

Weinkarte



Weine im Offenausschank

Weiss	1 dl	5 dl
Kohlfirstwy 2016 Riesling-Sylvaner, Familie Dolder-Spiess, Uhwiesen	4.50	17.50
Seyval Blanc AOC 2016 Seyval Blanc GVS Schachmann, Schaffhasuen	5.50	25.00
Pinot Gris AOC 2016 Pinot Gris GVS Schachmann, Schaffhausen	6.00	28.50
Pescaja DOCG 2017 Roero Arneis, Cisterna D`Asti, Itlaien	6.00	29.00

Rot

Kohlfirstwy 2017 Blauburgunder, Familie Dolder-Spiess, Uhwiesen	5.00	19.50
Felix Cuvée Rot AOC 2014 Pinot Noir, Cabernet Dorsa, Maréchal Foch, Cabernet Cubin Smith & Smith Wine Company	6.50	29.50
Primitivo Montecoco Salento IGT 2016 Primitivo, Li Veli, Cellino San Marco	7.50	32.00
Aria di Caiarossa Cabernet Franc, Syrah, Alicante, Cabernet Sauvignon	8.50	41.00

Rosé

KuckKuck 2016 Saigner Pinot Noir AOC Pinot Noir, HerterWein, Taggenberg Winterthur Süsse, helle rote Früchte, ein Hauch Sahne & ätherische Frische	8.00	35.00
---	------	-------

Nudo Prosecco DOC Extra Dry 1dl	8.00	
Nudo Prosecco Extra Dry 7,5 dl Colli del Soligo, Pieve di Soligo, Glera	45.00	

 Flaschenweine Weiss (75 cl)

Schweiz

Kohfirstwy 2016 (5 dl) 17.50

Riesling-Sylvaner, Familie Dolder-Spiess, Uhwiesen

Regula Cuvée Weiss AOC 2015 42.00

Riesling-Sylvaner, Cabernet Blanc, Scheurebe, Vidal Blanc Vinifikation:

Ausbau imahltank.

Charakter: Diskrete Begrüssung, doch viel Stil, hell, weisse Blüten und Blätter, wohlwollende süsse Frucht, Feigenbaum. Am Gaumen souveräne Harmonie, warme Noten, Süsse & Mineralität, frische, herbe Noten, langanhaltender Abgang.

Uhwieser Räuschling AOC 2017 45.00

Räuschling, Strasser Weinkellerei, Uhwiesen

Vinifikation: Biodynamischer Anbau, mehrmalige Ernte Gänge, ein Drittel im grossen Holzfass mit Bâtonnage ausgebaut.

Charakter: Mineralische Nase, elegante Fruchtsäure, guter Körper, erfrischender & fülliger Abgang.

Fumé AOC 2016 52.00

Chardonnay & Räuschling, Strasser Weinkellerei, Uhwiesen

Vinifikation: Biodynamischer Anbau, der Räuschling & der Chardonnay werden direct im kleinem Barrique vergoren und anschliessend während 5 Monaten weiter darin ausgebaut (Bâtonnage).

Charakter: feine Zitrus- und Honignoten, füllig und complex

Pinot Gris Selection GVS Schchmann AOC 2015 49.00

GVS Schachmann, Schaffhausen

Vinifikation: Ausbau im Stahltank

Charakter: Dieser feinfruchtige Pinot Gris überzeugt durch filigrane Aromen von Obst und blumigen Noten. Saftiger, frischer Charakter.



Rufus Sauvignon Blanc AOC 2017

50.00

Sauvignon Blanc, Herter Wein, Winterthur

Vinifikation: Spontan vergoren und ohne Temperaturkontrolle. Die Weine sind unfiltriert Abgefüllt.

Charakter: In der Nase frische Noten von Zitrusfrüchten, am Gaumen schöner langer Abgang mit harmonisierender Säure.

Österreich

Grüner Veltliner Federspiel Steinwand 2016

50.00

Grüner Veltliner, Wachau, Schmelz Joching

Vinifikation: Die sorgfältig, von Hand verlesenen Trauben werden nach einer Maischestandzeit (Dauer je nach Sorte) in temperaturkontrollierten Edelstahltanks vergoren und ausgebaut.

Charakter: Mittleres Grüngelb. In der Nase würzige Aromen mit einem Hauch von Orangenschale, gelber Apfel und etwas Mango, die mit zarten Kräuternoten unterlegt sind. Am Gaumen saftig, feine Extraktösse, schmelzig und finessenreiche Struktur. Langer, harmonischer Abgang.

Italien

Pinot Grigio, I Vigneti IGT 2016

47.00

Pinot Grigio, Sölva Peter & Söhne, Kaltern

Vinifikation: Leichte Mazeration auf der Schale. Temperaturkontrollierte Vergärung, Ausbau im Stahltank, 3-4 Monate auf der Feinhefe gehalten (Bâtonnage).

Charakter: Die Farbe geht von Hellgelb bis Strohgelb mit den typischen roten Reflexen. In der Nase von Zitrus- & Apfelnoten geprägt. Am Gaumen leichte, fruchtige & würzige Aromatik mit saftigem Abgang.



Spanien

L`Equilibrista Blanco DO 2015

62.00

Xarel-lo, Catalunya, Uvas Felices

Vinifikation: Assemblage wird in französischen Barriques vergoren, ausgebaut und 6 Monate gelagert.

Charakter: Reife, feminine Eleganz mit einer verruchten Seite. Bukett nach Südfrüchten und Aprikosen. Am Gaumen sehr weich und weit. Leichter Geschmack nach Toast, Hefe und Mandeln.

Corazon Loco Blanco Mancuela DO 2017

45.00

Sauvignon Blanc, Verdejo, Bodegas Iniesta, Fuentealbilla

Vinifikation: Temperaturkontrollierter Stahltankausbau mit kurzer Mazeration.

Charakter: Frisch & geschmeidig, im Auftakt dominiert von exotischen Früchten, im Abgang lang mit schöner integrierter Säure und Zirtusfrüchten.

Vidonia White DO 2015

62.00

Listan Blanco, Suertes del Marqués, La Orotava

Vinifikation: Vergärung mit weinbergseigenen Hefen, Reifung für 10 Monate in französischer Eiche, ungefiltert.

Charakter: In der Nase leichter Geschmack nach Rauch Mandel, Wachs und eine süsse Note. Im Gaumen einen wunderschönen herben Abgang.

Terra de Cuques DOQ 2015

62.00

Perdo Ximenez, Muskateller, Terroir al Limit, Torroja

Vinifikation: Hand gelesen, langsame Ganztraubenvergärung im Tank mit Weinbergs eigener Hefe, weiterer Ausbau & Reifung für 12 Monate in Beton-Tanks.

Charakter: Aromen von Quitten, Apfel, herbe Mango, cremig, aber auch Hefe, Stein, Senf & rauchig. Am Gaumen feminine Eleganz, feine Balance, süsse Frucht, Apfeltarte, zunehmend kalkig, herb, langer Abgang.





Flaschenweine Rot 75 cl

Schweiz

Kohlfirstwy 2017 (5 dl) 19.50

Blauburgunder, Familie Dolder-Spiess, Uhwiesen

Felix Cuvée Rot AOC 2015 48.00

Pinot Noir, Cabernet Dorsa, Maréchal Foch, Cabernet Cubin

Vinifikation: Pinot Noir im Stahltank, alle anderen, edlen Traubensorten wurden vereinzelt 12 Monate in Barriques ausgebaut.

Charakter: Nobler Charme, frische rote Früchte & Zimt. Am Gaumen elegante Finesse, verführerisch, Kirsche & Pflaumen, zunehmend rauchig.

Octavia Cuvée AOC 2015 62.00

Pinot Noir, Cabernet Dorsa, Regent, Dornfelder, GVS

Vinifikation: 8 verschiedene Grundweine, speziell für dieses Cuvée ausgelesen & individuell im Barrique ausgebaut.

Charakter: Dunkles Purpurrot, intensive Frucht nach schwarzen Beeren & Rumtopf, viel Frucht und sehr dezentes Holz.

Dichterwii AOC 2016 54.00

Pinot Noir, Rötiberg Kellerei, Wilchingen

Vinifikation: Langsame Gärung und schonende Keltertechnik gelangen zum Einsatz.

Charakter: frische Himbeeren und schwarze Kirschen kommen in der Nase zum vorschein. Am Gaumen der typische Pinot Noir.

Symphonie Rouge AOC 2015 52.00

Cabernet Dorsa, Zweigelt, Pinot Noir, Strasser Uhwiesen

Vinifikation: Assemblage aus Cabernet Dorsa, Zweigelt & Pinot Noir, welche sortenrein während 10 Monaten im Barrique ausgebaut wurden.

Charakter: Intensives Rot, Cassis & Gewürzbouquet, milde Tannine, langer fruchtiger Abgang.



Grimbart Pinot Noir AOC 2016

58.00

Pinot Noir, Herter Wein, Winterthur

Vinifikation: Biodynamischer Anbau, Spontan vergoren und ungefiltert bei der Abfüllung.

Charakter: Intensive Frucht nach schwarzen Beeren, viel Frucht und sehr dezentes Holz.

Frankreich

Les Escures AOC 2017

50.00

Malbec, Mas del Périé, Trespoux-Rassiels

Vinifikation: Die Weine werden entrappt spontan vergoren. Reduktiver Ausbau in Betontanks und gebrauchtem Holz, kein Fassumzug. Minimale Schwefelgabe erst bei der Abfüllung.

Charakter: Verschwenderisches Bouquet voller Cassis, Brombeeren und Heidelbeeren. Würzige Noten nach Rosmarin, Oregano und Lorbeer, Lakritz und Kiefernharz. Weich und saftig am Gaumen, stoffiges, feines Tannin, milde Säure, die denn bei 13.5% vol doch drallen Körper gut stützen.

Italien

Aria di Caiarossa IGT 2012

72.00

Cabernet Franc, Syrah, Alicante, Cabernet Sauvignon, Petit Verdo:

Vinifikation: Vergärung mit weinbergseigener Hefe in Zementtanks. Ausbau in Eichenholzfässern für 14 Monate, sowie weiter 6 Monate in Zementtanks.

Charakter: In der Nase leichte Pflaumen, Kirschen und Datteln Noten. Mit langem geschmeidigem Abgang, begleitet mit dunkler reifer Frucht.

Primitivo Montecoco Salento IGT 2016

58.00

Primitivo, Li Veli, Cellino San Marco

Vinifikation: Lese und Sortierung von Hand. Die temperaturkontrollierte Vergärung der entrappten Beeren erfolgt in Stahltanks, die malolaktische Gärung und 9 monatige Reifung in französischen Barriques.

Charakter: Hat nichts zu verbergen, zeigt viel ohne aufdringlich zu sein, rote und dunkle Früchte, süssliche Gewürze. Am Gaumen wieder die warme, innere Ruhe, präsentiert sich am Ende standhaft, pikant und mit feinen Tanninen.



Consensus, Sergio Degioris 2016

68.00

Mango, Piemont, Nebbiolo, Barbera

Vinifikation: kleine Produktion, nur 600 Flaschen, Maischegärung, Ausbau für 12 Monate im Barrique.

Charakter: feine, noble Aromatik mit Noten von Veilchen, schwarzen Beerenfrüchten, zartes Vanille. Im Gaumen harmonische Struktur, Eleganz gepaart mit leiser Kraft.

Spanien

Venus la Universal DO 2013

79.00

Carinena, Granacha negra, Syrah, Falset

Vinifikation: Selektive Lese von Hand, Spontanvergärung der teilentrappten, ganzen Beeren in Holztanks. 20 Monate in grossen Holzfässern.

Charakter: in der Nase sehr mineralisch mit einer diskreten Süsse. Am Gaumen mit reifer Ausgewogenheit, zwischen den Tanninen und der Mineralität verführt eine noble süsse Frucht.

Venta las Vacas DO 2015

60.00

Tempranillo, Uvas Felices, Ribera del Duero

Vinifikation: Nach der Handlese und weiteren Selektion der Trauben im Weingut werden diese während 5 Tagen kalt mazeriert und anschliessend im Stahltank vergoren. Der Wein reift anschliessend 12 Monate in 225l und 400l Fässern.

Charakter: Intensives dichtes Kirschrot. Ausdrucksvolle Nase; Aromen von reifer Beerenfrucht, süsse Gewürze und Rauch. Am Gaumen komplex, rund und füllig. Reife Tannine und ausgewogen. Viel Frucht im langen Abgang.

L`Equibrista DO 2014

72.00

Syrah, Garnacha negra, Carinena, Catalunya, Uvas Felices

Vinifikation: Sortenreine und nach Reife der Trauben und Alter der Reben getrennte Vergärung in kleinen, temperaturkontrollierten Stahltanks. Die finale Assemblage reift 12 Monate in neuen französischen Barriques.

Charakter: Diskrete Süsse, Leder und Lakritze. Am Gaumen weich, dunkel und tief. Ein Wein für späte Stunden.

