

Flaschenweine

Rotweine 7.5 dl

Graubünden

*Fläscher Pinot Noir Barrique
Ch. Marugg*

Fr. 51.50

Frankreich

Pieroth Rouge Merlot Pays DOC

Fr. 35.50

Spanien

Finca Egomei Rioja

Fr. 52.-

Rotweine

Flaschenweine 7.5 dl

Italien

➤ <i>Rosso Salento IGT „Collezione del Marchese“</i>	Fr. 36.50
➤ <i>Connonau di Sardegna Riserva</i>	Fr. 38.50
<i>Rubicone Sangiovese</i>	Fr. 41.-
<i>Rocca Langhe Rosso „Rucat“ Jg. 2008</i>	Fr. 42.50
➤ <i>Barbera D'Asti Superiore DOCG</i>	Fr. 49.50
<i>Amarone della Valpolicella</i>	Fr. 55.-
➤ <i>L'Aria Rosso Veronesa IGt</i>	Fr. 55.50
➤ <i>Primitivo di Manduria DOC „Ampulien“</i>	Fr. 59.50
<i>Lacrima di san Marzano Primitivo Jg.2006</i>	Fr. 56.50
<i>Amarone della Valpolicella „Classico von Salis</i>	Fr. 59.-
➤ <i>Ripasso Valpolicella Clasico Superiore</i>	Fr. 59.50.-
➤ <i>IL BARDO Langhe Nebbiolo DOC</i>	Fr. 61.-
➤ <i>Amarone della Valpolicella „Classico DOC Vigne Alte</i>	Fr. 81.-
➤ <i>Opera Amarone della Valpolicella Barrique DOC</i>	Fr. 98.-

➤ *Villa Contea Weinhaus*

Opera Amarone della Valpolicella „Barrique“ DOC

Fr. 98.-

Die Herstellungszone des Amarone liegt im nördlichen Teil der Provinz Verona. Der Ertrag darf pro Hektar nie höher als 60 Hektoliter sein und lediglich rund 70% der Traubenernte werden zu Wein gekeltert. Vinifizierung sowie Appassimento (das Vertrocknen der Weintrauben auf Strohmatten, um ihnen einen grossen Teil der Flüssigkeit zu entziehen und den Zuckergehalt zu steigern) müssen in der Herstellungszone realisiert werden. Die schönsten und reifsten Trauben der besten Valpolicella-Lagen ergeben jeweils diesen Amarone. Er wird aus vollreifen Trauben erzeugt, die auf Strohmatten angetrocknet und im Januar schonend gepresst werden. Der Prozess der Vergärung dauert rund 40 Tage. Danach gelangt der Opera Amarone in französische Eichenfässer, in denen er je nach Jahrgang zwischen 12 – 24 Monaten reift.

Der Opera Amarone della Valpolicella Barrique zeichnet sich durch seine dunkle, rubinrote Farbe mit Granatreflexen und sein unverkennbares Bouquet nach schwarzen Kirschen aus, verbunden mit leichten Noten von Vanille, Kakao und Gewürzen.

Corvina, Rodinella und Malinara Trauben

Amarone della Valpolicella „Classico“ DOC Vigne Alte

Fr. 81.-

Die Herstellungszone des Amarone liegt im nördlichen Teil der Provinz Verona. Der Ertrag darf pro Hektare nie höher als 60 Hektoliter sein und lediglich rund 70% der Traubenernte werden zu Wein gekeltert. Vinifizierung sowie Appassimento (das Vertrocknen der Weintrauben auf Strohmatten, um ihnen einen grossen Teil der Flüssigkeit zu entziehen und den Zuckergehalt zu steigern) müssen in der Herstellungszone realisiert werden. Die schönsten und reifsten Trauben der besten Valpolicella-Lagen ergeben jeweils den Amarone della Valpolicella Classico. Er wird aus vollreifen Trauben erzeugt, die auf Strohmatten angetrocknet und im Januar schonend gepresst werden. Der Prozess der Vergärung dauert rund 40 Tage. Danach gelangt der Amarone in grosse Eichenfässer, in denen er seinen Reifeprozess vollendet.

Der Amarone della Valpolicella Classico zeichnet sich durch seine rubinrote, kräftige Farbe und sein unverkennbares Bouquet nach schwarzen Kirschen aus, verbunden mit einem würzigen und langanhaltenden Abgang. Ein grossartiger und wuchtiger Wein von nobler Statur und Eleganz.

Carvina, Rodinella un Malinara Trauben

Il Bardo DOC

Fr.61.-

Die Weinberge des Barolo, einer der berühmtesten italienischen Weine, liegen südwestlich von Alba. Der Barolo (in Italien auch „Wein der Könige“ genannt) ist ein aussergewöhnlicher Wein mit komplexem Bouquet, das sich mit den Jahren entwickelt ohne seine Kraft zu verlieren. Intensive granatrote Farbe mit orangen Reflexen.

Aromatisches und lang anhaltendes Bouquet von getrockneten und reifen Früchten mit typischen würzigen und gerösteten Noten. Ein sehr vollmundiger und eleganter Wein mit perfekter Balance zwischen Tanninen und

Alkohol. Samtweiche Tannine führen ins grossartige Finale. Ein Meditationswein für Gaumen und Geist!
100% Nebilo Trauben

Ripasso Valpolicella Classico Superiore

Fr59.50

Zu den einheimischen Rebsorten des Veneto gehören die roten Corvina- und Rondinella-Trauben, die für den Valpolicella und den Amarone verwendet werden. Der Ripasso ist der kleine Bruder des Amarone. Ripasso bezeichnet das zweite Vergären des Valpolicella mit dem Trester des Amarone, wodurch der Wein mehr Format, Komplexität und Haltbarkeit erlangt. Dieses Verfahren ist in der Regel den Valpolicella Superiore vorbehalten. Der Ripasso Valpolicella Superiore hat eine leuchtend rubinrote bis purpurrote Farbe, die sich mit zunehmender Reife ins granatrot wandelt. Sein Bouquet ist intensiv und würzig mit Aromen von reifen Kirschen und Mandeln.

L'Aria Rosso Veronese IGT

Fr. 55.50

Mit dem L'Aria Rosso Veronese wurde ein grossartiger Wein gekeltert, der alle begeistert. Er besteht zu 70% aus Corvina sowie je 15% aus Merlot und Cabernet. Angebaut werden die Trauben in der Provinz Verona in Rebbergen, deren Wurzeln bis in den moränischen und vulkanischen Untergrund reichen. Der L'Aria besticht durch seine überwältigende Frucht mit Aromen von verschiedenen Beeren und reifen Pflaumen sowie seinem langen Abgang. Mit seinem Körper, seiner Frucht und seiner Kraft gehört er zu den ganz besonderen Weinen des Veneto. Der Ausbau in französischen Eichenfässern (je nach Jahrgang zwischen 12 – 24 Monaten) verleiht diesem ausgewogenen Wein Eleganz und Finesse.

Corvina, Merlot und Cabernet Veneto Trauben

Primitivo di Manduria DOC „Ampulien“

Fr. 59.50

Apulien hat in den vergangenen Jahren sehr viel Zeit und Geld in die Steigerung der Qualität investiert. Entsprechend anerkannt und geschätzt werden heute die Weine aus Apulien. Der Primitivo – bis vor wenigen Jahren noch wenig bekannt – hat sich innert kürzester Zeit zu einem der beliebtesten Weine Süditaliens entwickelt. Der Primitivo di Manduria ist ein ausdrucksstarker und kräftiger Wein. Seine Farbe ist sehr dunkel mit rubinroten Schattierungen. Er ist vollmundig und weist ein extrem fruchtiges Bouquet von Kirschen und Pflaumen aus, ergänzt mit Noten von Holz, Tabak und Mineralien. Sein Abgang ist lang und tief.

Der Name „Primitivo“ hat im Übrigen nichts mit der Kelterung zu tun, sondern weist auf die frühe Reife der Traube hin. Seine DOC-Bezeichnung erhielt der Primitivo di Manduria bereits im Jahre 1974.

100% Primitivo Trauben

Barbera D'Asti Superiore DOCG

Fr. 49.50

Rubinroter Wein mit Granat-Reflexen. 10 Monate in französischen Eichenholzfässern gelagert. Konzentriert, fruchtbetont und elegant. Rund und samtig im Gaumen mit einem leichten Vanillearoma im Abgang. Ein

grossartiger Barbera d'Asti Superiore für höchste Ansprüche.

100% Barbera Trauben

Rosso Salento IGT „Collezione del Marchese“

Fr. 36.50

Die Negroamaro-Traube ist die meistverbreitete Traube Süditaliens und ein sicherer Wert für qualitativ hochstehende Weine. Im Zusammenspiel mit der Malvasia-Traube ergeben sich hervorragende Weine, die durch ihre Fülle, ihre rubinrote Farbe, ein reichhaltiges fruchtiges Bouquet und eine ausgewogene Eleganz bestechen. Ein temperamentvoller Wein zum Geniessen.

Negromaro und Malvasia Trauben

Weissweine

<i>Offen</i>	<i>1 dl</i>	<i>2 dl</i>	<i>3 dl</i>
<i>Hauswein</i>	<i>Fr. 5.-</i>	<i>Fr. 10.-</i>	<i>Fr. 15.-</i>

Flaschenweine

<i>Fechy</i>	<i>5 dl</i>	<i>Fr. 20.50</i>
<i>Fläscher Marugg</i>	<i>5 dl</i>	<i>Fr. 24.-</i>
<i>Malanser von Salis</i>	<i>5 dl</i>	<i>Fr. 24.50</i>
<i>Bündner Federweiss von Salis</i>	<i>5 dl</i>	<i>Fr. 25.-</i>

Rotweine

<i>Offen</i>	<i>1dl</i>	<i>2 dl</i>	<i>3 dl</i>
<i>Hauswein</i>	<i>Fr. 4.50</i>	<i>Fr. 9.-</i>	<i>Fr. 13.50</i>

Flaschenwein

<i>Fläscher Pinot Noir Marugg</i>	<i>5 dl</i>	<i>Fr. 25.-</i>
<i>Rioja Alcorta Crianza Espana</i>	<i>5 dl</i>	<i>Fr. 26.50</i>
<i>Fläscher Pinot Noir Barrique Marrugg</i>	<i>5 dl</i>	<i>Fr. 31.50</i>
<i>Barbera d'Asti</i>	<i>5 dl</i>	<i>Fr. 32.-</i>
<i>Malanser Spätlese Barrique</i>	<i>5 dl</i>	<i>Fr. 32.50</i>
<i>Amarone della Valpolicella</i>	<i>5 dl</i>	<i>Fr. 34.-</i>