

Unsere 7 dl Weine im Offenausschank...

				pro dl
Weiss:				
FITA PRETA – Vino Regional Alentejano	(Antão, Roupeiro, Arinto)	<i>Portugal</i>	2013	7.80
Satte strohgelbe Farbe im Glas. Er duftet frisch-fruchtig, zugleich fein nach Pfirsichen und Aprikosen mit Anklängen von Mandeln. Auch am Gaumen spiegelt sich das Bouquet in einem frischen, leichten Geschmack mit saftiger fester Struktur und harmonischer Säure				
BALTHASAR BLANC de NOIR – Rebgut Balthasar	(Pinot Noir)	<i>Hünikon ZH</i>	2016	8.60
Der Blanc de Noir hat eine helle Zwiebschalenfarbe. Er vereint die fruchtig-beerigen Eigenschaften eines Roten mit der erträglichen Leichtigkeit eines Weissweines				
YVORNE DOMAINE de L'OVILLE	(Chasselas)	<i>Waadt</i>	2017	9.80
Das intensive Bouquet ist von reifer, tropischer Frucht (Mango, Melone, Grapefruit) geprägt. Dazu gesellen sich Aromen, die an Blumenwiese, Heu und Honig erinnern.				
SAUVIGNON del Friuli Colli Orientali - Cantarutti	(Savignon)	<i>Friuli</i>	2016	12.50
Der Wein hat eine intensive Farbe. In der Nase befinden sich Noten von Zitrusfrüchten und Äpfeln. Mineralischer Charakter, am Gaumen mit einem erfrischenden Zitrusabgang				
Rosé:				
ROSATO PIETRA DOLCE – Terre nere	(Nerello)	<i>Calabria</i>	2018	8.50
Leicht und sehr ausgewogen. Eine Fülle floraler und fruchtiger Düfte charakterisiert diesen Rosato,				
OEIL-de-PERDRIX – Le Guignard	(5.0 dl)	<i>Wallis CH</i>	2015	39.50
Rot				
CANNONAU di RARDEGNA Donosu – Cant. Tani	(Cannonau)	<i>Sardegna</i>	2018	8.50
Dieser ziegelrote Wein bezaubert mit einem würzigen Bukett von Dörrfrüchten, Pfeffer, dazu Noten von Kaffee. Saftige Tannine, ein voller, geschmeidiger Körper und eine harmonische, ausgewogene Struktur sowie etwas rauchige Aromen. Ein langer Abgang runden den Genuss ab.				
RIGOLETTO Montecucco rosso – Colle Massari	(Sangiovese, Cilieggiolo, cabernet)	<i>Toscana</i>	2013	9.80
Rubinrot, in der Nase intensive und anhaltende Noten von Brombeeren und Blaubeeren. Eine Spur Lorbeer öffnet sich zu einem weichen und harmonischen Geschmack, der sich durch eine gewisse Frische und einen breiten und einhüllenden Abgang auszeichnet, der von einer angenehmen Säure unterstützt wird.				
CHIANTI CLASSICO Riserva RANCIA – Felsina Berardenga	(Sangiovese)	<i>Toscana</i>	2007	12.50
Brillante intensive rubinrote Farbe. Würzige Nase mit Anklängen von Blüten, wilden Beeren, Kirschen und Tabak. Am Gaumen ebenfalls herrliche Würze und trocken mit eleganter Säure und reifen Tanninen im langen Finale. Ein grosser Chianti Classico Riserva, der es mit manchem Brunello locker aufnehmen kann.				
AMARONE della Valpolicella I Castei – Michele Castellani	(Corvina, Molinara, Rondinella)	<i>Veneto</i>	2009	13.80
Lebendiges Kirscharoma, leichte Röstung in der Nase. Am Gaumen komplex, intensiv und sehr harmonisch mit Noten von Cassis, Pflaumen, Kaffee und Kakao; hat einiges an Länge und Struktur aufzuweisen.				
Monatswein:				
ROINOS AGLIANICO del VULTURE – Az. Agr. Eubea	(Aglianico)	<i>Campania</i>	2008	14.50
Dunkles Rubinrot mit einem leicht violetten Schimmer. Ausgeprägte Aromen reifer Früchte, umspielt von wunderbaren Gewürznoten. Weich und harmonisch, von fülliger Statur, mit lang anhaltendem wohlhabgerundetem Finale.				
Und zum Dessert probieren Sie ein Glas				
VIN SANTO		<i>Toscana</i>	5 cl.	8.50
PORTWEIN VALE d'ALDEIA	10 Jahre	<i>Portugal</i>	5 cl.	9.80