignon

Alkoholgehalt: 13,5 Vol.%

Weinregion: Umbrien/

Die Weinlese erfolgt im September. Die Trauben werden von Hand gelesen und sorgfältig ausgesucht. Traditionelle Vorgärung der Maische und Gärung bei kontrollierter Temperatur. Der Ausbau erfolgt zu 75% im Stahltank und zu 25% in Holz. Anschliessend reift der Rossobastardo noch für einige Zeit in der Flasche

Der Rossobastardo zeigt ein kräftiges Rubinrot. Das Bouquet zeigt viel Frucht mit schönen Noten nach roten Beeren wie Brombeere und Heidelbeere. Am Gaumen ist der Rossobastardo weich, geschmeidig und ausgewogen mit einem nachhaltigen Abgang

Serviervorschlag:

Ideal zum Apéro, Pastagerichten mit Fleisch- oder Pilzsauce, gefülltes Gemüse, Fleisch vom Grill, weicher Pecorino

# Frankreich

**In Extremis, Château d'Agel, Minervois AOC 2009 75cl 85.00**

Rebsorte: 85% Syrah, 15% Grenache Noir

Weinregion: Languedoc-Roussillon, Frankreich

Weinbereitung: Der Wein gärte, temperaturkontrolliert, während 25 – 30 Tagen an der Maische. Danach wurde er zu 100% während 14 Monaten im neuen, französischen Barriques ausgebaut. Von diesem Jahrgang wurden lediglich 8000 Flaschen produziert.

Alkoholgehalt: 15 % Vol.

Intensives, dunkles Schwarzrot mit Violetten Reflexen. Im Bouquet feine Holzaromen, komplex, konzentriert und aromatisch mit getoastetem Brot, Mokka, Schokolade, Konfitüre von schwarzen Früchten und Pflaumen. Im Gaumen intensiv, kraftvoll mit geschmeidiger Süsse, präsenten, aber fein eingebundene, weiche Tannine. Intensiver, langanhaltender Abgang.

Serviervorschlag: Kräftige, rote Fleischgerichte, Grilladen, Wildgerichte, reifer Käse

# Spanien

## **Juan Gil Silber Label**

**75cl**

**48.00**

Rebsorte: Monastrell

Weinregion: Jumilla, Spanien

Weinbereitung: Aus über 40-jährigen Reben. In kleinen Stahltanks vergoren und danach für 12 Monate in französischen Barriques ausgebaut.

Alkoholgehalt 15% Vol.

Kaum zu überbietendes Weinvergnügen in dieser Preisklasse! Sehr dunkles Kirschrot. Dunkelfrüchtiges, intensives Bouquet, erinnert an gekochte Zwetschgen, Zimt, Blütenduft, Gewürznelken. Enorm füllig und mit einer grossen Portion süssem, leckerem Fruchtextrakt, gestützt von robustem, dichtem Tannin und frischer Säure. Viel würzige Noten (Weihrauch) und sehr viel dunkle Frucht im langen Nachhall.

Serviervorschlag: Zu Fleischgerichten, Risotto und Gratin

## **LA Bestia Jumilla DO**

**75cl**

**58.00**

Rebsorte: 100% Monastrell

Weinregion: Jumilla, Spanien

Alkoholgehalt: 16.5% Vol.

Die Reben sind über 120 Jahre alt und es werden rund 5.000 Flaschen jährlich produziert.

Die Legende erzählt von einem furchterregenden Tier, der Angst im Leben der örtlichen Winzer verbreitete.

Es lauerte mit seinen tiefen bedrohlichen und brennenden Augen in der Dunkelheit. Der mächtige Körper des Tieres war so stark wie eine Eiche, und dennoch komplex, und verführerisch .... Sie nannten Ihn "La Bestia" ..

Kakao- und Schokoladearomen verfeinern die schwere schwarze Beerenfrucht. Granatrot und robust, warm und aufgeschlossen, moderner, gefälliger 100-Prozent-Monastrell.

Serviervorschlag: Zu Fleischgerichten, Pilzsaucen, Wild.



## **Basa von Telmo Rodriguez**

**75cl**

**48.00**

Rebsorte: 85% Verdejorn, 10% Viurarn, 5% Sauvignon Blanc

Weinregion: Rueda, Spanien

Weinbereitung: Das Anbaugebiet von Rueda liegt im Nordwesten Spaniens und gilt als hervorragende Weissweinregion. Die Trauben für den Basa (Verdejo mit kleinem Anteil Viura) gedeihen auf kalkhaltigen, trockenen Böden. Nach einer zweiwöchigen Gärung wird der Wein während rund eines halben Jahres im Stahltank ausgebaut.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Der Basa ist geprägt von einem fruchtigen Bouquet, es erinnert deutlich an Grapefruit und andere Zitrusfrüchte. Der Weisse überzeugt durch Frische und Saftigkeit. Er trinkt sich jung und kühl am besten. Mit dem Jahrgang 1996 kamen die ersten Flaschen auf den Markt, seither hat Basa weltweit seine Fangemeinschaft gefunden.

Serviervorschlag: Tapas, Meeresfrüchte, gebratener Fisch

**Nichts gefunden?**

**Im Keller findet unser Team bestimmt etwas Passendes oder fragen Sie  
Jessica 😊.**

# Argentinien

## «Pura» von Dieter Meier

75cl

52.00

Rebsorte: 100 % Malbec

Anbaugebiet: Mendoza

Weinbereitung: Die Reben des Puro Malbec geihen auf den sehr hoch gelegenen Weinbergen von Luján de Cuyo. Die dortigen kühlen Nächte verzögern den natürlichen Reifeprozess. So können die Trauben bzw. Beeren ihre volle Reife erreichen. Gleichfalls entwickelt sich eine harmonische Balance von Alkohol und Tanninen zu entwickeln. Dabei wird eine wunderbare frische Säure in diesem Malbec bewahrt. Die Trauben werden Ende März gelesen und umgehend in der Kellerei weiterverarbeitet. Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank. Herr Meiers Weinberge werden nach biologischen Anbaumethoden sehr behutsam bewirtschaftet. Die Bewässerung erfolgt sehr behutsam aus Schmelzwasser tröpfchenweise.

Alkoholgehalt: 14 % Vol.

Serviervorschlag: Der Puro Malbec passt wunderbar zu dunklen Speisen wie Rinderbraten, Steak und alles was in Argentinien auf den Grill kommt sowie auch zu hellen, sehr deftigen Speisen bzw. würzig und pikanten Mahlzeiten. Wunderbar auch zu Lammspießen, Pasta mit pikanten Soßen, herzhaften Aufläufen und auch ein wunderbarer Begleiter zu reifem Hart- und Weichkäse.

## The President`s Blend 2013

75cl

85.00

Rebsorte: 85% Malbec von 61-jährigen Rebstöcken, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah

Weinregion: Bodegas Escorihuela, Belgrano, Argentinien

Weinbereitung: Temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahltanks. 13-monatiger Ausbau in 60% französischen und 40% amerikanischen Eichenbarriques.

Alkoholgehalt: 14 % Vol.

Die Tannine und die Struktur, sowie die würzigen Noten vom Cabernet Sauvignon und der fruchtige Charakter vom Syrah,

harmonieren perfekt mit den einzigartigen Eigenschaften der Malbec – Traube. Ein perfekter Blend der den hohen Ansprüchen einer Präsidentin wie Evita Peron gerecht wird.

Serviervorschlag: Rind, Lamm, Schmorbraten und kräftigen Gerichten, sowie zu Käse