



WeingenuSS

Die Kommunikation ist der Schlüssel zu einem erfolgreichen und erfüllten Leben in unserer Gesellschaft. Ob jetzt ein Mensch aus diesen Gründen Wein quasi als Psychomittel trinken sollte, mögen wir hier nicht entscheiden. Dies sollte jedem selbst überlassen sein.

Doch wer gerne trinkt, dem mag versichert werden, dass eine massvolle Menge ausschliesslich positive Wirkungen auf Geist und Seele ausübt, versprochen!

Wenn es heute sogar wissenschaftlich bewiesen und begründet ist, dass Wein negativen Stress reduziert, euphorisierend wirkt und Depressionen bekämpft, dass Selbstwertgefühl hebt, das allgemeine Wohlbefinden steigert und damit die Lebenskraft erhöht, dann könnt Ihr getrost folgern, dass „Täglich Wein“ – genügend, aber nicht zu viel – auch Eure Lebensqualität verbessern wird.

Menschen mit moderatem Weinkonsum leben nach heutiger wissenschaftlicher Erkenntnis länger als solche, die dem Wein ganz entsagen. Der Verzicht auf Wein ist in gewisser Hinsicht ein Risikofaktor für unsere Gesundheit.

Deshalb sollte Wein als Kultur- und Kultgetränk gepflegt werden, damit wir beim Essen eine persönliche Luststeigerung erleben können, ohne in ein unkontrolliertes oder sogar zerstörerisches Konsummuster zu fallen.

Ihr Gastgeber

mit Team

Weisswein

Alle unsere Weissweine haben wir auch im Offenausschank



Schweiz
Wallis

!!!HIT!!!

Unser Hauswein!

Hüüswüüs

47.00 - dl. 7.00



Rebsorte

Chasselas, veredelt mit 10% Pinot blanc

Charakter

überzeugt mit erstaunlicher Frucht und Fülle! Im Gaumen betört schönster Schmelz, fein ausbalanciert. feiner Apérowein!

passt zu:

Raclette, Fondue, Käse, Trockenfleisch



Schweiz
Westschweiz

Fischertröpfli

43.00 - dl. 6.50

DIVINO
SELEKTIONIERTE WEINE

Rebsorte(n)

Chasselas, Riesling Silvaner, Chardonnay

Charakter

hellgelbes Gold, Bouquet von grünen Äpfeln

passt zu:

Poulet, Käseplatte, zum Apéro



Schweiz
Westschweiz

Le Petit Versailles Clos des Abbesses

Grand Cru La Côte AOC

43.00 - dl. 6.50

DIVINO
SELEKTIONIERTE WEINE

Rebsorte

Chasselas (Gutedel)

Charakter

Helles Goldgelb. Sehr frische, blumige Nase mit Aromen von weissen Blüten, Steinfrüchten und Lindenblüten. Am Gaumen rassig, eleganter mittlerer Körper mit feiner Mineralität und dezenter Würzigkeit. Harmonischer, erfrischender Abgang.

passt zu:

Fischgerichten, Meeresfrüchten, Käsespeisen wie Raclette, Fondue, Malakoff, Vacherin Mont d'Or und als Apéritif



Schweiz
Waadtland

La Jouvence

Fl. 45.00 – dl. 7.00



Rebsorte

Merlot, Blanc de Noir

Charakter

Hellgelbe Robe mit bernsteinfarbenen Reflexen. In der Nase fabelhafte Aromen von Mandarinen, Mango und Ananas. Ausgewogener Gaumen mit fruchtiger Aromatik und eleganter Struktur. Das Finale wird von einer leichten mineralischen Note begleitet.

Passt zu:

Bündnerfleisch, Rohschinken, geräucherter Schinken, weisses Fleisch, Fisch und Krustentiere, asiatische Küche und milder Käse



Schweiz

Waadtland

Yvorne

Chablais AOC, Clos de la George

Fl. 48.00 / dl 7.20



Rebsorte

Chasselas - 1 er Grand Cru

Charakter

Ein Ausnahmewein. Leuchtend hellgelbe Robe. Das sehr reine Bouquet verrät sofort die grosse Noblesse dieses Cru mit raffinierten Düften von Weissdorn, Aprikose, Zedrat und Feuerstein. Der Körper ist von herrlicher Fülle, mit lebhaften Noten von trockenen Früchten, feinen Gewürzen und gerösteten Mandeln, verlängert durch einen seidenweichen Abgang von bemerkenswerter aromatischer Feinheit.

passt zu:

Bündnerfleisch, Rohschinken, geräucherter Schinken, weisses Fleisch, Fisch und Krustentiere, asiatische Küche und milder Käse



Schweiz
Waadt

Cure d'Attalens Grand Cru

48.00 – dl 7.20

DIVINO
SELEKTIONIERTE WEINE

Rebsorte
Chasselas

Charakter

Wunderbar ausgewogen, geschmeidig, vollmundig, fruchtbetont und zart schmelzend, viel Raffinesse, langes Finale.

passt zu:

Vorspeisen, Fisch- und Meeresfrüchtereintreien, Eglifilets, Saibling, Hecht, weisses Fleisch.



Schweiz
Wallis

Petite Arvine

Fl. 52.00 – dl. 7.80



Rebsorte
Petite Arvine

Charakter

Meine goldgelbe Farbe verleiht ein Gefühl von Sonne im Glas. Ich zeichne mich durch ein blumiges Bouquet, sowie Noten von Rabarber, Grapefruits und Mineralien aus. Mein gehaltvoller Körper, mineralische, rassige und salzige Noten schenken mir meinen intensiv langen Abgang.

passt zu:

Aperitif, Meeresfrüchte, Fischereintreien, Krustentiere und Lachsforelle.



Schweiz
Waadt

Dezaley - Les Mousquetaires

52.00 – dl 7.80



Rebsorte
100% Chasselas, 12.5 vol%

Charakter

Das Duftspektrum des Dezaley von Blumen und Kräutern zeigt komplexen Aromacharakter und viel Finesse. Die dominanten Nuancen von Grapefruit, Honig und Limette gestalten ihre individuelle Textur.

passt zu:

Zu Apéro, Geflügel und Eintreien



Schweiz
Waadt

Domaine de Crochet Chardonnay

49.00 / dl 7.50



Rebsorte

100% Chardonnay, 13.5 Vol%

Charakter

fruchtig, floral, frisch und aromatisch mit Säure sowie Anklängen von Haselnüssen und gerösteten Mandeln.

passt zu:

Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Käse und Schweinefleisch

Roséwein



Schweiz
Wallis

Unser Hauswein!

Hüüsrosé

Fl. 47.00 - dl. 7.00



Rebsorte

Lachsrotes Federweiss aus Pinot Noir.

Charakter

Frische fruchtige Säure. übrigens mit malolaktischer Gärung (biologischer Säureabbau)!

passt zu:

Zu geräuchertem Lachs oder leichten Vorspeisen.

Rotwein



Schweiz
Wallis

!!HIT!!

Unser Hauswein!

Hüüsrot

47.00 / dl. 7.00



Rebsorte

Pinot Noir und 10% Cabernet Franc

Charakter

bringen die salgescher Beeren mit viel Finesse zum Tanzen! Weich, warm, geschmeidig und herrlich aromatisch – ein gelungenes Passepartout zu...

passt zu:

Pilzgerichten, Geflügel und/oder leichten Hauptgängen. Oder auch einfach so mal ein unbeschwertes «Süüferle»



Schweiz
Waadt

!!HIT!!

In Exelsis

45.00 / dl. 6.50

Magnum 85.-



Rebsorte

Galotta, Gamaret, Garanoir, Cabernet

Die Trauben stammen aus einer Einzellagensauslese der Familiengüter: Domaine du Montet (Bex), Clos de la George (Yvorne), Domaine de Crochet (Mont-sur-Rolle) und Domaine de la Muraz (Sion).

Charakter

Schöne, stark granatfarbige Robe. Die Nase offenbart intensive Aromen nach schwarzen Früchten, milden Gewürzen (Pfeffer, Zimt, Kakao, Muskatnuss) und balsamische Noten mit einem Fond von Röstnoten (Tabak). Im Gaumen sehr harmonisch und raffiniert, die Tannine sind seidig und gut eingebettet. Langanhaltender Abgang und überaus angenehme Extraktsüsse.

passt zu:

Pasta-Gerichten, Risotto, verschiedene Fleischterrinen, rotes Fleisch, Geflügel, Pilze und milder Käse.



Birmenstorfer «Auslese»

49.00



Rebsorte
Pinot Noir

Charakter

Der Wein präsentiert sich intensiv, mit vielfältigen Aromen, vollmundig und langanhaltend.

passt zu:

Grill-Fleisch, Trockenfleisch und Käse sowie Gemüsegerichte



T-Rois Cuvée Royale

62.00



Rebsorte

Syrah, Cornalin, Humagne rouge (frecherweise als Königstrauben interpretiert) aus gutem Grund:

Charakter

Syrah sorgt für Struktur und pepp, Cornalin für die unverkennbaren Kirschennoten und der Humagne rouge gibt sein Quäntchen Wildheit! Eine königliche Assemblage!

passt zu:

Perfekter Wein zu Fleisch, Pasta und Käse. Zu Trockenfleisch und einfach so für den Gaumenschmaus!



Humagne Rouge AOC

57.50



Rebsorte
Humagne Rouge

Charakter

Robust, kräftig und mit warmen, angenehmen Gerbstoffen.

passt zu:

Entenfilet, junger Taube, gebratenem Hähnchen mit Waldpilzen, Entrecôte an Pfeffersauce, Wild, Rehrücken und Hirschmedaillons



Schweiz
Waadt

Cortipasso

59.00



Rebsorte

Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc.

Charakter

Wenn auf dem Quintessentia-Trester (Strohwein - Anmerkung der Redaktion) ein Wein erneut vergoren wird, dann entsteht der Ripasso. Dieser Zweitwein hat direkt nichts mit dem Strohwein zu tun, ausser dass er dessen "Reste", also Süsse und Extrakt verwertet.

Charles Rolaz war nach unserem Kenntnisstand der erste Schweizer, welcher für die Hammel SA dieses Verfahren aus Italien importierte und mit grösstem Erfolg belohnt wurde. Unsere Tranche ist separat abgefüllt und glänzt nebst Zimt- und Brombeernoten mit feinen Röstaromen. Eine Dichte und Reichtum an Aromen so dass mancher Ripasso erblassen dürfte daneben.

passt zu:

Zu schmackhaft und kraftvollem Essen, Edelstück, am liebsten vom Rind, Pasta und Käse. Zu Trockenfleisch und einfach so für den Gaumenschmaus!



Schweiz
Waadt

Quintessentia - Grand Cru

97.00



Rebsorte

Cabernets und andere noble Traubensorten

Charakter

Dunkle granatrote Robe. In der Nase, eine Explosion von schwarzen Früchten, milden Gewürzen (Pfeffer, Zimt, Kakao, Muskatnuss, Vanille) und balsamischen Röstnoten (Kaffee, Tabak). Der Gaumen ist kräftig und elegant mit samtig reifen Tanninen. Langanhaltender, komplexer Abgang mit einer unvergleichbaren Konzentration und Intensität.

passt zu:

Rehfilet, Hase, Wildschwein (alg. Wild), Steinpilze, Trüffel, Entenleber, Schokolade, Kastanien



Schweiz
Bözberg

Unter der Linde – Pinot Noir

105.00



Rebsorte

Pinot

Charakter

Top of Switzerland! Zwei Jahre im Fass ausgebaut und dermassen dicht und kraftvoll, räumt dieser tiefgründige Pinot an jeder Blinddegustation ab. Eine unvergleichbare Konzentration und Intensität.

passt zu:

Rehfilet, Hase, Wildschwein (alg. Wild), Steinpilze, Trüffel, Entenleber, Schokolade, Kastanien



Österreich

Burgenland

Unplugged Zweigelt

Hannes Reeh

48.50

Rebsorte

Zweigelt

Charakter

In der Nase rote Kirschen, Holunder und würziges Rosenholz; am Gaumen sehr elegant und frisch gebaut, feiner Extrakt mit viel Druck, gehaltvolles Tannin, Nougat, Zwetschgen, Minze und ein Hauch Nelken, im beerigen Finale dann Tabak- und Kaffeenoten. Langer würziger Abgang.

passt zu:

Der Zweigelt von Hannes geht mit oder ohne Essen. Ein Plättli dazu passt ausgezeichnet. Doch genau so alles vom Wild inklusive Terrinen und Süppchen.



Nero d'Avola Gibilmore IGT

39.00



Rebsorte
Nero d'Avola

Charakter

Dieser junge Nero d'Avola in Reinheit. Im Gegensatz zu vielen anderen ist er vollmundig, aber geschmeidig, rund, warm und herrlich säuerlich - genau an der richtigen Stelle. Er ist fruchtig, erinnert stark an reife rote Beerenfrüchte, Schwarzkirsche, schwarze Pflaume, Veilchen, Lakritze, Tabak und (chilenischen) Pfeffer Aromen. Trocken mit geschmeidigen Tanninen, ziemlich stark, aber überhaupt nicht scharf, in guter Balance mit dem Alkohol. Er kann bis zu 4-5 Jahre alt werden.

passt zu:

Pastagerichte, Risotto, Schmorgerichte, Wild, Grilladen, gereifter Käse.



!!HIT!!

Ripasso valpolicella DOC

47.00 / dl. 7.50



Rebsorte

Corvina 65%, Corvinone 15%, Rondinella 20%

Charakter

Komplex, von roten Früchten und Beeren, weinig und würzig. Im Geschmack sehr ausgewogen, voll und samtig mit einem ausgeglichenen Verhältnis zwischen Tanninen und Säuregehalt

passt zu:

zu allen Fleischarten -gegrillt wie auch gekocht, und zu kräftigem Käse.



Süditalien

Primitivo di manduria Riserva DOC

48.00



Rebsorte

100% Primitivo

Charakter

Intensive Noten von überreifen Früchten, Marmelade, Gewürze und Eukalyptus. Eine Explosion von Aromen am Gaumen, wo Pflaume, Kakao und schwarze Beerenfrüchte in perfekter Harmonie verschmelzen.

passt zu:

rotem Fleisch, Pasta mit Tomatensauce, reifem Käse, Wild.



In Me Negroamaro Zinfandel
42.00 / dl. 6.50



Rebsorte

Zinfandel / Primitivo Negromarone

Charakter

In Me Negroamaro Zinfandel hat eine intensive rubinrote Farbe und verströmt einen angenehmen Duft von reifen Früchten, Beeren und Gewürzen. Am Gaumen ist er vollmundig und körperreich mit Aromen von roten Beeren, Kirschen und Pflaumen sowie Noten von Vanille und Kakao. Der Wein hat weiche Tannine und einen langen, angenehmen Abgang.

passt zu:

gegrilltem Fleisch, reifen Käsesorten und Pasta



Amarone della Valpolicella
59.00



Rebsorte

Corvina Veronese 70%, Corvinone 15%, Rondinella 15%.

Charakter

sehr intensiv und anhaltend, mit ätherischen, fruchtigen Düften von eingelegten Kirschen und Trockenpflaumen, blumigen Düften von Trockenblumen und der ganzen Duftpalette süßer Gewürze. Im Geschmack strukturreich und spürbar weich mit dem Kontrapunkt eines samtigen Tanningehalts.

passt zu:

Wild, Grillfleisch, Schmorbraten und kräftigem Käse

Auch erhältlich in gleicher Qualität
Amarone Camí, 50cl
35.00



!!!HIT!!!

Spanien
Ribera del
Duero

LECCO Reserva

53.00



Rebsorte
Tempranillo

Charakter

Helle, intensive Farbe mit einer dunkelroten Farbe mit Auberginenreflexionen. Auf der Nase die Empfindungen olfaktorisch sind samtig und die Aromen atmen sonnenverwöhnte schwarze Früchte aus (Brombeere, Pflaume, schwarze Johannisbeere) sowie leicht rauchige Noten von Eiche, Balsamico (Zeder, Sandelholz), Kakao, Leder und Gewürze (Vanille, schwarzer Pfeffer). Im Mund sind die Empfindungen so intensiv wie Der lebendige Wein ist konzentriert, reich und barock mit einem verführerischen Hauch von süßen Früchten. Der endgültige lang und anhaltend wird durch gut beschichtete Tannine unterstützt.

passt zu:

Iberico-Schinken, Blutwurst, Steak, Lamm, Geschmortes, Rindfleisch, Chiüngel, Enten, Perlhuhn, Eintopf, Wild, Pilze und Käse.



Spanien
Ribera del
Duero

Carmelo Rodero Roble

50.00



Rebsorte
Tempranillo

Charakter

Das erfrischende Bukett des Carmelo Rodero Roble Ribera del Duero DO von schwarzer Kirsche, Schokolade und gekochter Brombeere zeigt komplexen Aromacharakter und viel Genusspotential. Die frischen Noten von Backpflaume, Gewürznelke und Marmelade gestalten ihre individuelle Textur. Mit verhalten fein ausgebauten Tanninen, kräftigem Körper und frischer Säure präsentiert dieser fruchtige Rotwein seine einwandfreie Struktur.

passt zu:

Polenta, Lasagne, Pasta und Pizza.



Herencia del Padri

55.00



Rebsorte

Syrah, Merlot, Carignan, Grenache, Cabernet Sauvignon

Charakter

Robert Parker schreibt über den Hérencía del Padri: "This seductive, sexy, medium-bodied Priorat is not a blockbuster, but rather a Pinot Noir-like, elegant, finesse-styled red with soft tannin, an alluring fragrance, and exceptional nuances." Wir schliessen uns an. Speziell die kühle und trotzdem kraftvolle Art dieses Priorats mit viel Schmelz und noch mehr Trinkfluss überzeugt.

passt zu:

Mediterrane Küche, Grilladen, kräftige Fleischgerichte, Rindsfilet, Lamm, Schmorbraten, Wild, Mittelreife Hartkäse.



!!Geheimtip!

Lirac AOC
Fl. 49.00



Rebsorte

Grenache, Syrah, Mourvedre, Cinsault

Charakter

Strahlend dunkel-violette Farbe. Das Bouquet ist vielschichtig. Es zeigt zunächst dunkle Beerenfrüchte, dann entwickeln sich würzige Noten von Tabak, Waldboden und Pfeffer. Am Gaumen beeindruckt die Frucht durch ihre anregende Frische. Dicht und komplex durch Würzaromen und unaufdringliche, seidige und reife Tannine. Da muss sich mancher Chateauneuf „warm anziehen“!

passt zu:

kräftigen Fleischgerichten, Käse



Châteauneuf-du-Pape A.O.C.
64.00



Rebsorte

Syrah, Mourvedre, Cinsault und div.

Charakter

Die Prestige-Cuvée der Domaine Roger Sabon, von dem nur geringsten Mengen zur Verfügung stehen, ist ein monumentaler Wein. Tiefdunkle Farbe und ein Bündel intensiver, finessenreicher Aromen nach Cassis, Kirschen, getrockneten Früchten, Kräutern und Gewürzen beeindrucken schon beim jugendlichen Wein.

passt zu:

kräftigen Fleischgerichten, Käse



Portugal
Setubal

!!HIT!!

Periquita RESERVA - Península de Setubal

48.00



Rebsorte

56% Castelão, 32% Touriga Nacional, 12% Touriga Franca

Charakter

Die Cuvée drei autochthoner Rebsorten zeigt ein dunkles Rubinrot im Glas. Intensive Aromen von Himbeeren & Blaubeeren steigen in die Nase, dazu Nuancen von Zedernholz und Gewürzen. Im Gaumen überzeugt er mit außergewöhnlicher Eleganz.

passt zu:

rotes Fleisch, Käse



Portugal
Duro

Little Mafalda DOC Douro

Magnum 87.00 / dl. 7.00



Rebsorte

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional

Charakter

Dieser dunkel-rubinrote Douro-Wein gefällt in der Nase mit fruchtigen Aromen nach schwarzen Kirschen, Pflaumen und roten Beeren gepaart von würzigen Noten nach Pfeifentabak, Kaffee, gerösteter Eiche, Pfeffer und einem Hauch Waldboden.

passt zu:

Zu Grill-Spezialitäten, Pizza, Pasta, Burger, Geflügel



Argentinien
Mendoza

!!HIT!!

Ojo de Agua

Dieter Meier

48.00



Rebsorte

100% Cabernet Sauvignon

Charakter

Dunkles Rot, Waldbeeren und Würze in der Nase, ein Hauch von Paprika, kräftig und gut strukturiert mit saftiger Frucht, markante Tannine und ein direkter Abgang.

Schöne Fülle mit leicht süsslichen Tanninen.

Ein klassischer Cabernet aus der neuen Welt!

passt zu:

Kräftige Fleischgerichte, rotem Fleisch, Pizza mit Pilzen und Ribeye Steak



Argentinien
Mendoza

PURO Malbec

Dieter Meier

51.00



Rebsorte

100% Malbec

Charakter

Ein junger, frucht-intensiver Malbec von dichtem Violett-Rot. Im Duft Noten von gekochten Früchten, Kräutern wie Thymian und Minze, und dezent auch gemahlenes Gestein. Weich und füllig im Gaumen, sehr schöne, saftige Malbec-Fruchtigkeit die lange nachklängt, schöne, weiche Gerbstoffe geben dem Wein die nötige Struktur.

Malbec at its best!

passt zu:

Barbecue, gut gewürztem, rotem Fleisch und Burger.

Achten Sie auch auf unsere Monatsweine!