

# Flaschenweine im Offenausschank

ausschliesslich in-7-dl Qualität

<b>PROSECCO EXTRA DRY</b> Treviso DOC-Montasolo		7.50 / Flûte 1 dl		Fl./75 cl	52.50	
<b>Weissweine</b>		<b>1 dl</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>Flasche 7 dl</b>
<b>ZUERISEE RIESLING X SYLVANER</b> 2015 AUSLESE Obst- und Weibau Brändli, Au-Wädenswil		7.00	14.00	21.00	35.00	
<b>PINOT GRIGIO DOC</b> 2016 Weingut Zemmer, Südtirol		7.50	15.00	22.50	37.50	52.50
<b>Roséwein</b> <b>DOMAINE DE TAMARY ROSE</b> 2017 Côtes de Provence AOC		7.00	14.00	21.00	35.00	49.00
<b>Rotweine</b>						
<b>ZUERISEE BLAUBURGUNDER</b> 2014 Weingut Höcklistein-Jona		6.50	13.00	19.50	32.50	45.50
<b>TEMPRANILLO / CABERNET</b> 2015 La Mancha DO, Bodegas Dominio de Punctum		6.60	13.20	19.80	33.00	46.20
						
<b>RIPASSO "RITOCOCCO"</b> 2014 Cantina Sociale Valpantena-Veneto		7.20	14.40	21.60	36.00	50.40

**Sally und Roland empfehlen zum Dessert:**

**SCHEUREBE BEERENAUSLESE** 2011 **4 cl 7.50 , 35cl 52.50**

Weingut Josef Umathum, Burgenland

*Sehr intensive Duft- und Geschmacksnoten nach Blumen und exotischen Früchten. Frisch und fein, elegant mit ausgewogenem Verhältnis zwischen Süsse und Säure. Lagerfähigkeit: Über 5 Jahre. Magazin «Falstaff»: 91 Punkte*

# ROTWEINE

		Flasche 37.5 cl	Flasche 75 cl
<b>Schweizer Rotweine</b>			
<b>ZUERISEE BLAUBURGUNDER</b>	2014		45.50
Weingut Höcklistein			
<b>MALANSER PINOT NOIR „PASSION“</b>	2014		78.00
Weingut Martin Donatsch			
<b>HUMAGNE ROUGE RESERVE SPECIALE “MAITRE DE CHAIS“</b>	2011		59.00
Provin Wallis			
<b>Französische Rotweine</b>			
<b>CHÂTEAU FAUGERES</b>	2011		85.00
St-Emilion AOC, Grand Cru classé			
<i>Schweizer Qualität. Das Weingut Château Faugères wird vom Schweizer Silvio Denz geführt. Dieser hat als Berater den Flying Winemaker Michel Rolland sowie den Grafen von Neipperg engagiert. Das Resultat ist beeindruckend: Die Nase wird umschmeichelt von Aromen nach süssen Heidelbeeren, Himbeeren und Kirschen. Im Gaumen zeigt er sich kräftig mit vollem Körper und guter Säure.</i>			
<b>Italienische Rotweine</b>			
<b>RIPASSO “RITOCOCO”</b>	2014		50.40
Cantina Sociale Valpantena-Veneto Alte Begriff für Ripasso			
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG</b>	2012	37.00	75.00
Cantina Sociale Valpantena-Veneto			
<b>PASSUM</b>	2012		66.00
Barbera d'Asti Superiore DOC Cantina Casina Castlèt			
<i>Barbera im Amaronestil. Die Trauben werden nach der Handernte im Oktober in Kistchen zum Trocknen gelegt. Dadurch entsteht eine hohe Zuckerkonzentration in den schrumpfenden Traubenbeeren, die erst im Januar abgepresst werden. Danach reift der Wein während 18 Monaten in französischen Eichenbarriques. Ein überaus reicher, vollmundiger und samtig-eleganter Wein, ideal zu kräftigem Fleisch und Poulet.</i>			
<b>PRIMITIVO DI MANDURIA DOC</b>	2013		52.00
Consorzio Produttori Lirica			
<b>Oesterreichische Rotweine</b>			
<b>ZWEIGELT</b>	2013		56.00
Weingut Josef Umathum, Burgenland	2014	30.00	
<b>Spanische Rotweine</b>			
<b>TEMPRANILLO / CABERNET “NORTE SUR”</b>	2015		46.20
La Mancha DO, Bodegas Dominio de Punctum			
<b>RIOJA RESERVA DOC-a</b>	2010		56.00
Bodegas Valserrano-Rioja DOC-a			

*Der Reserva wird aus 90 Prozent Tempranillo- und 10 Prozent Graciano-Trauben gekeltert. Wie beim Crianza wird der Wein kaltvergoren; dies begünstigt die grösstmögliche Erhaltung der Fruchtnoten. Der Ausbau erfolgt zuerst während 2 Jahren in französischen und amerikanischen Eichenfässern, anschliessend wird der Wein während mehreren Monaten in grossen Holzbottichen gelagert.*

*Intensive, elegante Noten von reifen, roten Waldbeeren und feine Röstaromen in der Nase, hohe Mineralität. Im Geschmack kräftig und mundfüllend, lang und intensiv im Abgang.*