

# WEISSWEINE

**ZÜRCHER WEISS aoc, Zweifel Weine** 2013/14 75cl 38.50

Schweiz, Kanton Zürich

Riesling Sylvaner, Vidal blanc, Johanniter und Sauvignon Blanc.

Harmoniert bestens als Apéro, zu Vorspeisen und Süsswasserfisch.

Kräftig und komplex, schöne Zitrusfrucht mit feiner Würze. Strahlendes Hellgelb sowie ausgewogenes Süsse/Säure-Verhältnis.

Preis über Gasse, 21.50

**DER WEISSE, Lienhard & Vögeli** 2014 75cl 47.50

Schweiz / Teufen

Sauvignon Soyhières, Cal 6-04 und Muscaris

Harmoniert als Aperitif, zu Fischgerichten und Gemüsespeisen sowie asiatischer Küche.

Ein Weisswein, der durch seine vielschichtige Aromatik und eine reiche Gaumenfülle besticht.

Duftnoten von exotischen Früchten, Cassis und Holunderblüten lassen die Verwandtschaft mit Sauvignon Blanc erkennen.

Über Gasseverkauf nicht möglich

**DER FEDERWEISSE, Lienhard & Vögeli** 2014 75cl 46.50

Schweiz / Teufen

Cabernet Jura, Cabernet Noir

Harmoniert als Aperitif, zu Fischgerichten hellem Fleisch und Gemüsekreationen.

DER FEDERWEISSE hat ein attraktives Bouquet mit floralen Noten und Aromen von roten Beeren. Das für einen Federweissen intensive und kräftige Lachsrosa kommt von den farbstarken Traubenbeeren.

Über Gasseverkauf nicht möglich

**SANTA DIGNA – SAUVIGNON BLANC, Torres** 2014 75cl 39.50

Chile / Curicó

100% Sauvignon blanc

Harmoniert selbstverständlich als Aperitif. Überraschend zu süss-sauren Gerichten.

Frisch und fruchtig in der Nase mit Noten von Mango, Passionsfrucht, Limette, Grapefruit, etwas exotischen Anklängen und Stachelbeeren. Am Gaumen erfrischend, knackig und süffig. Herrliche Sauvignon-blanc-Typizität.

Preis über Gasse, 22.00

**ST. SAPHORIN, La Roche aux Vignes** 2013/14 75cl 44.50

Schweiz / Lavaux

100% Chasselas

Harmoniert bestens mit Vorspeisen, Fischgerichten, Weich- und Halbhartkäse.

Der intensive Auftakt und die Fülle an feinen Blumen- und Fruchtaromen hinterlassen in der Nase einen nachhaltigen Sinneseindruck. Im Gaumen präsentiert sich dieser typische St. Saphorin ebenso gehaltvoll, mächtig wie ausgewogen und mild.

Preis über Gasse, 25.50

**CHARDONNAY DEI SASSI CAVI, Eugenio Collavini** 2014 75cl 39.50

Italien / Friuli-Venezia Giulia

100% Chardonnay

Harmoniert herrlich als Aperitif oder zu Flammkuchen, Fisch und Meeresfrüchten.

Grösstenteils im Edelstahltank ausgebaut, nur ein kleiner Teil reift in Barrique. Helles Strohgelb.

Ananas und reifes Kernobst schmeicheln der Nase. Im Gaumen lebendig, elegant und mit schöner Aromatik. Ein Charmeur!

Preis über Gasse, 22.50

**MOVERE, tria weine** 2012 75cl 44.50

Schweiz / Freienstein-Teufen

100% Riesling Sylvaner

Harmoniert bestens als erfrischenden Apérowein oder als Essensbegleiter von Fisch,

Meeresfrüchten und hellem Fleisch. Sattes Goldgelb, frische ausgeprägte Fruchtnote, sehr schöne

Harmonie zwischen Frucht und Tannin, ein raffinierter und bekömmlicher Weisswein, gereift und

ausgebaut in Französischem Barrique.

Preis über Gasse, 26.50

## ROSÉWEINE

**DO' BLANC DE NOIR, tria weine** 2013 75cl 46.00

Schweiz, Freienstein-Teufen

100% Pinot Noir (heller Süsdruck)

Harmoniert bestens als Begleiter von kalten Plättli oder zu reifem Käse.

Dunkles Goldgelb, wird aus erstklassigem Pinot Noir Traubengut erzeugt, kräftige Struktur, Duft von

Honig, die sehr schöne Restsüsse unterstützt diesen gehaltvollen Wein beeindruckend. Ausgebaut

im Französischen Barrique.

Preis über Gasse, 27.50

**SCALABRONE, Bolgheri rosato – Tenuta Guado al tasso** 2014 75cl 42.50

Italien, Toscana

40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 30% Syrah (Roséwein)

Harmoniert als kräftiger Apérowein, zu würziger Salami und zu Geflügelgerichten.

Edler Rosé mit glänzender Farbe. Er duftet charmant nach Kirsche und Himbeere, dazu zeigt er eine

leichte Würze. Am Gaumen kraftvoll und stoffig mit erfrischender Säure und anhaltendem Finale.

Preis über Gasse, 25.50

# ROTWEINE

**ZÜRCHER ROT aoc, ZWEIFEL WEINE** 2011/12 75cl 38.50

Schweiz / Zürichsee bis Aargau

Cuveé, Mischung von Jahrgang zu Jahrgang verschieden

Harmoniert bestens mit Zürcher Geschnietzelten, Braten und Trockenfleisch.

Intensiver Duft nach Erdbeeren, roten Kirschen und feinen Kräutern. Vollmundig, geschmeidig, ausgewogen und gut strukturierter Abgang.

Preis über Gasse, 21.50

**MAIENFELDER PINOT NOIR, Nuesch Weine** 2012/13 75cl 46.50

Schweiz / Bündner Herrschaft

100% Pinot Noir

Harmoniert bestens mit Hefeteigfladen, Flammkuchen und Schweizer Küche

Sattes, brillantes Rubinrot. In der Nase vielschichtig, duftet nach roten und schwarzen, reifen Beeren, Waldbeeren, aber auch würzige Noten. Im Gaumen gut strukturiert mit samtene Gerbstoffen, mittelgewichtig, harmonisch und langanhaltend.

Preis über Gasse, 27.50

**PINOT NOIR «SCHLOSSBERG », Nuesch Weine** 2012/13 75cl 44.50

Schweiz / St. Galler Rheintal

100% Pinot Noir

Harmoniert bestens mit Zürcher Geschnietzeltem, Pouletgerichten und Flammkuchen

Brillantes Rubinrot. In der Nase würzige, dunkle Beerenaromen, vielschichtig und dezent. Eleganter Körper mit gut eingebundener Säure und feinen Gerbstoffen. Schmeckt nach dunklen Beeren und Zwetschgen. Anhaltender Abgang. Preis über Gasse, 25.50

**URSUS, Zweifel Weine** 2012/13 75cl 47.00

Schweiz / Zürcher Weinland

Pinot Noir, Syrah und Cabernet Cubin

Harmoniert bestens mit Rindfleisch an Rotweinsauce, Lammgigot, Grilladen.

12 monatige Reifung in neuen und zweijährigen Barrique, danach noch 3 Monate Nachreifung im Tank. Sehr aromatisch, Röstaromen, Erdbeernote, Vanille-Eichenton. Satt, kräftig mit schönen Tanninen. Ein Wein mit Charakter und Potential.

Preis über Gasse, 28.50

**CENTINE, Castello Banfi** 2013 75cl 42.00

Italien / Toscana

60% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

Harmoniert bestens mit Pasta, Gratin, Rösti.

Intensive, reife Fruchtaromen in der Nase, erinnernd an Pflaume, Kirsche und Brombeere. Am Gaumen einladend feingliedrig und saftig strukturiert. Dichte Textur und sanftes Tannin.

Preis über Gasse, 21.50

<b>FIULOT, Prunotto</b>	2014	75cl	<b>42.00</b>
Italien / Piemonte			
100% Barbera			
Harmoniert bestens zu kalten Plättli und Hefeteigfläden.			
Ein jugendlicher Tropfen ganz ohne Holzeinfluss. Verführerische Noten von Weichselkirsche, Johannisbeere und anderer roten Früchten; am Gaumen kommt er leichtfüssig daher, gut gestützt von einer angenehm saftigen Säure.			
Preis über Gasse, 21.50			
<b>SANTA DIGNA CABERNET SAUVIGNON, Torres</b>	2013	75cl	<b>44.50</b>
Chile, Curicó			
100% Cabernet Sauvignon			
Harmoniert bestens zu Geflügel- und Grillgerichten.			
In der Nase feine Cassisnoten, edles Holz, dunkle Beeren und Gewürze. Am Gaumen zeigt er sich kräftig mit viel Schmelz und reifer Frucht. Sechsmonatige Barrique-Reife.			
Preis über Gasse, 23.50			
<b>ALTOS IBERICOS RIOJA, Torres</b>	2013	75cl	<b>43.50</b>
Spanien / Crianza			
100% Tempranillo			
Harmoniert bestens mit geschmortes Rind- und Lammfleisch, Wurstwaren und würzigem Käse.			
Ganz nach dem Prinzip der Appellation Rioja, alle Weine trinkreif auf den Markt zu bringen, durfte sich dieser Tropfen ein Jahr in amerikanischen und französischen Barriques und ein weiteres Jahr in der Flasche abrunden. Waldbeernase und reife, weiche Tannine.			
Preis über Gasse, 23.50			
<b>PASSO DOBLE, Masi Tupungato</b>	2013	75cl	<b>45.00</b>
Argentinien / Mendoza			
70% Malbec, 30% Corvina			
Harmoniert bestens mit Fleischgerichten, Hefeteigfläden, Pasta und gut gereiftem Käse.			
Das argentinische Pendant zu Masis italienischem Campofiorin: Der Malbec-Jungwein wird mit ganzen, angetrockneten Corvina- Trauben vermählt, um eine zweite Gärung einzuleiten.			
Preis über Gasse, 24.00			
<b>BROLO CAMPOFIORIN ORO, Masi</b>	2011	75cl	<b>46.50</b>
Veneto/Italien			
Corvina, Oseleta, Rondinella			
Harmoniert bestens mit Grilladen, Schmorgerichten und Wild.			
Die Trauben für diesen nach Kirschen und Dörrobst duftenden Verführer stammen aus der mit Steinen umsäumten Parzelle «Brolo». Nach den Verfahren «appassimento» und «doppia fermentazione» vinifiziert, entpuppt sich der Brolo di Campofiorin als fülliger Wein.			
Preis über Gasse, 25.50			

**CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA, Sella & Mosca** 2011 75cl 44.50

Italien / Sardegna, 100% Cannonau

Harmoniert bestens mit Flammkuchen, Hefeteigfladen und Grilladen.

In der Nase würzig, ausdrucksvoll und warmherzig, im Gaumen harmonisch und samtig weich, mit zarten Pflaumen- und dezenten Holznoten im Finale.

Preis über Gasse, 23.50

**CONCENTUS, Tria** 2012 75cl 48.50

Schweiz, Teufen-Freienstein

100% Pinot Noir

Harmoniert bestens als Begleiter von kräftigen und auch würzigen Speisen, zu Fleisch oder einem feinen Stück Käse mit Brot.

Funkeldes Rubinrot, sehr offene und zugängliche Fruchtaromen, dicht und komplex im Körper, raffiniert im Ausbau, Duft von dunklen Beeren ein Traum was aus diesem Traubengut gemacht werden kann. Voll ausgebaut in amerikanischen Barriques.

Preis über Gasse, 29.50

**MERLOT, Lageder** 2012 75cl 46.50

Italien / Alto Adige (Südtirol)

100% Merlot

Harmoniert bestens mit gebratenes Geflügel, Lamm, Wild und Pasta.

Warm und würzig mit Aromen von roten Beeren. Am Gaumen zeigt sich der Wein frisch-fruchtig und unbeschwert mit fein gewobenen Tanninen und saftiger Textur. Nur ganz leichter Holzeinsatz.

Preis über Gasse, 25.50

**BRUNELLO DI MONTALCINO, Castello Banfi** 2009 75cl 67.00

Italien, Toscana

100% Sangiovese

Harmoniert bestens zu allen reichhaltigen Fleischgerichten.

Nur die besten Sangiovese-Trauben – regional Brunello genannt – fließen in den Königswein der Toscana ein. Elegante, fein duftende Nase von Pflaume und Kirsche, Dörrobst und feinen Röstnuancen. Dichter Körper mit geschliffenem, präsentem Tannin.

Preis über Gasse, 42.50

**RISERVA DI COSTASERA (AMARONE), Masi** 2009 75cl 69.00

Italien / Veneto

70% Corvina, 15% Rondinella, 10% Oseleta, 5% Molinara

Harmoniert bestens zu Pasta, Risotto, Pizza oder Lammfleisch.

Für die Herstellung dieser Riserva werden die allerbesten Früchte von rund 30-jährigen Rebstöcken Stück für Stück kontrolliert und dabei werden unreife, trockene oder verletzte Beeren entfernt. Danach bleiben die Trauben zum Antrocknen auf Lattengestellen.

Preis über Gasse, 45.50

## SCHAUM- UND SÜSSWEINE

**PROSECCO SUPERIORE, Fattoria Conca d'Oro** 75cl 44.50

Veneto, Conegliano Valdobbiadene

100% Glera

Harmoniert bestens als Aperitiv, Erdbeeren, Früchtetorten und pochierten Fisch.

Dieser Prosecco Superiore Millesimato DOCG der Fattoria Conca D'Oro stammt aus dem Veneto, der traditionellen Prosecco-Gegend, und zeichnet sich durch seinen ausgewogenen, lieblichen Geschmack und seine zart prickelnde Perlage aus. Das Familienunternehmen legt grössten Wert auf Reinheit und Qualität.

Preis über Gasse, 23.50

**VIGNA SENZA NUOME, Braida** 2014 37,5cl 38.50

Italien / Piemonte

100% Moscato

Harmoniert bestens zu Obst, Panettone, Nusstorte

Das ist Lebensfreude pur: Dieser strohgelb funkelnde Moscato verführt mit feiner Perlage und schönen Duftnoten von Muskateller- Trauben, Orangenblüten und Rosen. Im Gaumen herrlich frisch und mit der perfekten Balance zwischen Süsse und Säure.

Preis über Gasse, 18.50

**FLORALIS, Torres** 50cl 44.50

Spanien / Catalunya

100% Moscatel de Alejandria

Harmoniert bestens zu Süßspeisen im allgemeinen und gebrannte Creme im speziellen.

Bernsteinfarbene Robe. Verführerisches, komplexes Bouquet, das an Orangenblütenhonig, getrocknete Rosinen und süsse Gewürze erinnert. Im Gaumen voll und rund mit sehr harmonischem Süsse- Säure-Spiel. Eine Geschmacksexplosion!

Preis über Gasse, 23.50