

# Landi

# Wein

[www.landi.ch](http://www.landi.ch)

## Weinempfehlungen zum Fest

Exklusive Weintipps von unseren Weinexperten



**Dauertiefpreise**

Ihre Weine bequem online bestellen auf [landi.ch](http://landi.ch)

# Festtagsweine für

Damit wir Ihnen beste Weine zu Ihrem Festtagsmenü empfehlen können, suchen wir in den verschiedenen Weinregionen der Schweiz nach ausgezeichneten Tropfen von Weinbauern und Winzern. Dadurch unterstützt die LANDI die regionale Weinkultur. Wir reisen für Sie aber auch durch die Weingebiete dieser Welt und suchen

## Weine aus der Schweiz

**Wallis**  
ab Seite 4



**Waadt**  
ab Seite 8



**Ostschweiz**  
ab Seite 14



**Graubünden**  
Seite 17



**Weintipp von  
Joao Amaro**  
Seite 4



**Weintipp von  
Laurent Schmid**  
Seite 10



**Dauertiefpreise**

# Sie ausgewählt

nach den besten Weinen. Wir bei der LANDI legen Wert darauf, dass wir die Winzer vor Ort kennen. Wir wollen wissen, von wem und unter welchen Bedingungen der Wein hergestellt wird, den wir dann mit gutem Gewissen an Sie und Ihre Liebsten zum Festtagsmenü weitergeben können.

## Weitere Weine

**Italien**  
ab Seite 19



**Spanien**  
ab Seite 24



**Frankreich**  
ab Seite 26



**Rest der Welt**  
ab Seite 28



**Weintipp der  
Brüder Dubois**  
Seite 11



**Weintipp von  
Marine und  
Grégory Dubard**  
Seite 27



# Weinempfehlung von Joao Amaro

Diese Walliser Assemblage aus Pinot Noir und Gamay geniesst schweizweit grosse Bekanntheit. Der würzige und reichhaltige Dôle passt mit seinem harmonischen Körper beispielsweise herrlich zum festlich zubereiteten Rindfleisch mit buntem Gemüse.



Joao Amaro  
Winzer aus Leidenschaft



**6.50**



**Preisabschlag**  
vorher: 6.95



**Dôle du Valais, Valais**  
**AOC 75 cl**

88456

Wallis, Schweiz

Pinot Noir, Gamay

Intensiv duftender, solider,  
runder und harmonischer Körper

Rind, Trockenfleisch, Käse, Wildgerichte

12-15 °C

Bis 3 Jahre

**7.50**



**Oeil-de-Perdrix VS**  
**75 cl**

88306



Wallis, Schweiz

Pinot Noir

Feine, frische und blumige Nase.  
Harmonisch und delikat

Fisch und Meeresfrüchte, helles  
Fleisch, Spargeln, scharfe Gerichte

10-12 °C

Bis 3 Jahre

**6.95**



**Dôle blanche VS**  
**75 cl**

88314

Wallis, Schweiz

Pinot Noir, Gamay

Kräftiger und intensiver Wein  
mit Eigenständigkeit, Frucht und  
Finesse

Aperitif, Spargeln, helles Fleisch,  
Käse

10-12 °C

Bis 3 Jahre



**5.95**



**Fendant Valais**  
**AOC 75 cl**

88157

Wallis, Schweiz

Chasselas

Trocken und fruchtbetont. Mit  
leichtem Feuersteingeschmack

Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte,  
Fondue und Raclette

8-10 °C

Bis 2 Jahre



**Dauertiefpreise**

# Edle Weine aus dem Wallis



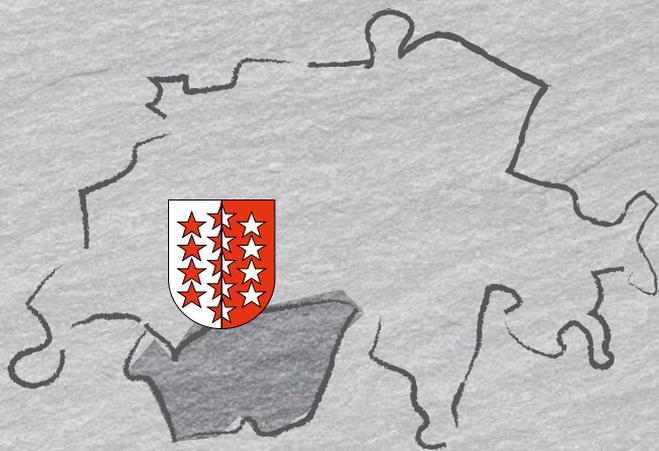
Schweiz

**8.50**



## Pinot Noir Salgesch 75 cl

30791



Wallis, Schweiz

Pinot Noir

Würziger, fruchtiger und eleganter Rotwein aus der bekannten Gemeinde Salgesch

Fleisch, Teigwaren, Käse

15-17 °C

Bis 3 Jahre, jung trinken

**12.50**



## Dôle, Varen, Valais AOC 75 cl

52901



Wallis, Schweiz

Pinot Noir

Aromen roter Beeren mit dezenter Würze. Erfrischend, mittlerer Körper mit weichen Tanninen

Fondue und Raclette, Geflügel, Grilladen, Antipasti

14-16 °C

Bis 4 Jahre, jung trinken

**9.95**



## Fendant Chamoson 75 cl

52881



Wallis, Schweiz

Chasselas

Weicher Auftakt mit Lindenblütenaromen, schöner Mineralität und harmonischer Säure

Fondue und Raclette, Aperitif, Gemüse, Fisch und Meeresfrüchte

7-9 °C

Bis 3 Jahre, jung trinken

**4.50**



## Fendant Valais AOC 50 cl

88160



Wallis, Schweiz

Fendant (Chasselas)

Mittelschwer, bodenständig und rassig mit leichtem Feuersteingeschmack

Aperitif, Käse

8-10 °C

Bis 2 Jahre, jung trinken

**4.95**



## Dôle du Valais AOC 50 cl

88461



Wallis, Schweiz

Reiner Pinot Noir oder Assemblage Pinot Noir/Gamay

Schöne Farben, intensiv duftend, solide, runder und harmonischer Körper

Rind, Trockenfleisch, Wildgerichte, Käse

12-15 °C

Bis 3 Jahre, jung trinken

Italien

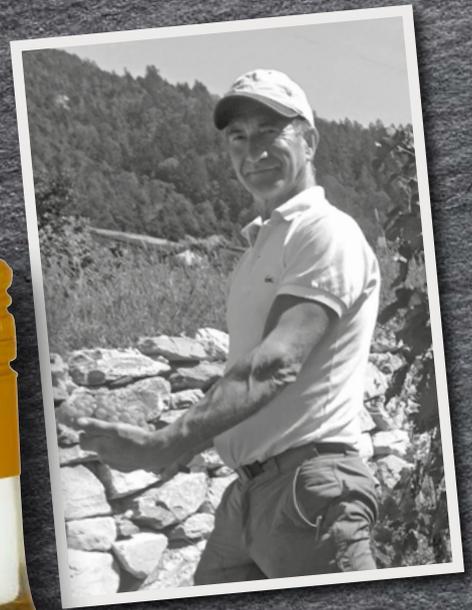
Spanien

Frankreich

Rest der Welt

# Weinempfehlung von Coré Carlos

Die Rebsorte Sylvaner gehört zu den Top zwei der Walliser Weissweintrauben. Ihre reine Herkunft verleiht dem Johannisberg eine harmonische Struktur und duftet nach Pfirsich, Apfel und Mandeln. Am besten genießt man ein Glas davon mit der persönlichen Lieblings-Fonduemischung.



Coré Carlos  
Mit Herzbhut Winzer



**9.95**

**Testsieger**

Bon à Savoir vom 11.04.2018



**Johannisberg,  
Valais AOC 75 cl**  
19525



Wallis, Schweiz



Sylvaner



Helle, gelbe Farbe. Kräftiger Körper mit Aromen von reifen Früchten und einem leichten Mandelduft



Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Spargeln, Käse



8-10 °C

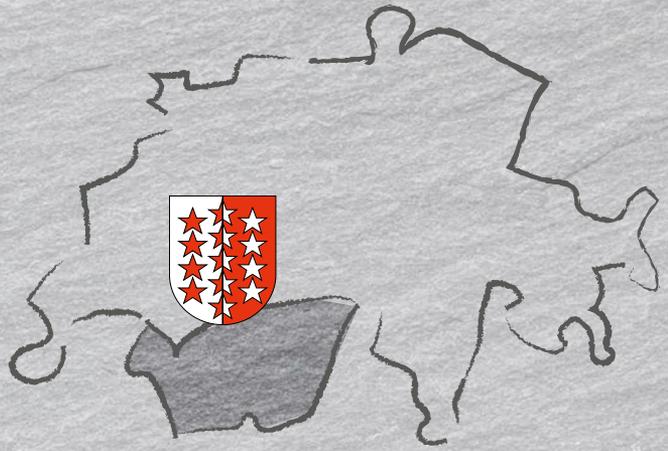


Jung trinken

# Exzellente Weine der Réserve du Vigneron-Linie



Schweiz



**9.95**



**Malvoisie VS**  
75 cl  
19527



- Wallis, Schweiz
- Pinot Gris (Malvoisie)
- Delikate und leicht würzige Aromen, mit leichter Restsüsse, an Honig und Melonen erinnernd
- Aperitif, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte, Spargeln, Käse
- 6-8 °C
- Jung trinken

**12.50**



**Petite Arvine VS**  
75 cl  
19517



- Wallis, Schweiz
- Petite Arvine
- Fruchtig und trocken. Mit Aromen nach Zitrus-Früchten. Salziges Finale
- Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Käse
- 8-10 °C
- Jung trinken

**9.95**



**Humagne rouge, Valais**  
AOC 75 cl  
19542



- Wallis, Schweiz
- Humagne Rouge
- Rubinroter und kräftiger Wein. Duftet nach Waldbeeren und weichen Tanninen
- Rotes Fleisch, Wildgerichte, Käseplatten
- 14-16 °C
- Bis 3 Jahre

**11.50**



**Cornalin du Valais**  
AOC 75 cl  
19534



- Wallis, Schweiz
- Cornalin
- Kräftiger, würziger und komplexer Rotwein mit feinen Tanninen
- Rotes Fleisch, Wildgerichte, Käse
- 14-16 °C
- Bis 2 Jahre

Italien

Spanien

Frankreich

Rest der Welt

# Fruchtiger Wein zu Meeresfrüchten

Mit einem feinen Bouquet, harmonischer Fruchtigkeit und einem runden Abgang gehört der Vilette Blanc zu den Musterbeispielen seiner Sorte. Beispielsweise zu Spaghetti alle Vongole gibt es kaum einen besseren Begleiter.



**7.95**

**Preisabschlag**  
vorher: 9.95



**Vilette, Lavaux**  
AOC 75 cl  
88085

- 🇨🇭 Lavaux, Schweiz
- 🍇 Chasselas
- 🍷 Feines Bouquet, harmonische Fruchtigkeit mit rundem Abgang
- 🍴 Aperitif, helles Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, Käse
- 🌡️ 8-10 °C
- 🍷 Bis 3 Jahre, jung trinken



**11.95**

**Aigle, Chablais**  
AOC 75 cl  
02128

- 🇨🇭 Aigle, Chablais, Schweiz
- 🍇 Chasselas
- 🍷 Fruchtig, harmonisch, spritzig
- 🍴 Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel, Käse
- 🌡️ 8-10 °C
- 🍷 Jung trinken



**12.50**

**Yvorne, Chablais**  
AOC 75 cl  
88113

- 🇨🇭 Yvorne, Chablais, Schweiz
- 🍇 Chasselas
- 🍷 Süffiger, blumig-fruchtiger und mineralischer Charakter
- 🍴 Aperitif, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte, Käse
- 🌡️ 8-12 °C
- 🍷 Bis 3 Jahre



**11.50**

**St-Saphorin, Lavaux**  
AOC 75 cl  
88067

- 🇨🇭 Lavaux, Schweiz
- 🍇 Chasselas
- 🍷 Elegant, fruchtbetont und erfrischend
- 🍴 Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Käse
- 🌡️ 8-9 °C
- 🍷 Bis 3 Jahre, jung trinken



**9.95**

**Epesses, Lavaux**  
AOC 75 cl  
88080

- 🇨🇭 Lavaux, Schweiz
- 🍇 Chasselas
- 🍷 Fein, elegant und von einer einmaligen Spritzigkeit
- 🍴 Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Käse
- 🌡️ 8-10 °C
- 🍷 Bis 3 Jahre, jung trinken

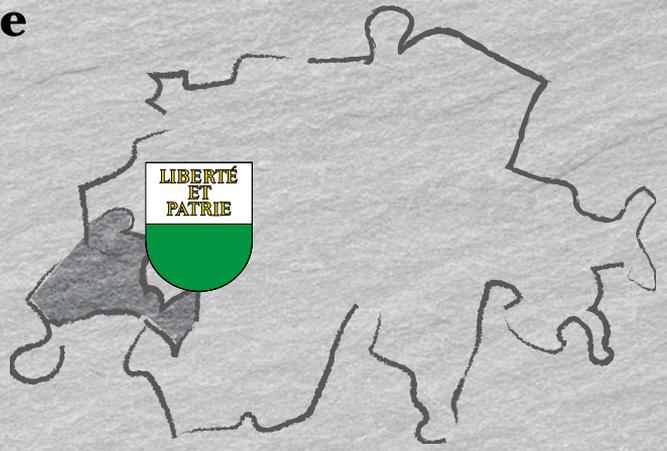


**Dauertiefpreise**

# Charaktervolle Weine aus dem Waadtland



Schweiz



**3.50**



**Chasselas Romand**  
50 cl  
88145



- Schweiz
- Chasselas (Gutedel)
- Leicht, fruchtig, bekömmlich
- Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Fondue und Raclette, Käse
- 7-8 °C
- 1-2 Jahre, jung trinken

**5.30**



**Mont sur Rolle, La Côte AOC**  
50 cl  
88046



- La Côte, Waadt
- Chasselas
- Leicht, fruchtig, süffig, erfrischend
- Fisch und Meeresfrüchte, Käse, Charcuterie
- 7-8 °C
- 1-2 Jahre, jung trinken

**6.50**



**Féchy, La Côte AOC**  
50 cl  
88025



- La Côte, Schweiz
- Chasselas
- Spritzig, süffig und leicht
- Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte
- 8 °C
- Jung trinken

**4.50**



**Salvagnin, Vaud AOC**  
50 cl  
88408



- Waadt, Schweiz
- Gamay, Pinot Noir
- Rassig und fruchtig
- Charcuterie, Geflügel, Käse
- 13-15 °C
- Jung trinken

**5.70**



**Luins, La Côte AOC**  
50 cl  
88033



- Waadt, Schweiz
- Chasselas
- Leichter, angenehm frischer Weisswein
- Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Käse, Charcuterie
- 7-8 °C
- 1-2 Jahre, jung trinken

**8.20**



**Aigle Chablais blanc**  
50 cl  
10868



- Waadt, Schweiz
- Chasselas
- Süffig, fruchtig, harmonisch, spritzig
- Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel, Käse
- 8-12 °C
- Jung trinken

Italien

Spanien

Frankreich

Rest der Welt

# Weinempfehlung von Laurent Schmid

Kein Wunder, gehört die Chasselas Traube zu den meistverkauften weissen Rebsorten der Schweiz: Der fruchtige Apérowein sorgt mit seiner ausgewogenen Spritzigkeit für einen erfrischenden Start in die Feierlichkeiten und schmeckt beispielsweise hervorragend zu Hart- oder Weichkäse sowie Wurstwaren.



Laurent Schmid  
Winzer mit Herzblut



**4.50**

**+**  
**Chasselas Lemanic**  
75 cl  
13685

- Genferseegebiet, Schweiz
- Chasselas
- Delikater, fruchtiger Weisswein
- Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Käse
- 8-10 °C
- Bis 2 Jahre

**5.50**

**+**  
**Rosé Lemanic**  
75 cl  
13695



- Genferseegebiet, Schweiz
- Gamay
- Delikater, fruchtiger Roséwein mit kräftigen und grosszügigen Aromen
- Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte
- 8-10 °C
- Bis 2 Jahre

**5.70**

**+**  
**Salvagnin Lemanic**  
75 cl  
13696



- Genferseegebiet, Schweiz
- Gamay, Gamaret, Garanoir, Pinot Noir
- Fröhlicher, fruchtiger Rotwein. Wirkt sanft und harmonisch
- Rotes Fleisch, Grilladen, Geflügel
- 12-14 °C
- Bis 4 Jahre

# Empfehlung der Brüder Dubois



Schweiz

Dieser Chasselas aus dem Lavaux hat einen rassigen Körper, schmeckt im Gaumen fruchtig und erfrischend gefolgt von feinen, herbaleen Noten. Der St. Saphorin ist beispielsweise eine ausgezeichnete Wahl zum in Butter gebratenen Lachs.



Brüder Dubois  
Winzer aus Leidenschaft

**17.95**



St-Saphorin, Lavaux  
AOC, Le Petit Versailles  
70 cl  
52879



Schweiz



Chasselas



Fruchtbetont, subtile, leichte Würze. Am Gaumen fruchtig und erfrischend, feine herbale Noten



Aperitif, Grilladen, Fisch und Meeresfrüchte, Käse, Kalbfleisch



8-10 °C



Bis 3 Jahre, jung trinken



Italien

Spanien

Frankreich

Rest der Welt

**6.95**



Luins, La Côte  
AOC 75 cl

88031



La Côte, Waadtland



Chasselas



Leichter, angenehmer, frischer und spritziger Wein



Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Käse, Charcuterie



7-8 °C



Jung trinken



**6.95**



Mont sur Rolle,  
La Côte AOC  
75 cl

88044



La Côte, Waadtland



Chasselas



Leicht, fruchtig, süffig, erfrischend



Fisch und Meeresfrüchte, Käse, Charcuterie, Aperitif



7-8 °C



1-2 Jahre, jung trinken



**12.50**



La Côte Clos  
des Verchères  
75 cl

52877



Waadt, Schweiz



Chasselas



Zarte Blütenaromen mit fruchtigen und mineralischen Noten, frisch, leicht und elegant



Aperitif, Käse, Fisch und Meeresfrüchte



7-10 °C



Jung trinken



**14.50**



Epesses Rouge,  
Lavaux AOC 75 cl

19544



Lavaux, Waadtland



Pinot Noir, Gamay



Frisch mit leicht nussiger Nase. Weicher und breiter Körper mit angenehmer Säure. Erdig und fruchtig zugleich Grilladen, helles Fleisch, Geflügel, Käse



15-18 °C



2-3 Jahre



# Der ideale Begleiter zu währschaften Gerichten

Diese konzentrierte, fruchtbetonte Cuvée schmeichelt fruchtig und würzig dem Gaumen. Dank seiner bemerkenswerten Ausgewogenheit und dem samtigen Abgang verleiht der Duvallon herzhaften Gerichten wie beispielsweise Äplermagronen einen Hauch Festlichkeit.



## 5.75



**Cuvée Rouge  
Duvallon 75 cl**  
53243



Schweiz



Assemblage



Aromen nach reifen Brom- und Himbeeren. Elegant und harmonisch mit samtigem Abgang.



Grilladen, Fleisch, Käse, Antipasti



14-16 °C



Bis 3 Jahre

## 5.75



**Cuvée Blanc  
Duvallon 75 cl**

53241



Schweiz



Cuvée aus Edeltrauben



Würzige Note mit zartem Muskat. Aroma nach Zitrusfrüchten/Äpfeln. Frisch im Auftakt mit angenehmen Säurespiel



Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Suppen



8-10 °C



Jung trinken

## 5.75



**Cuvée Rosé  
Duvallon 75 cl**

53239



Schweiz



Gamay



Duftet nach Quitten, Erd- und Himbeeren. Fruchtiger und beeriger Mittelteil. Harmonisch mit samtigem Abgang



Grilladen, Fisch und Meeresfrüchte, Käse, asiatische Gerichte, Aperitif



14-16 °C



Bis 3 Jahre

## 5.50



**Duvallon Assemblage  
Cépages Nobles  
75 cl**

35703



Romandie, Schweiz



Noble, rote Rebsorten



Typische und fruchtige Assemblage aus der Romandie. Angenehmes und fruchtiges Bukett



Braten, Grilladen, Charcuterie, Käse



14-16 °C



Bis 2 Jahre

# Feine Weine aus der Schweiz



Schweiz

**3.95**



## Fleurance Gamay 50 cl

88441

- 🚩 Romandie, Schweiz
- 🍇 Gamay
- 🍷 Typischer und fruchtiger Gamay mit angenehmem und lebhaftem Bukett
- 🍽️ Braten, Grilladen, Charcuterie, Käse
- 🌡️ 14 °C
- 🍷 Jung trinken



**3.75**



## Cuvée Rouge Suisse 50 cl

88370

- 🚩 Schweiz
- 🍇 Klassische Schweizer Rebsorten
- 🍷 Fein, rassig, fruchtig und elegant
- 🍽️ Rotes Fleisch, Wildgerichte, Käse, Pasta und Pizza
- 🌡️ 15-18 °C
- 🍷 Jung trinken



**3.75**



## Cuvée Blanc Suisse 50 cl

88010

- 🚩 Schweiz
- 🍇 Klassische Schweizer Rebsorten
- 🍷 Fein, rassig, fruchtig und elegant
- 🍽️ Aperitif, helles Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, Käse
- 🌡️ 9-13 °C
- 🍷 Jung trinken



**3.75**



## Cuvée Rosé Suisse 50 cl

88267

- 🚩 Schweiz
- 🍇 Diverse rote Rebsorten
- 🍷 Fein, rassig, fruchtig und elegant
- 🍽️ Spargeln, asiatische Gerichte, Salat, Vorspeisen
- 🌡️ 9-13 °C
- 🍷 Jung trinken



**8.90**



## Schafiser weiss 75 cl

64440

- 🚩 Schweiz
- 🍇 Chasselas
- 🍷 Schöner und fruchtiger Vertreter aus der Bielsee-Region. Typischer Seewein, frisch, leicht, spritzig
- 🍽️ Aperitif, Käse, Fisch und Meeresfrüchte
- 🌡️ 7-9 °C
- 🍷 Kann bereits getrunken werden



**5.20**



## Schafiser weiss 50 cl

88142

- 🚩 Schweiz
- 🍇 Chasselas
- 🍷 Angenehmer, leichter und spritziger Weisswein
- 🍽️ Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Käse
- 🌡️ 7-8 °C
- 🍷 1-2 Jahre, jung trinken



**15.95**



## Merlot Ticino DOC Tamborini 75 cl

52903

- 🚩 Schweiz
- 🍇 Merlot
- 🍷 Mittleres Rubinrot mit violetten Reflexen. Aromen roter Beeren, fruchtig, rassig, elegant und weich
- 🍽️ Fisch und Meeresfrüchte, Rind, Pasta und Pizza, Käse, Geflügel, Polenta, Risotto
- 🌡️ 14-16 °C
- 🍷 Bis 4 Jahre, jung trinken



**5.50**



## Chardonnay Suisse 50 cl

52622

- 🚩 Schweiz
- 🍇 Chardonnay
- 🍷 Schöne Farbe, fruchtig und charaktervoll
- 🍽️ Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Käse
- 🌡️ 9-12 °C
- 🍷 Jung trinken



**7.90**



## Chardonnay Genève 75 cl

30045

- 🚩 Genf, Schweiz
- 🍇 Chardonnay
- 🍷 Leicht goldig-farben mit einem geschmeidigen Charakter
- 🍽️ Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel, Käse, rotes Fleisch
- 🌡️ 10-12 °C
- 🍷 3-4 Jahre



**9.95**



## Merlot Rosso Svizzera IGT 75 cl

28681

- 🚩 Schweiz
- 🍇 Merlot
- 🍷 Rubinrote Farbe, fruchtig, intensiv, ausgewogen, elegante Tannine, schöner Abgang
- 🍽️ Fleisch, Gemüse, Pasta und Pizza, Käse
- 🌡️ 15-18 °C
- 🍷 Jung trinken



Italien

Spanien

Frankreich

Rest der Welt

# Ostschweizer Gold-Momente

Eine junge, unkomplizierte Weinlinie mit unterschiedlicher Charakteristik.



## Federweiss Goldbeere AOC Zürich 75 cl

52841



Zürich, Schweiz



Pinot Noir (Blauburgunder)



Lachsrosa, Aromen von weissen Blüten, Pfirsich.  
Rassig und intensiv am Gaumen, schöne Schmelz



Aperitif, Geflügel, asiatische Gerichte, Spargeln



8-10 °C



Bis 3 Jahre, jung trinken



## Riesling-Silvaner Goldbeere 75 cl

52839



Ostschweiz



Riesling Silvaner (Müller-Thurgau)



Würzige Noten wie zarter Muskat, Aromen nach  
Zitrusfrüchten und Äpfeln. Frischer Auftakt,  
angenehmes Säurespiel, elegant, feinfruchtige  
und präsenzte Zitrusfrucht



Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Gemüse,  
Suppen, Knoblauchbrot



8-10 °C



Bis 3 Jahre, jung trinken



## Oeil de Perdrix Goldbeere AOC Thurgau 75 cl

52851



Thurgau, Schweiz



Pinot Noir (Blauburgunder)



Kräftig, voll und rassig. Ein fruchtiger Rosé, der  
Spass macht und erfrischt



Grilladen, asiatische Gerichte, Antipasti, Aperitif



10-12 °C



Bis 2 Jahre, jung trinken

# gold beere

IM NEUEN  
DESIGN



## Pinotzzante Goldbeere 75 cl

52891



Ostschweiz



Pinot Noir (Blauburgunder)



Intensive Beerenaromatik, natürliche Fruchtsüsse, erfrischend und ausgewogen. Süss und prickelnd



Dessert, Aperitif



6-8 °C



Bis 18 Monate, jung trinken



## Pinot Noir Goldbeere 75 cl

52887



Ostschweiz



Pinot Noir (Blauburgunder)



Modern vinifizierter Pinot mit intensiven Beerennoten, samtig, harmonisch mit mittlerem Körper  
Charcuterie, Grilladen, asiatische Gerichte, Wildgerichte



Wildgerichte, Käse, Grilladen



14-16 °C



Bis 4 Jahre, jung trinken



## Cuvée rot Goldbeere 75 cl

52889



Ostschweiz



Diverse rote Rebsorten



Vielschichtige Aromatik, geschmeidiger Körper mit fruchtigem Abgang auf dezenten Holznoten



Wildgerichte, Käse, Grilladen



14-16 °C



Bis 5 Jahre



Schweiz

Italien

Spanien

Frankreich

Rest der Welt



## Exklusiv in Ihrer LANDI: Natürlich vom Winzer

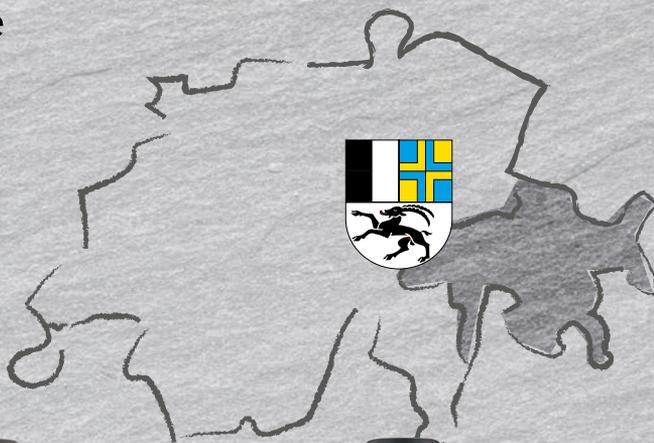
In vielen Gebieten der Schweiz hat der Weinbau eine lange Tradition. Deshalb kaufen die LANDI Läden einen Teil ihres Sortiments direkt bei den örtlichen Winzern ein. Dieses Sortiment finden die Kunden neu unter der Marke «Natürlich vom Winzer». Einen schönen Schweizer Wein direkt vom Winzer aus der Region geniessen oder verschenken – das ist LANDI.



# Schmackhafte Weine aus Graubünden



Schweiz



**Bronze**  
Decanter 2017



Italien

Spanien

Frankreich

Rest der Welt

**16.50**



**Jenins Pinot Noir, AOC  
Graubünden 75 cl**

52899



Graubünden, Schweiz



Pinot Noir (Blauburgunder)



Mittleres Rubinrot, Aromen von Johannisbeeren

und Waldbeeren. Vollmundig und kräftig



Wildgerichte, Lamm, Risotto, Pilzgericht, Käse



14-16 °C



1-5 Jahre, jung trinken

**19.95**



**Malans Bothmargut Pinot Noir,  
AOC Graubünden 75 cl**

52893



Graubünden, Schweiz



Pinot Noir (Blauburgunder)



Dichtes Rubinrot. Vielschichtiges Bouquet, weiche

Tannine, gehaltvoller Körper mit elegantem Abgang



Lamm, Rind, Wildgerichte, Pilzgerichte, Käse



15-17 °C



Bis 8 Jahre, jung trinken

**22.50**



**Malans Pinot Noir Barrique,  
AOC Graubünden 75 cl**

52897



Graubünden, Schweiz



Pinot Noir (Blauburgunder)



Dichtes Rubinrot, würzig-kräftiger Auftakt voller

Eleganz und präsenten Brombeer- und Röstaromen



Lamm, Wildgerichte, Rind



16-18 °C



Bis 8 Jahre, jung trinken

# Hervorragende Weine aus Zürich und der Ostschweiz

**6.90**



**Zürcher Clevner**  
75 cl

88362



Schweiz



Pinot Noir



Weicher Auftakt mit fruchtigem, vollmundigem  
Mittelteil sowie samtigem Abgang



Fisch und Meeresfrüchte, Käse



14-16 °C



Bis 3 Jahre

**7.90**



**Blauburgunder Hallau 75cl**

88390



Hallau, Schaffhausen



Pinot Noir



Kernig, fruchtig, erfrischend, leicht



Charcuterie, Käse, Geflügel



13-15 °C



Bis 3 Jahre, jung trinken

**8.50**



**Blauburgunder Schaffhausen AOC 75cl**

35797



Schaffhausen, Schweiz



Blauburgunder



Fruchtiger Blauburgunder mit harmonischem Körper und vollmundiger Art



Fleisch, Geflügel, Aperitif



12-14 °C



2-4 Jahre



**4.95**



**Blauburgunder CH**  
75 cl

19569



Schweiz



Blauburgunder (Pinot Noir)



Feiner, beeriger und eleganter  
Blauburgunder



Wildgerichte, Braten, Grilladen, Käse



14-16 °C



2-3 Jahre

**Preisabschlag**  
vorher: 5.95



**14.95**



**Hallau Chilcheweg Pinot Noir, AOC Schaffhausen 75 cl**

52895



Schweiz



Pinot Noir (Blauburgunder)



Spitzenerzeugnis aus der Reblage  
«Chilcheweg». Reife Beeren, weich,  
ausladend, langer Abgang



Grilladen, Charcuterie



16-18 °C



Bis 7 Jahre, jung trinken



# Weinempfehlung zu Tatar



Schweiz



Italien

Spanien

Frankreich

Rest der Welt

Die Rebsorten Corvina, Molinara und Rondinella verleihen diesem Amarone Noten von Mandeln und Gewürzen. Mit seinem prächtigen, ausgedehnten Finale verwandelt er beispielsweise ein frisches Tatar in ein Festtagsmenü.



**22.50**



**Amarone Valpolicella DOC Zeni 75 cl**

52915



Veneto, Italien



Corvina, Rondinella, Molinara



Noten von Mandeln, gekochten Früchten und Gewürzen. Füllig und geschmeidig mit langem Finale



Pasta und Pizza, Antipasti, Fleisch



18-20 °C



Bis 7 Jahre

**9.90**



**Costalago Zeni Bianco 75 cl**

52909



Veneto, Italien



Garganega, Chardonnay



Blumig mit exotischen Fruchtaromen. Gehaltvoller Körper mit erfrischender Säure und reicher Aromatik



Fisch und Meeresfrüchte, helles Fleisch, Aperitif



10-12 °C



Bis 3 Jahre, jung trinken



**9.90**



**Costalago Zeni Rosso 75 cl**

52911



Veneto, Italien



Corvina, Corvina Rosso, Cabernet Sauvignon, Merlot



Schönes rubinrot, feine Holz- und Beerenaromen. Im Gaumen weicher Auftakt, gehaltvoll, saftig und samtig im Abgang



Wildgerichte, Rind, Aperitif, Grilladen, Käse



16-17 °C



Bis 5 Jahre



**13.50**



**Ripasso Valpolicella DOC Zeni 75 cl**

52913



Veneto, Italien



Corvina, Rondinella, Molinara



Typischer Ripasso mit Aromen von reifer Beeren.



Weicher, fülliger Körper mit schönem Gleichgewicht Grilladen, Pasta und Pizza, Käse



16-17 °C



Bis 7 Jahre



# Der Weintipp zum Festtagsbraten

Offerieren Sie Ihren Gästen zum Fest diesen köstlichen und beliebten Ripasso. Der runde Geschmack der Rebsorte Corvina und Rondinella sowie der Duft nach getrockneten Früchten und Gewürzen harmonieren prächtig zu einem zarten Schweinebraten.



**6.50**

 **Ripasso Salvaterra**  
50 cl  
DOC.  
36832

**7.95**

 **Ripasso Salvaterra**  
75 cl  
88792

-  Veneto, Italien
-  Corvina, Rondinella
-  Intensives Bouquet und einen weichen und aromatischen Geschmack
-  Käse, Grilladen
-  20-22 °C
-  Bis 5 Jahre



**5.50**

 **Soave Salvaterra** 75 cl  
88180

-  Veneto, Italien
-  Garganega, Trebbiano di Soave, Chardonnay
-  Intensiver Geruch und ein delikates Bouquet mit einem harmonischen Abgang
-  Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte
-  9-10 °C
-  Bis 5 Jahre



**15.95**

 **Amarone Salvaterra** 75 cl  
DOCG.  
88791

-  Veneto, Italien
-  Corvina, Corvinone, Rondinella
-  Runder Geschmack sowie starker Duft von getrockneten Früchten und Gewürzen
-  Rotes Fleisch, Käse, Wildgerichte
-  20-22 °C
-  Bis 10 Jahre



**11.95**

 **Amarone Salvaterra** 50 cl  
DOCG.  
36830

-  Veneto, Italien
-  Corvina, Corvione, Rondinella
-  Starker Duft und Noten von getrockneten Früchten und Gewürzen mit einem runden Geschmack
-  Rotes Fleisch, Käse, Wildgerichte
-  20-22 °C
-  Bis 10 Jahre



# Charaktervolle Weine aus Italien

**9.95**



**Moscato d'Asti**  
Bava DOCG 75 cl  
52907

- 🚩 Piemont, Italien
- 🍇 Moscato bianco di Canelli
- 🍷 Facettenreiche Aromen von Akazien, Salbei, Pfirsich und Ananas. Extravagant und frisch
- 🍷 Aperitif, Dessert
- 🌡️ 8-10 °C
- 📅 Bis 18 Monate



**3.95**



**Pinot Grigio**  
Cesario 75 cl  
06683

- 🚩 Sizilien, Italien
- 🍇 Pinot Grigio
- 🍷 Schönes Gelb, weich und fruchtig, schöne Aromatik
- 🍷 Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Spargeln, Käse
- 🌡️ 10 °C
- 📅 Jung trinken



**4.95**



**Moscato**  
Mosketto 75 cl  
52804

- 🚩 Italien
- 🍇 Moscato
- 🍷 Aromatisch, fruchtbetont
- 🍷 Salat, Dessert
- 🌡️ 6-8 °C
- 📅 Jung trinken



**4.20**



**Nero d'Avola Sicilia**  
75 cl  
Cesario.  
10974

- 🚩 Sizilien, Italien
- 🍇 Nero D'Avola
- 🍷 Klarer, rubinroter Wein, leicht würzig und fruchtig, feiner Geschmack und leicht tanninhaltig
- 🍷 Rotes Fleisch, Wildgerichte, Käse, Pasta und Pizza
- 🌡️ 16-18 °C
- 📅 Bis 3 Jahre



**5.95**



**Chianti Superiore**  
75 cl  
88728

- 🚩 Italien
- 🍇 Sangiovese und Canaiolo
- 🍷 Fruchtige Note mit Veilchen-Aroma und einem samtigen Geschmack. Im grossen Fass verfeinert
- 🍷 Aperitif, rotes Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte
- 🌡️ 16-19 °C
- 📅 Bis 10 Jahre



**11.95**



**Cannonau Sardegna**  
DOC 75 cl  
52917

- 🚩 Sardinien, Italien
- 🍇 Cannonau
- 🍷 Körperreich, elegant mit mittlerer Tanninstruktur und milder Säure. Ein ausdrucksvoller, aromatischer Sardo
- 🍷 Pasta und Pizza, Grilladen, Geflügel
- 🌡️ 15-17 °C
- 📅 Bis 6 Jahre



**4.95**



**Rosato di Puglia**  
IGP 75 cl  
63981

- 🚩 Apulien, Italien
- 🍇 Negroamaro
- 🍷 Frisch, fruchtig, lieblich, mit einem runden und schönen Abgang
- 🍷 Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, kaltes Buffet, Geflügel
- 🌡️ 8-12 °C
- 📅 Bis 2 Jahre



**15.95**



**Salento IGP**  
Valle Cupa 75 cl  
52923

- 🚩 Apulien, Italien
- 🍇 Negroamaro, Primitivo
- 🍷 Sehr weicher Auftakt, gehaltvoll, Aromen von reifen Früchten, gut eingebundene Säure, milde Tannine
- 🍷 Wildgerichte, Lamm, Pasta und Pizza, Braten
- 🌡️ 18-20 °C
- 📅 Bis 10 Jahre



**19.95**



**Divoto Copertino**  
DOC 75 cl  
52921

- 🚩 Apulien, Italien
- 🍇 Negroamaro, Montepulciano
- 🍷 Florale und fruchtige Noten, am Gaumen geprägt von Röstaromen und Vanille, tiefgründig und expressiv
- 🍷 Pasta und Pizza, Wildgerichte, Käse
- 🌡️ 18-20 °C, unbedingt dekantieren
- 📅 Bis 12 Jahre



**3.35**



**Hauswein rot Nr. 2**  
1 l  
61091

- 🚩 Italien
- 🍇 Diverse rote Rebsorten
- 🍷 Mittel-kräftiger Rotwein mit schöner Frucht
- 🍷 Alltägliche Speisen, für Sangria und Mischgetränke
- 🌡️ 12-16 °C
- 📅 Jung trinken



Schweiz



Italien

Spanien

Frankreich

Rest der Welt

# Der ideale Begleiter zu italienischen Gerichten

Der aus der Negroamaro und Primitivo Traube gewonnene tiefdunkle, füllige Dimensione schmeckt fruchtig und ausgewogen. Ein Hauch von Würze sowie das elegante, süssliche Finale krönen typisch italienische Gerichte wie zum Beispiel eine herzhaft Lasagne.



## 6.30



**Dimensione Rosso**  
75 cl

17729

Apulien, Italien

Negroamaro, Primitivo

Anklänge von dunklen Früchten, leicht würzige Noten, weich, samtige Tannine mit süsslichem Finale

Aperitif, Pasta und Pizza

14-16 °C

Bis 4 Jahre, jung trinken



## 6.30



**Dimensione Bianco 75 cl**

17730

Apulien, Italien

Cuvée (Diverse einheimische Rebsorten)

Ein fülliger, lieblicher Wein mit leicht blumigem und fruchtigem Geschmack nach Melonen und Datteln

Aperitif, asiatische Gerichte, Fisch und Meeresfrüchte

8-10 °C

Bis 3 Jahre, jung trinken



# Amore uno

*Ein Wein voller Romantik*

*Dieser exklusive italienische Rotwein ist der perfekte Begleiter für jeden romantischen Abend. Er beeindruckt mit seinen köstlichen Noten von Schokolade, roten Beeren sowie einem Hauch Tabak und sorgt für Romantik pur. Dank seinem vollmundigen Körper mit harmonischer Balance passt er zu Wildgerichten genau so gut wie zu italienischer Lasagne.*



## 6.95



**Amore Uno 75 cl**

55123

- Apulien, Italien
- Primitivo, Cabernet, Merlot
- Intensiver Auftakt am Gaumen. Eleganter, vollmundiger Körper. Gut strukturierter Abgang mit schöner Länge
- Pasta und Pizza, Käse, Polenta, Wildgerichte
- 15-18 °C
- Bis 3 Jahre, jung trinken

Schweiz



Italien

## 5.50



**Appassimento Puglia 75 cl**

61581

- Apulien, Italien
- Negroamaro, Malvasia
- Intensive Aromen von dunklen, reifen Früchten und Gewürzen. Kräftig, rassig, würzig, komplex, voll, weich, harmonisch und ausdrucksstark. Langer, seidiger und geschmeidiger Abgang
- Fleischgerichte, Käse, Wildgerichte, Pasta und Pizza
- 16-18 °C
- Bis 2 Jahre, jung trinken



## 8.95



**Brindisi DOC 75 cl**

52927

- Apulien, Italien
- Negroamaro, Malvasia Nera, Sangiovese
- Fruchtbetontes Bouquet. Weicher Auftakt, harmonischer Körper mit Beeren- und Gewürzaromen
- Pasta und Pizza, Braten, Geflügel, Wildgerichte
- 16-18 °C
- Bis 7 Jahre



## 7.95



**Amodo Negroamaro Salento 75 cl**

53982

- Salento, Italien
- Primitivo
- Sehr gut ausgewogen mit köstlichen Nuancen von Waldfrüchten und marmeladigen Tönen. Anklänge von getrockneten Früchten mit einem Hauch von Schokolade und Tabak bilden den Abgang
- Käse, Grilladen, Gemüse, Wildgerichte, Antipasti
- 18-20 °C
- Bis 3 Jahre, jung trinken



## 2.70



**Merlot del Veneto IGT 50 cl**

24279

- Italien, Veneto
- Merlot
- Trocken, fruchtig, herb
- Helles Fleisch, rotes Fleisch, Pasta, Pizza
- 14-16 °C
- Jung trinken



## 4.50



**Merlot del Veneto DOC 1 l**

88839

- Italien, Veneto
- Merlot
- Trocken, fruchtig, herb
- Käse, Pasta und Pizza, Charcuterie
- 14-16 °C
- Jung trinken



## 14.95



**Salice Salentino DOC 75 cl**

52919

- Apulien, Italien
- Negroamaro, Malvasia Nera
- Intensiv-würzig in der Nase, viel Schmelz und opulente Frucht am Gaumen, begleitet von einer dezenten Süsse
- Lasagne, Wildgerichte, Kalbfleisch, Braten
- 16-18 °C
- Bis 8 Jahre



## 3.95



**Primitivo Puglia Cesario 75 cl**

22227

- Italien
- Primitivo
- Tiefrote Rubinfarbe, rund und robust
- Grilladen, Trockenfleisch, Pasta und Pizza, Gemüse
- 14-16 °C
- 1-3 Jahre



## 6.50



**Primitivo Manduria 75 cl**

19819

- Manduria, Apulien, Italien
- Primitivo
- Intensiv, fruchtig, würzig, rund, mit schönem Abgang
- Fleisch, Käse, Risotto
- 15-18 °C
- 2-3 Jahre



## 12.95



**Primitivo di Manduria DOC 75 cl**

52925

- Apulien, Italien
- Primitivo
- Eukalyptus, Pfeffer, Zedernholz, schwarze Beeren und Würze. Dicht und konzentriert, gehaltvoller Körper
- Wildgerichte, Grilladen, Lasagne, Pilzgericht
- 16-18 °C
- Bis 5 Jahre



Spanien

Frankreich

Rest der Welt

# Der Weintipp zur Vorspeise

Dieser hochwertige weiße Rioja aus der Rebsorte Viura überzeugt durch einen frischen, ausgewogenen Körper. Mit seinem intensiven Aroma ist er beispielsweise der perfekte Begleiter zur festlich angereicherten Pilzsuppe.



**6.95**



SPANISH WINE PRODUCER



**Rioja El Coto Blanco 75cl**  
32558

- Rioja, Spanien
- 100 % Viura
- Blass, klar, mit grünen Nuancen und intensivem Aroma. Ausgewogen, körperreich und frisch
- Aperitif, Gemüse, Salat, Spargeln, Fisch und Meeresfrüchte
- 7-8 °C
- Jung trinken

**6.95**



**Rioja El Coto Crianza 50 cl**

32556



SPANISH WINE PRODUCER



- Rioja, Spanien
- 100 % Tempranillo
- Harmonisch, samtig und weich. Feines Aroma mit Gewürz- und Toastnoten. Mit Anklängen von Vanille und Eiche
- Braten, Charcuterie, Grilladen, Lamm, Käse, Helles Fleisch, Rotes Fleisch, Wildgerichte
- 16-18 °C
- 3-5 Jahre

**8.95**



**Rioja El Coto Crianza 75cl**

27642



SPANISH WINE PRODUCER



- Rioja, Spanien
- 100 % Tempranillo
- Harmonisch, samtig und weich. Feines Aroma mit Gewürz- und Toastnoten. Mit Anklängen von Vanille und Eiche
- Braten, Charcuterie, Grilladen, Lamm, Käse, Helles Fleisch, Rotes Fleisch, Wildgerichte
- 16-18 °C
- 3-5 Jahre

# Ausdrucksstarke Weine aus Spanien



**7.95**

91  
GUÍAPEÑÍN  
PUNTOS

91 von 100 Pkt.  
Guía Penin 2017

**Barbián DO Toro 75 cl**  
53019

- Do Toro, Spanien
- 100 % Tinta de Toro
- Dichter, gehaltvoller Charmeur
- Antipasti, Fleisch, Käse, Grill, Gemüse
- 14-16 °C
- 2-4 Jahre



**4.95**

**Glassface DO Cast. y Leon**  
75 cl  
53012

- Do Castilla y León, Spanien
- 100 % Tempranillo
- Eleganter, harmonischer Jungwein
- Tapas, Antipasti, Fleisch, Gemüse, Käse
- 10-14 °C
- 1-2 Jahre



**7.95**

**Alicante DO Cantello 75 cl**  
52933

- Alicante, Spanien
- Syrah, Tempranillo
- Eleganter Körper mit gut integrierten Tanninen. Dichte Textur und Schmelz, fruchtbetonter Abgang
- Pasta und Pizza, Grilladen, Fleisch
- 16-18 °C
- Bis 5 Jahre



**15.90**

**Rioja Reserva DOC 75cl**  
52931

- Rioja, Spanien
- 100 % Tempranillo
- Zusammenspiel von Holznoten und vinösen Noten. Voll und ausgeglichen, seidig und lang anhaltend
- Braten, Wildgerichte, Geflügel, rotes Fleisch
- 16-18 °C
- 2-3 Jahre, jung trinken



**9.95**

**Viento Aliseo La Mancha 75 cl**  
52929

- La Mancha DO, Spanien
- Graciano, Cabernet Sauvignon
- Ein überaus eleganter Cru mit Kirsch- und Veilchennoten, schöner Struktur und feinen Tanninen. Biodynamisch angebaut und Demeter zertifiziert
- Trockenfleisch, Paella, Fleisch
- 16-18 °C
- Bis 4 Jahre



**7.20**

**Baron Conde Premium 75 cl**  
88870

- Do Catalunya, Barcelona Spanien
- Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo
- Wild-fruchtig mit Röstnoten und etwas Vanille, saftige Frucht, samtig-weich mit langem Abgang
- Pasta und Pizza, Käse, Tapas
- 17-18 °C
- 3-9 Jahre



**8.95**

**Tempranillo Bag-in-Box 3l**  
38306

- Spanien
- Tempranillo
- Intensiver, gut strukturierter und charaktvoller Rotwein mit schönem Abgang
- Helles Fleisch, Grilladen, Wildgerichte, Käse, Pasta und Pizza
- 16-18 °C
- Bei optimaler Lagerung bis zu 1 Jahr



**9.95**

**Ribera del Duero DO 75 cl**  
52935

- Ribera del Duero DO, Spanien
- Tempranillo
- Noten von dunklen Beeren, reifen Pflaumen. Erfrischend und elegant mit feinen Tanninen
- Geflügel, helles Fleisch, Trockenfleisch
- 14-16 °C
- Bis 5 Jahre



Schweiz

Italien



Spanien

Frankreich

Rest der Welt

# Die Weinempfehlung zum Wild-Menü

Verbringen Sie mit Ihren Liebsten und einem Glas Rosière Syrah ein Fest in Harmonie. Dieser liebeliche Wein mit seinen weichen Aromen und wenig Tanninen rundet ein würziges Wildgericht perfekt ab.



**4.80**



**Rosière Syrah 75 cl**

88610



Frankreich



Syrah



Halbtrocken, sehr ausgeglichen und harmonisch, wenige Tannine



Wildgerichte, Käse



16-18 °C



Bis 3 Jahre

**4.80**



**Rosière Chardonnay 75 cl**

88177



Frankreich



Chardonnay-Viognier



Duftige Blütennoten in der Nase, im Gaumen füllig, weich und rund, aromatisch und langanhaltend



Aperitif, Vorspeise, Fisch und Meeresfrüchte



10-12 °C



Jung trinken

**4.80**



**Rosière Rosé 75 cl**

88337



Frankreich



Diverse einheimische Rebsorten



Frisch und fruchtig im Gaumen, mit kräftiger Struktur und angenehmer Restsüße



Aperitif, Salat, Fisch und Meeresfrüchte



12-14 °C



Jung trinken

**Dauertiefpreise**

# Empfehlung von Marine und Grégory Dubard

Schweiz

Italien

Spanien

Frankreich

Frankreich

Rest der Welt

Dieser Bergerac aus dem Eichenfass präsentiert sich grosszügig und ausladend im Gaumen. Elegant enthüllt er die Gewürznoten des Cabernet Franc und die Fruchtigkeit des Merlot. Dieser Rotwein kombiniert man am besten mit herzhaftem Braten sowie Schmorgerichten.



Marine & Grégory Dubard  
Leidenschaftliche Winzer mit hohem Qualitäts-Gedanken

7.95



Domaine du Gouyat 75 cl

32593

🇫🇷 AOC Bergerac, Frankreich

🍇 Merlot, Cabernet Franc, Malbec

🍷 Zeigt deutliche Aromen roter Früchte und eine ganze Reihe von Gewürzaromen. Langer Nachhall

🍴 Grilladen, Wildgerichte, Käse

🌡️ 16-18 °C

🕒 4-6 Jahre

**Bronze**  
Mâcon / Bordeaux 2017



7.50



La Maison du Sud 75 cl

63571

🇫🇷 Languedoc, Frankreich

🍇 Cabernet Sauvignon, Syrah

🍷 Verführerische Nase nach Cassis und schwarzen Früchten. Gehaltvoller Körper mit intensiven Aromen

🍴 Wildgerichte, Grilladen, Pasta und Pizza, Käse

🌡️ 16-18 °C

🕒 Jung trinken



7.95



Minervois AOC 75 cl

47622

🇫🇷 Frankreich, Minervois AOC

🍇 Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre

🍷 Süssliche Würze, voluminös

🍴 Schweinebraten, Wildgerichte

🌡️ 18 °C

🕒 2-6 Jahre



9.95



Rosé Grand Ferrage 75 cl

40917

🇫🇷 Côtes de Provence, Frankreich

🍇 Grenache Syrah Cinsault

🍷 Eleganter, frischer Rosé mit komplexen Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten

🍴 Pasta und Pizza, Grilladen, Antipasti

🌡️ 10-12 °C

🕒 2 Jahre

91 von 100 Pkt.  
Robert Parker von 2016



4.95



Muscat VdP 50 cl

88175

🇫🇷 Roussillon, Frankreich

🍇 Muscat d'Alexandrie, Muscat Petits Grains

🍷 Ananas und Zitronenmarmelade, in der Nase Zitrone, Kamille im Gaumen, Grapefruit im Abgang

🌡️ 8-10 °C

🕒 Jung trinken



**Gold**  
Concours Agricole Paris 2018



3.95



Fleurance Pinot Noir 50 cl

88372

🇫🇷 Frankreich

🍇 Blauburgunder (Pinot Noir)

🍷 Frische, ansprechende Blume, feines Fruchtroma, typischer Landwein

🍴 Helles Fleisch, Charcuterie

🌡️ 12-14 °C

🕒 1-2 Jahre



23.50



Château Caroline Médoc 75 cl

55125

🇫🇷 Moulis-en-Médoc, Frankreich

🍇 Merlot, Cabernet Sauvignon

🍷 Typisch, elegant, grosszügig und ausladend, mit Gewürznoten des Cabernets und Frucht des Merlots

🍴 Geflügel, Grilladen

🌡️ 16-18 °C

🕒 Jung trinken



4.95



J.P. Chenet Cabernet-Syrah 75 cl

88723

🇫🇷 Südfrankreich

🍇 Cabernet-Syrah

🍷 Fruchtig, ausdrucksvoll, mild, rund, trocken

🍴 Braten, Wildgerichte, Antipasti, Käse

🌡️ 16 °C

🕒 Bis 3 Jahre, jung trinken



17.95



Cabernet Sauvignon 5 l

Bag-in-Box

5 l

88713

🇫🇷 Pays d'Oc, Frankreich

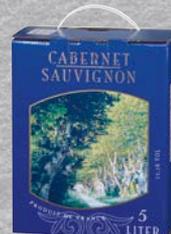
🍇 Cabernet Sauvignon

🍷 Angenehm fruchtig, harmonisch mit schöner Säure

🍴 Braten, Rind, Lamm, Käse

🌡️ 12-14 °C

🕒 1-2 Jahre, jung trinken



# Charaktervolle Weine

**4.70**



## Stone Cruz Cabernet 75 cl

88893

- Kalifornien, USA
- Cabernet Sauvignon
- Samtig und gut strukturiert, mit elegantem Abgang
- Rotes Fleisch, Wildgerichte, Käse, Pasta und Pizza
- 16-18 °C
- 3-4 Jahre



**4.70**



## Stone Cruz Chardonnay 75 cl

88194

- Kalifornien, USA
- Chardonnay
- Eleganter Weisswein mit intensivem Geschmack. Komplexer Körper mit guter Struktur und feinem Abgang
- Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel, Käse
- 10-12 °C
- 2-3 Jahre



**4.70**



## Stone Cruz White Zinfandel 75 cl

88351

- Kalifornien, USA
- Zinfandel
- Frisch, beerig und leicht süß
- Aperitif, asiatische Gerichte, Charcuterie
- 9-10 °C
- Bis 3 Jahre



**4.70**



## Stone Cruz Zinfandel 75cl

88906

- Kalifornien, USA
- Zinfandel
- Vollmundig im Geschmack, fruchtige Noten mit langem Abgang
- Rotes Fleisch, Wildgerichte, Käse, Pasta und Pizza
- 16-18 °C
- 4-5 Jahre



**4.90**



## Stone Cruz Muscat 75 cl

28675

- Kalifornien, USA
- Symphony
- Herrlich fruchtig, süffig und lieblich
- Aperitif, scharfe Gerichte, Käse, Dessert
- 10-12 °C
- Bis 3 Jahre



**3.90**



## Grüner Veltliner 75 cl

88170

- Österreich
- Grüner Veltliner
- Reiche und kräftige Struktur, langes Finale
- Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel, Käse
- 10-12 °C
- Jung trinken



**3.95**



## Zweigelt 75 cl

88490

- Burgenland, Österreich
- Zweigelt
- Am Gaumen dunkelbeerige Frucht mit weichen Tanninen unterlegt
- Rind, Wildgerichte, Käse, Gemüse, Pasta und Pizza
- 16-17 °C
- Jung trinken



# Die Weinempfehlung zu Pasta

Dieser rubinrote Wein schmeichelt dem Gaumen mit einer saftigen, erfrischenden Säure. Der beerige Duft der Rebsorten Aragonez, Touriga Nacional und Trincadeira harmonisiert beispielsweise besonders gut mit einem klassischen Teller Spaghetti Bolognese.



**8.95**



**Bojador Alentejo 75 cl**  
52937



Alentejo, Portugal



Aragonez, Touriga Nacional, Trincadeira



Noten von Johannisbeeren, Zwetschgen, Kräutern.

Im Gaumen sehr gut strukturiert, saftig und erfrischend.



Käse, Aperitif, Braten, Pasta und Pizza, Wildgerichte



14-16 °C



2-3 Jahre, jung trinken

**6.95**



**Porta 6 IG Lisboa**  
75 cl

59511



Portugal



Tinta Roriz, Castelao, Touriga Nacional



Aromen von roten Früchten und leichten Noten von Blumen und Haselnüssen. Am Gaumen weich und rund, mit ausgewogener Säure und seidigen Tanninen



Grilladen, Antipasti, rotes Fleisch, Wildgerichte



16-18 °C



Bis 3 Jahre



**5.70**



**LAB Moscato**  
75 cl

21518



Lissabon, Portugal



Muskateller



Intensiver Duft und ein Bukett von Zitrone, Litschi und blumigen Aromen. Im Abgang lang und nachhaltig



Aperitif, Dessert, Salat, Fisch und Meeresfrüchte, Pasta, Pizza



6-8 °C



Bis 2 Jahre



**5.95**



**Bonavita Red 75 cl**

36442



Portugal



Touriga Franca, Tinta Roriz, Castelao, Syrah



Noten von Pflaumen, Feigen und Kirschen. Mit einem schönen langen Abgang



Käse, Pasta, grilliertem Fleisch



17 °C



5 Jahre



# Empfehlung zu gebackenem Fisch

Noten von reifen, exotischen Früchten sowie eine gute Säurestruktur verleihen diesem Balance das gewisse Etwas. Die facettenreiche Aromatik der Chenin Blanc Traube passt ausgezeichnet zu gebackenem Fisch und lässt die Gedanken am Festtag in die Ferne schweifen.



**3.95**



**Balance Chenin blanc**  
75 cl

88236

- Western Cape, Südafrika
- Chenin Blanc, Colombar
- Noten von reifen, exotischen Früchten, mittlerer Körper, gute Säurestruktur
- Fisch und Meeresfrüchte, asiatische Gerichte, Salat, Aperitif
- 10-12 °C
- Jung trinken

**3.95**



**Balance Muscat**  
75 cl

88235

- Südafrika
- Muscat d'Alexandrie
- Weisswein mit sehr intensiver Aromatik von div. exotischen Früchten. Gute Struktur mit langem Abgang
- Asiatische Gerichte, Aperitif
- 10-12 °C
- Bis 2 Jahre



**3.95**



**Balance Shiraz**  
Rosé 75 cl

88355

- Western Cape, Südafrika
- Shiraz
- Fruchtig, erfrischend, Aromen von roten Beeren, langer Abgang
- Salat, Pasta und Pizza, Fisch und Meeresfrüchte
- 10-12 °C
- Jung trinken



**3.95**



**Balance Shiraz**  
Merlot 75 cl

88945

- Western Cape, Südafrika
- Shiraz und Merlot
- Rotwein mit ausgeprägter Frucht, Gewürze und Aromatik. Ausgewogene Tanninstruktur mit langem Abgang
- Fisch und Meeresfrüchte, Rind, Aperitif
- 16-17 °C
- Bis 3 Jahre



**Dauertiefpreise**

# Hervorragende Weine aus aller Welt



**6.95**



**Chardonnay Fabre**  
75 cl  
Montmayou.  
38345



- Argentinien
- Chardonnay
- Stachelbeere, Citrus Früchte, Tropische Früchte, mit Tabak Noten
- Meeresfrüchte, Geflügel, Salat
- 8-10 °C
- 2 Jahre

**9.95**



**Gran Reserva Malbec** 75 cl  
08029



- Argentinien
- Malbec
- Dichter, üppiger Wein mit Aromen von Kirschen und Brombeeren, würzig und elegant zugleich
- Grilladen, rotes Fleisch, Käse
- 16-18 °C
- 4-5 Jahre

**8.50**



**Magrez Elegancia**  
Uruguay 75 cl  
51300



- Uruguay
- 50 % Merlot, 40 % Tannat, 10 % Marselan
- Fein, rassig, fruchtig und sehr elegant
- Grilladen, Pasta und Pizza, Wildgerichte, Trockenfleisch, Fondue und Raclette, Käse
- 15-18 °C
- 4-5 Jahre

**3.50**



**Hauswein weiss Nr. 1**  
1 l  
52800



- Südafrika
- Assemblage weisser Rebsorten
- Am Gaumen zeigt sich das herrlich volle Fruchtaroma. Die perfekt eingebundene Säure sorgt für animierende Frische und einen beeindruckend langen Nachhall
- Fisch und Meeresfrüchte
- 8-10 °C
- Bis 2 Jahre

Schweiz

Italien

Spanien

Frankreich

Rest der Welt



je **3.95**



**Bar Royal 75 cl**

88954 Litchi **3.95**  
16134 Húgo **3.95**

- 🚩 Deutschland
- 🍷 Hellgelbe Farbe mit grünlichem Reflex. Geschmack nach saftigen Lychee. Angenehme moderate Fruchtsäure
- 🍽️ Aperitif, Salat, Dessert
- 🌡️ 8-12 °C
- 🕒 Jung trinken



**8.90**



**Ramseier Sélection 75 cl**

Schaumwein.  
87675

- 🚩 Schweiz
- 🍷 Apfel
- 🍷 Vielfältige Aromen, feinerliche Spritzigkeit
- 🍽️ Aperitif
- 🌡️ 5-10 °C
- 🕒 Nach dem Öffnen innerhalb 3-4 Tagen konsumieren



ab **4.50**



**Rimuss Ohne Alkohol.**

88980 Party 70 cl **4.50**  
88988 Litchi Perl 75 cl **5.50**  
12507 Secco 75 cl **7.50**



**5.95**



**Moscato Spumante Toso 75 cl**

01344

- 🚩 Italien
- 🍷 Muskateller Traube
- 🍷 Fruchtig spritziger Schaumwein  
Granny Smith-Noten und wenig Alkohol
- 🍽️ Dessert
- 🌡️ 8 °C
- 🕒 Jung trinken



**5.50**



**Jaume Serra Brut 75 cl**

47616

- 🚩 Katalonien, Spanien
- 🍷 Xarel-lo, Parellada, Macabeo
- 🍷 Frische Granny Smith-Noten mit wunderbaren warmen Zitrus-Anklängen und Mandel-Noten
- 🍽️ Aperitif, Vorspeisen
- 🌡️ 6-8 °C
- 🕒 1-2 Jahre



**11.95**



**Mauler Cordon Or Dry 75 cl**

02782

- 🚩 Schweiz
- 🍷 Cuvée
- 🍷 Ein frischer eleganter Wein
- 🍽️ Aperitif, Salat, Fisch und Meeresfrüchte
- 🌡️ 6-8 °C
- 🕒 Jung trinken



**4.50**



**Erdbeerwein 50 cl**

88395

- 🚩 Schweiz
- 🍷 Die leibliche Note erhält der Wein durch die verbleibende, Restsüsse
- 🍽️ Aperitif, Dessert, Käse
- 🌡️ Kühl servieren
- 🕒 Jung trinken



**7.95**



**Prosecco Spumante 75 cl**

88965

- 🚩 Veneto, Italien
- 🍷 Glera
- 🍷 Fruchtig, nach herbstlichen Äpfeln duftend, mit feinen Honignoten. Leichter und erfrischender Körper
- 🍽️ Aperitif, Salat
- 🌡️ 6-10 °C
- 🕒 1-2 Jahre



**9.25**



**Clairette de Die AOC 75 cl**

88971

- 🚩 Die, Frankreich
- 🍷 Muskateller
- 🍷 Bouquet: dominierender Muskat, fruchtig
- 🍽️ Aperitif, Dessert
- 🌡️ 5-6 °C
- 🕒 1-2 Jahre, jung trinken



**11.50**



**Schaumwein Volgaz 75 cl**

63381

- 🚩 Schweiz
- 🍷 Riesling-Silvaner (Müller-Thurgau)
- 🍷 Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Feingliedrige Perlage. In der Nase florale Noten von Holunder- und Lindenblüten, dezente Zitrusfrucht, Eis Bonbons, zarter Muskatton
- 🍽️ Specktopf, Aperitif, Mandelkuchen, Zitronensorbet, Früchtespiess, Erdbeer-Crêpes, reifem Hartkäse
- 🌡️ 8-10 °C
- 🕒 Bis 2 Jahre, jung trinken



**4.50**



**Holunderblütenwein 50 cl**

88397

- 🚩 Schweiz
- 🍷 Rund, harmonisch, fruchtig, leicht
- 🍽️ Aperitif, Dessert
- 🌡️ 5-7 °C
- 🕒 Bis 2 Jahre, jung trinken

