

# Weinkarte



## Qualifikationsverfahren Restaurationsfachberufe

<b>Weine im Offenausschank</b>				
<b>Weissweine</b>				
				10 cl
Pinot Grigio Venezia Giulia IGT	Az. Gildo, Spessa di Cividale del Friuli	2017	CHF	6.50
Féchy Grand Cru AOC „Curzille“	Cave de la Côte, Tolochenaz	2017	CHF	7.00
Chardonnay du Pays d’Oc Domaine de Cousserques	A.&C. Bertier, Montblanc	2016	CHF	7.50
<b>Rotweine</b>				
				10 cl
Pinot Noir AOC „Chrüzi“	Weinbau Baumgartner, Tegerfelden	16/17	CHF	7.00
Cannonau di Sardegna DOC	Azienda Deriu, Codrongianos	2015	CHF	7.00
1884 Malbec Reserve Mendoza	Bodegas Escorihuela, Belgrano	2017	CHF	7.50
<b>Schaumwein</b>				
				10 cl
Spumante Brivio Brut IGT	Brivio SA, Mendrisio		CHF	8.50

## Weissweine 75cl

### Schweiz

<b>Pinot blanc AOC</b> <b>„Sandacher“</b>	Weinbau Baumgartner, Tegerfelden	17/18	CHF	47.00
<p>Traubensorte: Pinot blanc                  Blass bis hellgelb, dezentes leicht nussiges Aroma, das an Apfel, Birne, Quitte, Aprikose und Zitrusfrüchte wie z.B. frische Ananas erinnert. Mittlere Statur, feinrassige Säure.</p>				
<b>Féchy Grand Cru AOC</b> <b>„Curzille“</b>	Cave de la Côte, Tolochenaz	2017	CHF	45.00
<p>Traubensorte: Chasselas                  In der Nase: Dezente Noten von frischen Früchten mit einem Hauch von weissen Zitrusfrüchten.                  Am Gaumen: charaktervoller Wein, geschmeidig, mit mineralischen Noten, die sowohl strukturiert als auch dynamisch sind. Es braucht Zeit, um sich zu zeigen, und bietet Noten von weissen Früchten.</p>				
<b>Humagne blanche AOCV</b> <b>„Les Pyramides“</b>	Adrian Mathier, Salgesch	2017	CHF	53.00
<p>Traubensorte: Humagne Blanche                  An der Nase sehr delikate Noten nach weissen Blumen und Lindenblüten. Im Gaumen rund und harmonisch, begleitet von einer schönen Frische. Seidige Noten bestimmen das lange Finale.</p>				
<b>Quarteto Bio VdP Swiss</b>	Bioweingut Lenz, Uesslingen	2017	CHF	48.00
<p>Traubensorten: Seyval blanc, Müller-Thurgau und Sauvignon blanc                  Ein vollmundiges Cuvée aus drei verschiedenen Traubensorten vom besten Schweizer Biowinzer! In der Farbe leuchtend gelb überzeugt dieser Weisswein in der Nase mit exotischen und vielschichtigen Duftnoten.</p>				
<b>Runchet Bianco Ticino DOC</b>	Tamborini SA, Lamone	2017	CHF	46.00
<p>Traubensorte: Merlot                  Das Bouquet ist fein und elegant, fruchtig (Birne) mit Noten von Lindenblüten. Im Gaumen frisch, fruchtig und trocken, gut strukturiert, harmonisch mit saftiger Säure und langem, mineralischem Abgang – kurz ein Wein der viel Freude macht zum Geniessen und Verweilen.</p>				

<b>Frankreich – Pays d'Oc</b>				
<b>Chardonnay du Pays d'Oc Domaine de Cousserques</b>	A.&C. Bertier, Montblanc	2016	CHF	45.00
<p>Traubensorte: Chardonnay  Gelbe Farbe mit grünen Reflexen. Intensiv und komplex in der Nase. Erinnert an Ananas und Pfirsich. Im Gaumen ist der Wein sehr schön frisch, mit Finesse und Rundheit. Langer aromatischer Abgang.</p>				
<b>Italien</b>				
<b>Pinot Grigio Venezia Giulia IGT</b>	Az. Gildo, Spessa di Cividale del Friuli	2017	CHF	44.00
<p>Traubensorte: Pinot Grigio  Hellgelbe Farbe. Fein-zitrische Noten, auch Ananas in der Nase. Weicher Auftakt, abgelöst von einer frischen Aromatik von Limetten und grünem Apfel, feine Zitronenzeste führt in den frischen Abgang.</p>				
<b>Vermentino di Sardegna DOC</b>	Azienda Deriu, Codrongianos	2017	CHF	46.00
<p>Traubensorte: Vermentino  Sehr helles Strohgelb mit hellgrünen Reflexen. In der Nase intensiv, vielfältig strukturiert, fein-fruchtig mit Erinnerungen an Ananas, Litschi und etwas Mango. Am Gaumen frisch und geschmeidig mit feiner Säure und leichten Meersalztönen, die dem Wein Frische und Lebendigkeit verleiht. Ein eleganter und feiner Körper mit einem sehr komplexen Abgang.</p>				

<b>Rosé-Wein 75 cl</b>				
<b>Frankreich</b>				
<b>By. Ott Rosé Côtes de Provence AOC</b>	Domaines Ott, Provence (Château de Selle)	2017	CHF	49.00
<p>Traubensorten: Grenache, Cinsault, Syrah          Fein und fruchtig in der Nase mit Noten von weissen Pfirsichen und Aprikose, vermischt mit Passionsfrucht und Mango. Im Mund frisch und knackig, mit einer schönen Fülle, einem fruchtigen Charakter mit Aromen von Zitrusfruchtschalen und milden Gewürzen.</p>				

<b>Schaumwein 75 cl</b>				
<b>Schweiz</b>				
<b>Spumante Brivio Brut IGT</b>	Brivio SA, Mendrisio		CHF	57.00
<p>Traubensorten: Pinot Blanc und Merlot weiss          Helles Gelb mit goldenem Glanz, zarter und anhaltender Perlage. Das Bouquet ist delikates und blumig mit Mandelnoten. Im Geschmack frisch und geschmeidig. Schöne Nachhaltigkeit.</p>				

<b>Rotweine 75cl</b>				
<b>Schweiz</b>				
<b>Garanoir AOC „Stocken“</b>	Weinbau Baumgartner, Tegerfelden	15/16	CHF	48.00
<p>Traubensorte: Garanoir (Kreuzung: Gamay &amp; Reichensteiner)  Dunkles Kirschrot, fruchtig, typisch, voller, runder und harmonischer Körper, modern gekeltert, geringe Säure. Geringer Ertrag, bei optimaler Traubenreife geerntet, abgebeert, gequetscht, Maischengärung bei kontrollierter Gärtemperatur, 6 Monate im grossen Holzfass ausgereift.</p>				
<b>Pinot Noir AOC „Chrüzi“</b>	Weinbau Baumgartner, Tegerfelden	16/17	CHF	46.00
<p>Traubensorte: Pinot Noir  Helles Purpur. Nach Waldbeeren duftend, begleitet von einer leichten Würze. Frischer, fruchtiger Körper, sehr beschwingend und elegant mit rassiger Struktur.</p>				
<b>Domaine de Verbant Bardonnex AOC Assemblage Rouge „vegan“</b>	A. Barthassat, Cartigny	2017	CHF	45.00
<p>Traubensorten: Gamay, Cabernet Sauvignon, Gamaret  Rubinrote, violette Reflexe mit Aromen von roten Früchten (Kirschen) und Gewürzen. Im Gaumen fein, angenehm und ausgewogen.</p>				
<b>Cornalin AOCV „Les Pyramides“</b>	Adrian Mathier, Salgesch	2017	CHF	55.00
<p>Traubensorte: Cornalin  Brillante und dunkle Farbe. An der Nase schmeckt dieser Wein nach reifen Kirschen und einem Hauch Nelke. Frisch und fruchtig im Gaumen mit einem langen und sanften Abgang.</p>				
<b>Maienfelder Pinot Noir AOC „Herrschaftswein“</b>	Nüesch Weine, Balgach	2017	CHF	49.00
<p>Traubensorte: Pinot Noir  Sattes, brillantes Rubinrot. In der Nase vielschichtig, duftet nach roten und schwarzen, reifen Beeren, Waldbeeren, aber auch würzige Noten. Im Gaumen gut strukturiert mit samtigen Gerbstoffen, mittelgewichtig, harmonisch und langanhaltend.</p>				

<b>San Zeno Ticino DOC</b>	Tamborini SA, Lamone	2016	CHF	52.00
<p>Traubensorte: Merlot  Er hat eine rubinrote Farbe mit Granatreflexen. In der Nase ein intensives und komplexes Bukett, fruchtige und frische Eukalyptusnoten begleitet von würzigen und balsamischen Nuancen. Seine harmonisch, aromatischen Noten des Parfüms werden am Gaumen bestätigt.</p>				
<b>Frankreich</b>				
<b>Minervois AC Cru la Livinière „Cuvée Gaia“</b>	Vignerons, du Haut Minervois	2013	CHF	50.00
<p>Traubensorten: Syrah, Grenache, Carigan und Mourvèdre  Dunkles Kirschrot. Aromen von schwarzen Beeren und Kirschen unterlegt mit würzigen Nuancen von Lorbeer, Oliven. Kräftig und robust im Gaumen mit einem warmen und langen Abgang.</p>				
<b>Château Le Vieux Manoir</b>	Sovex Woltner, Bordeaux	2015	CHF	48.00
<p>Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  Intensiver Dicht mit einer angenehmen purpurroten Farbe. Die Nase zeigt intensive Aromen von Sauerkirschen und Cassis. Im Mund ist der Wein vollmundig und rund, in Harmonie mit der Frucht. Der Vieux Manoir hat ein langanhaltendes Finale durch Frucht und Würze.</p>				

<b>Italien</b>				
<b>Cannonau di Sardegna DOC</b>	Azienda Deriu, Codrongianos	2015	CHF	45.00
<p>Traubensorte: Cannonau Ein wunderbar warmtöniger Rotwein mit balsamischen Düften, mit Noten nach Pflaumenkonfitüre und Waldfrüchten. Am Gaumen weich, vollmundig mit kräftiger Struktur. Die Tannine sind gut eingebunden.</p>				
<b>Lagrein LATUS „Crescendo“ DOC</b>	Weingut Ritterhof, Kaltern	2015	CHF	53.00
<p>Traubensorte: Lagrein Tiefe und dichte rubinrote Farbe. Dezent, aromatischer Duft nach Schokolade und Waldbeeren, unterstützt von würzigen Noten. Kräftige und füllige Struktur im Gaumen mit samtigen, aber noch belegenden Gerbstoffen. Saftig und ausgewogen. Langanhaltender Abgang.</p>				
<b>La Querce Montecucco DOCG</b>	Poggiomandorlo, Seggiano	2011	CHF	48.00
<p>Traubensorten: Sangiovese und Merlot Sattes Rot von dunklen Kirschen. Seine Duftaromen von Johannisbeeren, abgerundet mit Veilchen und herben Gewürzen. Am Gaumen sind Kirschen und leichte Erdbeeraromen präsent, alles in einer extrovertierten Holzpräsenz eingebunden. Den Rahmen bilden eine kräftig-rustikale Säure und samtig eingefangene Tannine, die ein von hellen Kirschen umspieltes langes Finale stützen.</p>				
<b>Spanien</b>				
<b>Ribera del Duero Crianza DO Val Sotillo</b>	Bodegas Ismael Arroyo, Burgos	2015	CHF	54.00
<p>Traubensorte: Tempranillo Dieser Crianza zeigt sich Rubinrot mit schwarzen Reflexen. In der Nase ein komplex feinduftendes Bouquet mit fruchtiger Note von schwarzen Johannisbeeren und reifer Kirsche. Leichte Gewürztöne verbinden sich sehr harmonisch mit Espresso und Pflaume. Es folgt ein sehr lang anhaltendes, präsentendes Finale.</p>				



<b>Österreich</b>				
<b>„Alte Lagen“ Neusiedlersee</b>	M.&I. Gsellmann, Gols	2013	CHF	50.00
<p>Traubensorten: Blauer Zweigelt, Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon  Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen, angenehmer Duft nach reifen Zwetschgen und dunklem Beerenkonfit, abgerundet durch zarte Nougataromen und feine Kräuterwürze. Am Gaumen saftige Weichselfrucht, kraftvoll, elegant, präsenste Tannine, würziger Nachhall, gutes Entwicklungspotential.</p>				
<b>Argentinien</b>				
<b>1884 Malbec Reserve Mendoza</b>	Bodegas Escorihuela, Belgrano	2017	CHF	48.00
<p>Traubensorte: Malbec  Schönes Dunkelrot mit violetten Reflexen. Intensive Aromen nach roten und schwarzen Beeren, sowie Pflaumen und Kirschen. Ein Hauch von Mokka. Am Gaumen weich mit sanften Tanninen. Elegant im Abgang.</p>				
<b>Dessertwein</b>				
				5cl
<b>Dessertwein Blauburgunder</b>	Weinbau Kaiserspan, Hitzkirch		CHF	9.50
<p>Traubensorte: Blauburgunder  Verführerisch, spannend wirkt sein dunkles Rubinrot mit Violettreflexen. In der Nase duftet er nach reifen Himbeeren und gedörrten Zwetschgen. Ein schönes Spiel von Zucker, Säure und Tanninen.</p>				
<b>Porto</b>				
				5cl
<b>Barros Porto «Tawny»</b>	Sogevinus Fine Wine, Vila Nova de Gaia		CHF	10.00
<p>Köstliche Aromen von getrockneten Früchten durch Holznoten und Gewürzen verfeinert. Frisch und samtig im Mund, es ist ein Wein, der durch seine ergreifende Komplexität verführt.</p>				