

# Weinkarte

## Schweizer Weine



**WHITE by Obrist 2010 Chasselas** 75cl Fr. 29.50

*Leichter Wein mit schöner Ausgewogenheit.*

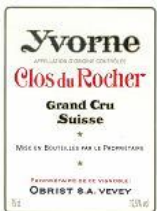


**RED by Obrist Pinot Noir und Gamay 2009** 75cl Fr. 29.50

*Leichter Wein mit kraftvollen gut eingebundenen Tanninen.*

► zum Surf & Turf BBQ Spezialpreis für diese zwei Weine Fr. 16.—

## Schweizer Weissweine



**Clos du Rocher Grand Cru Yvorne 2009** 75cl Fr. 39.50

*Körperreich, ausgewogen, mit einer mineralischen Note am Gaumen.*

*Die Appellation Yvorne ist in der ganzen Schweiz für die hohe Qualität ihrer Weine bekannt.*

*Der Ferrari unter den Weissweinen der ganzen Welt. Für den Weinkenner ein absolutes muss! Dieser Weisswein, ist mein Lieblingswein.*

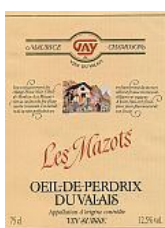


**Cure d'Attalens Grand Cru  
Chardonne AOC 2009**

75cl Fr. 35.00

*Ein aristokratischer Wein zum Aperitif und ein hervorragender Begleiter zu Vorspeisen, Fisch- und Meeresfrüchte.*

*Dieser Wein ist ausdrucksvoll, fruchtig und harmonisch.*



## Rosé

**Oeil de Perdrix « Les Mazots »**

75cl Fr. 35.00

*Elegante, raffinierte, intensive und komplexe Struktur. Produziert aus 100% Pinot Noir.*

# Rot Schweiz



## **Primus « B » Deux Noir 2004**

75cl

Fr. 42.00

*Die Assenblache von auserlesenen Pinot Noir und Diolinoir aus Maisprach sind Grundlage für die Finesse und den Facettenreichtum. Granatrot funkelt diese einzigartige Baselbieter Mariage und entfaltet Frucht, Fülle und Struktur.*

# Italienische Weine



## **Valpolicella « Solane » 2006**

75cl

Fr. 36.00

*Trockene, warme, kräftige Aromen mit einem eleganten, würzigen Geschmack.*

*Le Solane ist ein Valpolicella, der aus ausgewählten Trauben aus dem klassischen Teil des DOC-Anbaugebietes in der Provinz Verona gewonnen wird. Dieser Valpolicella von besonderer Güte verdankt sein reiches Bouquet und seinen Geschmack dem Ripasso-Verfahren, bei dem der junge Wein, einer alten Veroneser Tradition folgend, die reichen Amarone-Trester nochmals auslaugt. Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara*

## **Primitivo di Manduria « Paesaggio » 2010**

75cl

Fr. 34.00

*Typischer südtaliesischer tanninreicher Wein mit angenehmer Säure.*

*Das dichte Rubinrot duftet nach Beeren und Mandel, im Gaumen sind Tabak-, kräftige Beeren- und Nussaromen wahrnehmbar. Seine gute Tanninstruktur ist von geschmeidiger Süsse umgeben.*

*Ein kräftiger Rotwein, der sich als Begleiter ebenso kräftiger Gerichte eignet; ein Wein aber auch, der am Abend im Garten oder vor dem Kamin oder bei grillieren viel Freude macht.*

*Traubensorten: Primitivo (Zinfandel)*



## **Salice Salentino DOC „ROCCA“ 2005**

75cl

Fr. 33.00

*Er überzeugt durch seine Komplexität, Fülle, Ausgewogenheit und Eleganz. Traubensorte: Negro Amaro, Malvasia Nero.*

*Über den Wein: Dichtes, intensives Granatrot, Aroma schwarze Beeren (Cassis, Brombeeren) kompottig und Würzig. Apulien ist eines der ältesten Weinbaugebiete der Welt. Es herrscht ein trocken-heisses Klima mit Geringen Niederschlägen. Die Böden bestehen meist aus Kalkstein, Lehm und Sandstein gemeinsam mit Sizilien liegt es an der Spitze des italienischen Weinbaus. Daher gilt diese Region als „Weinkeller“ Italiens.*



## **Rocca Rubia 2006**

75cl

Fr. 42.00

*Opulent und von intensiver Farbe mit explosiven Fruchtaromen die an Waldbeeren und Kompott erinnern. Im Gaumen sehr reich und elegant mit feinsten Tanninen und Röstaromatik vom Ausbau in Barriquen.*

*Die von Hand gelesenen Trauben stammen von einer Selektion alter Reben, die alle noch nach der antiken Anbaumethode (vigna latina) kultiviert werden und nur sehr kleine Mengen erzeugen. Der Wein reift während 8 bis 12 Monaten in Barriquen und ist dank seiner perfekten Ausgewogenheit einige Jahre haltbar. Passt sehr schön zu Käse, Grilladen, italienischer Küche und kräftigen Fleischspeisen*

*Auszeichnung 2006 Gambero Rosso: 2 Gläser (Jg. 2006)*

*Herkunft: Italien, Region: Sardinien, Rebsorte: Carignano, Alkoholgehalt 14% vol.*



# Spanische Weine



## **Taja Reserva Jumilla DO 2005**

75cl Fr. 35.50

*Rebsorten: Eine Cuvée aus Monastrell, Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Merlot*

*Gekeltert im Stil eines Cru aus dem Bordelais. Nach 24 Monaten im Eichenfass und 36 Monaten Ausbau in der Flasche entwickelt sich der Taja zu einem aussergewöhnlich komplexen, würziger Wein mit Fruchtnoten, welche an Waldbeeren erinnern.*

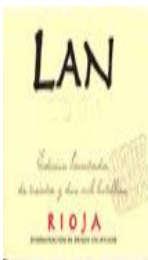
## **Rioja Baron de Ley 2004**

75cl Fr. 36.00

*Traubensorte: Tempranillo*



*Ausgeglichen in Stärke und Eleganz, seidig, samtig, langer Abgang, komplex und anhaltend, mit Nuancen von Zigarren, Schokolade, Gewürzen, Intensive kirschrote Farbe. Anhaltendes Bouquet mit angenehmem Fruchtgeschmack.*



## **Rioja Lan Edition Limitada 2005**

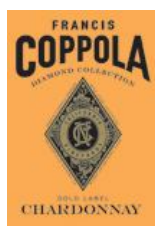
75cl Fr. 75.00

*Traubensorte: 85 % Tempranillo, 10 % Mazuelo und 5 % Graciano*

*Etwas vom grössten was in Spanien an- und ausgebaut wird. Regelmässig mit über 90 Punkten im Wine Spectator ausgezeichnet, wird er weder geschönt noch filtriert und der Ausbau in den Barriques mit französischer Eiche 3 Monate und 9 Monate in mittelgetoasteten russischen Fässern vollendet.*

# Kalifornische Weine

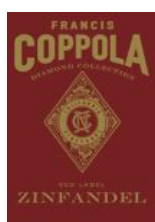
## Francis Ford Coppola Presents – Rosso & Bianco Winery



**Chardonnay California «Gold Label» 2006** 75cl Fr. 42.00

Traubensorte: Chardonnay

Der durch unzählige Filme berühmte Francis Ford Coppola, besitzt seit über dreissig Jahren zwei wunderschöne Weingüter. Das erste im Napa Valley und das zweite im Sonoma Valley. Es werden die besten Trauben für diesen Chardonnay verwendet und es wird schwierig etwas schöneres und feineres zu finden!



**Zinfandel California «Red Label» 2006** 75cl Fr. 45.00

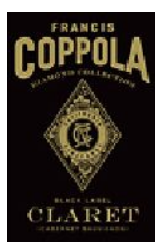
Traubensorte: Zinfandel

**Robe:** Dichte Robe, dunkles Magentarot

**Nase:** Brombeer-, Pflaumen- und geröstete Vanillearomen

**Gaumen:** Intensive Frucht, schöne Struktur, ausgewogen, rund und samtig, schön eingebundene Tannine

**Finale:** Elegant, rund, harmonisch und angenehm lang anhaltend.



**Claret (Cabernet Sauvignon) California «Black Label» 2007** 75cl Fr. 49.00

Traubensorten: Cabernet Sauvignon 79 %, Petit Verdot 9 %, Merlot 7 %, Malbec 3 % Cabernet Franc 2 %

Samtweiche Struktur und Konsistenz, weiche Tannine.

Diese Assemblage stammt aus der Region El Dorado - über dem Nebelmeer (überdurchschnittliche Sonneneinstrahlung), sowie aus den Rebbergen der neuen Coppola-Domäne im Sonoma Valley. Diese Assemblage verleiht dem Wein grosse Komplexität und Aussergewöhnliche Ausgewogenheit.



## Francis Ford Coppola's Rubicon Estate



**Cask Cabernet - Rutherford 2006** 75cl Fr. 95.00

Traubensorte: Cabernet Sauvignon 100 %

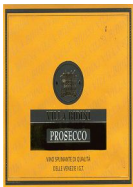
Samtweiche Struktur und Konsistenz, weiche Tannine.

Das Traubengut stammt aus dem historischen Weinberg "Chateau and Cohn".

Die auf diesem Terroir angepflanzten Cabernets zeichnen sich durch ihre Tiefe, ihre intensive Farbe und die reichhaltigen Aromen aus: Waldbeeren, Kirschen - insbesondere die lokale Sorte "Bing Cherry".

Das gesamte Rubicon Estate wird nach biologischen Grundsätzen bewirtschaftet. Der Wein reift rund 28 Monate in 500 l-Fässern, sogenannte Casks!

# *Schaumwein & Champagner*



## ***Prosecco Villa Bidini***

***75cl***

***Fr. 33.00***

*Leicht, dennoch charaktervoll, darum ist dieser Spumante sehr beliebt.*

*Feinfruchtig, blumige Nase mit dem wunderbaren Aroma reifer Trauben.*

*Ein Spumante mit schöner Struktur und Eleganz.*



# *Amarone*

## *Della Valpolicella Classico D.O.C. 2005*

*Der Amarone della Valpolicella D.O.C. ist ein grossartiger Wein, gekeltert aus 70% Corvina-, 25% Rondinella-, 5% Molinara-Trauben.*

*Kraft und Eleganz kennzeichnen den Amarone MONTEZOVO.*

*Es ist ein Amarone hervorragender Persönlichkeit. Resultat eines langen und sorgfältigen Vorgangs. Die Trauben werden sofort nach der Lese für 5 Monate auf Holzroste gelegt und getrocknet. Danach wird der Wein für fast 2 Jahre im Holzfass gelagert, so wie es die veronesische Weintradition vorschreibt.*

*Er ist ein roter Likörwein körperreich, samtig, sinneserregend. Von rubinroter Farbe, intensiv wie sein weiches und wärmendes Aroma, verlockend und sich immer entwickelnd. Sein leicht bitterer, sanfter Geschmack erinnert an Sauerkirschen, reife Pflaumen, Veilchen, verwelkten Kirschen mit faszinierenden Eindrücken von Rosinen und Himbeeren.*

*Füllig und dicht im Gaumen, begleitet der Amarone Montezovo Bratengerichte und Grillspezialitäten wie unser*

*Surf & Turf BBQ*

*sowie kräftige Käse aufs Beste.*

*Serviertemperatur: 18/20°C*

*Anbaugebiet: Valpolicellagebiet; Monte S. Ambrogio, Fumane, Mazzrega, Mezzane.*

*Boden: tief und lehmig*

*Rebsorten; Corvina, Rondinella, Molinara*

*Zeit der Weinlese: Anfang Oktober*

*Gewichtsverlust der Trauben: 30 – 40 %*

*Alkoholgehalt: 15 % Vol.*



*Ein Amarone der gehobenen Klasse zu einem äusserst attraktiven Preis.*

*Fr. 49.50*

*Il vino fa buon sangue. - Wein macht gutes Blut.  
(Italienisches Sprichwort)*