

Weine im Offenausschank

Weine im Offenausschank / Provins / Cina / Ittig	1 dl	5 dl
Leukersonne		
Fendant	4.40	
Johannisberg	4.40	
Le Rêve blanc de noir	5.20	
Dôle	4.30	
Pinot Noir	4.40	
La Rêve rouge (Pinot Noir, Humagne Rouge)	5.20	
Pink / Rosé	6.00	30.00
Merlot	6.40	32.00
Weissweine	1 dl	7.5 dl
Heida Grand Métral, Provins	6.40	45.00
Fendant Les Murettes, Gilliard AOC	6.00	44.00
Apero (Petite Arvine, Muscat, Riesling x Sylvaner, Rhin)	6.00	44.00
Roero Arneis DOCG (Piemonte)	6.40	45.00
Rotweine	1 dl	7.5 dl
Primitivo Salento rosso Terrae Melixia IGT	6.40	45.00
Elios Negroamaro Magnum IGP (150cl)	5.40	75.00
Schaumwein	1 dl	7.5 dl
Prosecco Millesimato Asolo DOCG	6.00	44.00

Weissweine Wallis

Fendant Les Murettes, Gilliard AOC

75 cl 44.00

Ein traditionsreicher Name, der die Geschmacksnerven weckt und zum Genuss in geselliger Runde anregt. Als schlanker, eleganter und spritziger Tropfen ist er ein Wein für jede Gelegenheit, zumal er dem Gaumen durch seine Fruchtigkeit und seinen mineralischen Charakter zu schmeicheln weiss. Die Essenz von Walliser Sonne und Walliser Lebensart, wie sie feiner, wie sie ausgewogener nicht sein kann.

Heida Grand Métral, Provins

75 cl 45.00

Der Heida ist ein Walliser AOC-zertifizierter Weisswein, der aus Rebsorte Savagnin blanc stammt. Er wird als traditionelle weisse Rebsorte des Wallis betrachtet und ist ein Walliser Grand Cru. Diese Walliser Rarität einer alten Rebsorte wird auch als die Perle der Alpenweine bezeichnet.

Apero, Leukersonne

75 cl 44.00

Apéro - der Erfrischende AOC Valais

Traditionelle weisse Rebsorten, die mit viel Hingabe gedeihen vereinen sich in dieser fruchtigen Assemblage, die jedes Aperitif zu einem erfrischendem Geschmackserlebnis macht. Traubensorte; Petite Arvine, Muscat, Riesling x Sylvaner, Rhin

Johannisberg AOC Valais, Leukersonne

75 cl 42.00

Besticht durch eine einzigartige Aromenvielfalt, geprägt von einer verführerischen Fruchtigkeit. Sie geht einher mit einer angenehmen, leicht bitteren Mandelnote. Traubensorte; Sylvaner

Weissweine Italien

Arneis Roero Grimaldi DOCG (Piemonte)

75 cl 45.00

Traube: 100% Arneis. Fruchtig mit Aromen von exotischen Früchten und Äpfeln, mit Noten von Pfirsich und Melone im Abgang. Geeignet als Apéro-, Dessertwein und zu Vorspeisen.

Lugana Tre Fontane DOC (Veneto)

75 cl 46.00

Traube: 100% Turbiana. Leicht strohgelb mit grünen Reflexen. Frisch mit einer dezenten Mineralität und delikat fruchtig. Er passt zu Vorspeisen, Fisch, Meeresfrüchten und leichten Speisen.

Rotweine Wallis

Courage AOC Valais, Leukersonne

75 cl 51.00

Rebsorte ; Merlot, Gamaret, Syrah teils getrocknetem Traubengut

Courage - Der Mutige

Veränderung erfordert Mut. Edle heimische rote Rebsorten aus teils angetrocknetem Traubengut vereinen die Veränderung, die Tradition und das Herzblut der Leukersonne.

Dieser Wein wird aus sorgfältig gepflegtem Traubengut hergestellt. Die Passion der Rebpflege widerspiegelt sich in fruchtigen Beerenaromen, vollmundigem, würzigem Bouquet und einem langen angenehmen Abgang für höchsten Weingenuss.

Solis Rouge AOC Valais, Leukersonne

50 cl 33.00

Rebsorte ; Merlot, Syrah, Gamay.

Vereint auserlesene rote Rebsorten und liegt samtig im Gaumen. Eine Fruchtnote mit dunklen Beeren verleiht ihm eine einzigartige Harmonie. Passend zu Italienische Gerichte, Heimische Gerichte.

Le Rêve blanc de noir AOC Valais, Leukersonne

50 cl 26.00

Rebsorte ; Pinot Noir

Ein beerenfruchtiger, duftig-leichter und süffiger Wein. Frisch und fein im Gaumen. Aromatisch und weich mit dezenten verführerischen Süsse im Auftakt und erfrischender Säure im Abgang. Die Übersetzung von Blanc de Noir heisst: `der Weisse aus dem Schwarzen`, denn der Blanc de Noir ist ein Weisswein, der aus roten Trauben gewonnen wurde- sprich ein weiss gekelterter Rotwein. Beim ersten Pressen der Trauben entsteht ein fruchtiger, heller Weisswein. Dabei müssen die unverletzten und reifen Trauben vorsichtig gequetscht werden, um lediglich das Fruchtfleisch auszupressen und keine Farbstoffe aus den roten Schalen der Trauben herauszulösen. Das Ergebnis ist die hellgelbe bis goldgelbe Farbe des Weins mit leichtem Rosaschimmer.

Cornalin AOC VS, Mangepan Keller Mörel, Rafael Ittig

75 cl 53.00

Rebsorte ;Cornalin.

Die Cornalinrebe, eine der ältesten im Wallis angepflanzten Sorte, verlangt dem Winzer im Rebberg alles ab. Die Mühen werden aber belohnt durch einen Wein von dunkelroter Farbe mit einem delikatkomplexen Bouquet und einem perfekten Körper. In der Jugend etwas ungestüm, entwickelt er im Alter eine unglaubliche Finesse. Er passt ideal zu Lamm- und Rindfleisch, Wildgerichten und reifem Käse.

Les Hospices de Salquenen, Humagne Rouge, Adrian & Diego Mathier

50 cl 36.00

Rebsorte ; Humagne Rouge.

Der Name Humagne rouge leitet sich aus dem Lateinischen «Vinum humanum» ab. Ein Wein, gesund für den Menschen, und damit ein Wohltäter. Die intensive Farbe zeugt von seiner Jugendlichkeit. Die sortentypischen Aromen von Unterholz und Waldbeeren prägen das Bouquet. Im Gaumen überzeugt er mit rustikalen Tanninen und einem ansprechenden Säurespiegel. «Santé»! Er passt zu Kalb-, Schweinefleisch und Hartkäse.

Sang de l' Enfer de Salquenen AOC VS, Adrian & Diego Mathier

75 cl 46.00

Rebsorte ;Pinot Noir Gamay und Diolinoir.

Der Pinot Noir verleiht dieser Assemblage seine Rasse, seine Noblesse und sein Bouquet. Der Gamay ist für die Fruchtigkeit und seine Robustheit verantwortlich. Er passt zu Kalb- und Schweinefleisch, Käse und getrocknete Fleischspezialitäten aus dem Wallis.

Pinot Noir Lucifer AOC VS, Adrian & Diego Mathier

75 cl 48.00

Unser Pinot Noir "Lucifer" ist von rubinroter, starker Farbe. Sein Bouquet erinnert an rote Früchte und Süssholz. Im Gaumen präsentiert er sich rund und harmonisch mit feinem Abgang. Er gefällt bereits in jungen Jahren, das Alter verleiht ihm aber Würde, Adel und Vornehmlichkeit. Er passt zu Schweinefleisch, Wild und Bergkäse.

Dôle de Salquenen AOC Valais, Albert Mathier & Söhne, AG

75cl 48.00

Älteste Assemblage des Wallis aus Pinot noir und Gamaret. Der Dôle ist eine für das Wallis geschützte Bezeichnung. Seine Farbe ist ein strahlendes Rot mit violetten Tönen und er schmeckt nach dunkle Beeren, wie schwarze Johannisbeere, Brombeere sind in einem würzigen, leicht erdigen Gerüst eingebettet. Angenehme Säure und Fruchtigkeit geben dem Wein Struktur. Kräftige Aromen von Waldbeeren sind am Gaumen wahrnehmbar.

Rhoneblut® Pinot Noir AOC Valais, Albert Mathier & Söhne, AG **75 cl 49.00**

Pinot noir (Blauburgunder), erstmals 1394 urkundlich im Wallis erwähnt. Seine Farbe ist Rubinrot mit blauvioletten Reflexen und er schmeckt nach Aromen von dunklen Beeren, sowie Brombeer- und Kirschdüfte. Geschmackliche Finesse, Würze, Feuer und die unverkennbare Charakternote der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne. Das Aroma wirkt nicht aufdringlich, es unterstreicht diskret die feinen Beerenaromen und Fruchtigkeit dieser Rebsorte. Geniessen Sie diesen Wein zu Fleisch und Wild. Auch zu altem Walliser Käse ist dieser Wein ein exzellenter Begleiter.

Tre Talenti rot, Albert Mathier & Söhne, AG **75 cl 56.00**

Rebsorten; St. Galler Pinot Noir vom Südhang des Gonzen, Mels, Tessiner Merlot vom Weingut San Zeno, Lamone und Walliser Cornalin von der Schampichtru, Salgesch. Traditionelle Maischegärung. Die Rebsorten werden separat ausgebaut. Im Anschluss vinifizieren die „Tre Talenti“ einen Schweizer Wein, der diese Bezeichnung auch verdient. Mit der Cuvée von drei anspruchsvollen Schweizer Traubensorten ist eine Weinkreation gelungen, die es bisher in der Schweiz nicht gab. Zum ersten Mal haben sich drei Winzer über die Kantonsgrenzen hinaus zusammengeschlossen, um einen gemeinsamen, neuen Wein zu kreieren. Der Pinot Noir, gereift durch den Föhn am Südhang des Gonzen, steht für Kraft und Energie, für Körpervolumen und Charakterstärke. Der Merlot fügt dem Tre Talenti die Sonne und Lieblichkeit des Tessins bei, sorgt für Struktur und würzige Rasse. Die Weichheit und den fruchtigen Geschmack verdankt dieser Wein dem Walliser Cornalin, der ihm die Note des Bon-Vivants verleiht. Passt zu rotem Fleisch, gehaltvolle und traditionelle Speisen, Fleischfondue.

Malbec « Fernand Cina », Ferdinand Cina SA, **75 cl 68.00**

Rebsorte, Malbec, diese Rebsorte stammt ursprünglich aus dem Südwesten Frankreichs, ist aber heute das Wahrzeichen der argentinischen Weinberge. Unser Malbec wird für 10 Monat in Eichenfässern gereift. Ein samtiger Rotwein. Dieser dunkelrote Nektar bringt Fruchtigkeit und eine samtige Textur. Er hat leichte Tannine und hinterlässt am Gaumen einen Geschmack von Waldbeeren. In der Nase fasziniert er mit Aromen von Schwarzkirsche und einer rauchigen Note. Bouquet, fruchtig, weiche Tannine, lebhaft, Schwarze Kirsche, vollmundig, reichhaltig, samtig. Argentinische Inspiration por favor, passend zu einem Rindfleisch-Grill, Eringerfilet, Chateaubriand, würzigen Speisen, rotem Fleisch, Wild, Käseplatten. Ausgezeichnet; 2022 Vinalies internationales Paris, Gold

La Maîtresse de salquenen, Ferdinand Cina SA,

75 cl 75.00

Assemblage aus **13 roten Rebsorten**. Einmalig in der Schweiz. Am Gaumen findet sich ein Opulenter Weinkörper, der von seidigen Tanninen getragen wird. Der Wein zerfließt förmlich im Mund und entwickelt herrlich fruchtbetonte würzige Aromen die ihm bis in den langen Abgang folgen. Das absolute Muss und Genuss für Weinkenner.

AUSZEICHNUNGEN & MEDAILLEN

- 2022: Expovina Wine Trophy, Gold
- 2022: Vinalies internationales Paris, Gold
- 2021: Decanter World Wine Awards, Gold

Rotweine Italien

Veneto: Amarone Classico della Valpolicella Bixio DOC

75 cl 62.00

Trauben: 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara. Mindestens 24 Monate im Barrique ausgebaut. Trocken, harmonisch, warm und samtig mit angenehmem Mandelgeschmack.

Veneto: Nero D'Arcole Merlot DOC

75 cl 56.00

Trauben: 80% Merlot 10% Cabernet Sauvignon 10% "Segreto dell' Enologo". 8 Mt. ausgebaut im Barrique. Reichhaltiger Körper mit weichen Tanninen. Tiefrote Farbe mit violetten Reflexen. Geschmack nach Kirschen, Kakao, und einer Spur von Gewürzen und Vanille. Passt ausgezeichnet zu rotem sowie grilliertem Fleisch und allen Käsesorten.

Veneto: Ripasso Valpolicella Accordini DOC

75 cl 51.00

Trauben: 40% Corvina 30% Negrara, 30% Rossara. Hellrubinrote Farbe. Reich und würzig mit Noten von schwarzem Pfeffer und Brombeermarmelade. 12 Monate Reifung in französischen Eichenfässern. Passt zu rotem Fleisch und Käse.

Toscana: Bolgheri Campo al Pero DOC

75 cl 51.00

Trauben: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc. 36 Monate ausgebaut im französischen Eichenfass, anschliessend 6 - 12 Monate in Flaschen gelagert. Elegante Struktur, feine Tannine, süsslich und sehr angenehm. Passt zu Vorspeisen, Teigwarengerichten, Fleisch und Käse.

Toscana Brunello di Montalcino "Campaperi" DOCG 75 cl 62.00

Traube: 100% San Giovese. Während 3 Jahren im Holzfass gelagert. Granatrote Farbe mit einer Struktur von Rubin. Harmonisch eleganter Körper, würziger Geschmack, mit einer lang anhaltenden Beharrlichkeit. Passt zu rotem Fleisch und reifem Käse.

Puglia: Mysterium No. 2 Sessantanni IGT 75 cl 63.00

Trauben: 100% Primitivo. 15 Monate im 500 lt. Tonneau ausgebaut. Intensive rote Farbe. Angenehm und harmonisch im Geschmack. Erinnert an Schokolade und Kaffee. Passt zu rotem Fleisch, Grilladen, Wild und Käse.

Puglia: Primitivo Salento rosso Terrae Melixia IGT 75 cl 45.00

Traube: 100% Primitivo. Tief Rubinrote Farbe. Aromen von Beeren und Kirschen, auch etwas Eukalyptus. Passt zu Pasta und grilliertem Fleisch, aber auch zu Käse.

Puglia: Elios Negroamaro Magnum IGP 150 cl 75.00

Traube: 100% Negroamaro Intensive Rubinrote Farbe. Die Traubensorte besticht mit einer einzigartigen persönlichen Note. Passt zu allen Pastagerichten und rotem Fleisch sowie Käse.

Sicilia: Nero d'Avola Arini IGT 75 cl 46.00

Traube: 100% Nero d'Avola. Im Barrique ausgebaut. Intensive, rubinrote Farbe. Bukett fruchtig süß. Harmonisch abgerundeter Wein. Passt zu grilliertem Fleisch und Braten, aber auch zu Käse.

Rotweine Frankreich

Châteauneuf-du-Pape AOC, Château Saint-André 75 cl 65.00

Kräftiges, jugendliches Kirschrot mit Violett, mit konzentrierten Aromen von Beeren, Brotrinde und hefigen Noten, vollmundiger, fast süßlicher Antrunk, mit breiter gehaltvoller Beerigkeit, angenehm strukturbetont, jedoch mit fülligem Körperbau, schön abgerundet, ein guter Essensbegleiter. Inbegriff des Rhôneweins im südlichen Rhôneal.

Rebsorte: Grenache, Syrah

Passt zu: Charcuterie, rotem Fleisch, Braten