

Hauswein

Weisswein:

☝ Molignon Terre Promise AOC Valais

REBSORTEN: Chasselas (Gutedel)

DEGUSTATIONS-ERLEBNIS: Brillante Farbe mit goldenen Reflexen. Die sonnenverwöhnte Ernte zeichnet sich durch viel Volumen und eine zurückhaltende Säure aus. Die Frucht der alten Rebstöcke bringt ein edles Bouquet mit einer mineralischen Note hervor, das auch an Dörrobst erinnern mag. Im Gaumen zeigt der Terre Promise de Molignon Reife und Ausgeglichenheit.

10cl: 5.50

20cl: 11.-

30cl: 16.50

50cl: 27.50

75cl: 41.-

Rotwein:

☝ Pinot Noir Nouveau Salquenen AOC Valais

REBSORTEN: Pinot Noir

DEGUSTATIONS-ERLEBNIS: Unser Pinot Noir "Nouveau Salquenen" ist von rubinroter Farbe. Sein Bouquet erinnert an reife rote Früchte. Im Gaumen präsentiert er sich harmonisch rund und überzeugt mit seiner Frucht. Mit seinen samtig weichen Tanninen zeigt er seine Klasse.

10cl: 5.50

20cl: 11.-

30cl: 16.50

50cl: 27.50

75cl: 41.-



Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Restaurant Hafepintli
Tel: +41 79 783 95 33

Dorfstrasse 82
www.hafepintli-daerligen.ch

3707 Därligen
info@hafepintli-daerligen.ch

Weisswein:

Weisswein 50cl offen:

	10cl	20cl	30cl	50cl
🇨🇭 Johannisberg AOC Valais, Salgesch	4.80	9.80	14.70	24.50
🇮🇹 Pinot Grigio Grave del Friuli DOC, Venezia	4.40	8.80	13.20	22.-
🇨🇭 Yvorne l'Arlequin Chablais AOC, Aigle	5.20	10.40	15.60	26.-

Weisswein 75cl:

🇨🇭 Gigolo weiss AOC Valais, Salgesch

REBSORTEN: Chardonnay, Pinot Blanc, Chasselas

DEGUSTATIONS-ERLEBNIS: Der Gigolo weiss ist bemerkenswert fruchtig und harmonisch. Er überzeugt mit seiner Frische und einem schönen Gleichgewicht. Im Gaumen vollmundig und grosszügig mit einer abgerundeten Säure und schöner Länge.

75cl: 44.-

Roséwein:

Roséwein 50cl offen:

	10cl	20cl	30cl	50cl
🇨🇭 Dôle Blanche AOC Valais, Salgesch	4.40	8.80	13.20	22.-

Roséwein 75cl offen:

🇨🇭 Oeil-de-Perdrix «La Matze» AOC Valais

REBSORTEN: Es sind die Pinot Noir Trauben für unseren Lucifer.

Vor dem Einsetzen der Gärung wird ein Teil des Saftes von der Maische abgezogen. Ausschliesslich aus diesem edlen Most wird der Oeil-de-Perdrix gekeltert.

DEGUSTATIONS-ERLEBNIS: Unser Oeil-de-Perdrix „La Matze“ ist trocken, mit einer schönen Säure. Der Wein ist elegant und gehaltvoll, seine Harmonie ist bestechend.-

10cl: 5.50 20cl: 11.- 30cl: 16.50 50cl: 27.50 75cl: 44.-

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Restaurant Hafepintli
Tel: +41 79 783 95 33

Dorfstrasse 82
www.hafepintli-daerligen.ch

3707 Därligen
info@hafepintli-daerligen.ch

Rotwein:

Rotwein 50cl offen:

Tisin Rosso Merlot del Ticino DOC, Gialdi SA, Mendrisio

REBSORTEN: Merlot

DEGUSTATIONS-ERLEBNIS: Im Glas zeigt sich eine rubinrote Farbe. Fruchtiges und frisches Bouquet in der Nase. Am Gaumen mit guter Fülle, feiner Fruchtigkeit, viel Würzigkeit und einem harmonischen und gut ausgewogenen Körperbau.

10cl: 4.90

20cl: 9.80

30cl: 14.70

50cl: 24.50

Ripasso Valpolicella DOC Terre di Monteforte, Cantine di Monteforte, Monteforte d'Alpone

REBSORTEN: Corvina, Rondinella, Molinara

DEGUSTATIONS-ERLEBNIS: Dunkles Rubinrot. Blumiger Duft mit Noten von roten Früchten, Brombeeren und Waldbeeren. Ein samtiger Wein mit einem eleganten und langen Abgang.

10cl: 5.20

20cl: 10.40

30cl: 15.60

50cl: 26.-

Primitivo Salento IGT Baroncelli, Baroncelli, Salento

REBSORTEN: Primitivo

DEGUSTATIONS-ERLEBNIS: Die Farbe ist granatrof mit leichten violetten Reflexen. In die Nase steigen intensive Düfte von Brombeeren, roten Johannisbeeren und Pflaumen. Im Gaumen kommen noch angenehme Vanillearomen dazu. Eine leichte Auftaktsüsse, eine ausgewogene Struktur und ein nachhaltiger, langer Abgang runden den Genuss ab.

10cl: 4.40

20cl: 8.80

30cl: 13.20

50cl: 22.-

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Restaurant Hafepintli
Tel: +41 79 783 95 33

Dorfstrasse 82
www.hafepintli-daerligen.ch

3707 Därligen
info@hafepintli-daerligen.ch

Rotwein 50cl offen:

Rioja Capitoso Crianza DOCa Rioja, Bodegas Altanza, Fuenmayor

REBSORTEN: Tempranillo

DEGUSTATIONS-ERLEBNIS: Intensive granatrote Farbe mit purpurnen Reflexen. Dieser Tempranillo besticht mit einer zarten Kirsch- und Vanillenote, die von Tönen reifer Brombeeren am Gaumen abgelöst werden. Delikate Aromen von Blaubeeren, gestützt auf einen vornehmen Eichenholzton umspielen den Gaumen im Finale. Mit einem sanft nachklingenden Nachhall.

10cl: 5.20

20cl: 10.40

30cl: 15.60

50cl: 26.-

Rotwein 75cl:

Gigolo rot AOC Valais, Adrian & Diego Mathier, Salgesch

REBSORTEN: Syrah, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Gamay

DEGUSTATIONS-ERLEBNIS: Der Gigolo rot begeistert mit seiner dunklen Robe mit schöner Intensität und einem fruchtbetonten Bouquet in der Nase. Im Gaumen präsentiert er sich ausgewogen rund und besticht mit seinem harmonischen Abgang mit schöner Länge.

75cl: 44.-

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Restaurant Hafepintli
Tel: +41 79 783 95 33

Dorfstrasse 82
www.hafepintli-daerligen.ch

3707 Därligen
info@hafepintli-daerligen.ch