

# Weine im Offenausschank

<b>Weine im Offenausschank / Provins / Cina</b>	<b>1 dl</b>	<b>5 dl</b>
Fendant	4.20	
Johannisberg	4.40	
Dôle	4.20	
Pinot Noir	4.40	
Pink	5.40	27.00
Merlot	5.80	28.00
<b>Weissweine</b>	<b>1 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
Heida Grand Métral, Provins	6.00	43.00
Fendant Les Murettes, Gilliard AOC	5.50	41.00
Roero Arneis Vignana La Brenta d'Oro	6.00	43.00
<b>Rotweine</b>	<b>1 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
Primitivo Salento rosso Terrae Melixia IGT	6.00	42.00
Elios Negroamaro Magnum IGP (150cl)	5.00	69.00
<b>Schaumwein</b>	<b>1 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
Prosecco Millesimato Asolo DOCG	5.00	36.00
Moscato d'Asti, DOCG	5.00	36.00

## Weissweine Wallis

### **Fendant Les Murettes, Gilliard AOC**

**41.00**

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**

**43.00**

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.

## Weissweine Italien

### **Arneis Langhe Briccodoro DOC (Piemonte)**

**43.00**

Traube: 100% Arneis. Erlesener, wohlriechender und harmonischer Wein. Volles, weiches Aroma mit langanhaltender Struktur. Geeignet als Apéro- und Dessertwein.

### **Lugana Tre Fontane DOC (Veneto)**

**43.00**

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

## Rotweine Wallis

**Sang de l' Enfer de Salquenen AOC VS, Adrian & Diego Mathier** 75cl 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** 75cl 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

**150 cl 95.00**

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.

## Rotweine Wallis

**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.

**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 fruchtbetonnte würzige Aromen die ihm bis in den langen Abgang folgen. Das absolute Muss und Genuss für Weinkenner.



