

## Weissweine im Offenausschank

### Schweiz

pro dl

#### Watter Riesling x Sylvaner 2007, Landolt

6.00

Auf dem rund 3 ha grossen, in der landschaftlich reizvollen Schutzzone des Katzensees gelegenen Rebberg von Watt ernten die acht Weinbauern des Dorfes jedes Jahr unter anderem ca. 7'000 kg Riesling x Sylvaner-Trauben, die anschliessend von der Weinkellerei Landolt in Zürich gekellert werden. Das Ergebnis ist ein leichter, frischer Weisswein von blassgelber Farbe mit dezenten Zitrusnoten im Bouquet, im Gaumen weich und rund mit ausgeglichener Säurestruktur, ein schöner Apérowein und idealer Begleiter zu hellem Fleisch und Süsswasserfischen.

### Italien

#### Custoza Superiore DOC – Cà del Magro 2007, Azienda Agricola Monte del Frà

6.50

Die östlich des Gardasees, unweit von Verona gelegene traditionsreiche Kellerei hat vor einigen Jahren einen Richtungswechsel vollzogen und die Qualität ihrer Weine erheblich gesteigert. Ausdruck dieses neuen Qualitätsbewusstseins ist diese Assemblage aus einheimischen und internationalen Traubensorten, die zum Teil in französischer Eiche ausgebaut werden: Würzige vegetabile Noten in der Nase, vollmundig und komplex im Gaumen.

### Österreich

#### Grüner Veltliner – Kamptal 2007, Jurtschitsch Sonnhof

6.00

Das von drei Generationen gemeinsam geführte Familiengut Jurtschitsch ist seit langem für die ausgeglichen hohe Qualität der gesamten produzierten Weinpalette bekannt. Voraussetzungen zum Erreichen der hohen Standards bilden einerseits die besonderen geologischen und klimatischen Verhältnisse des Kamptals mit seiner Kleinstrukturiertheit und der damit verbundenen Vielfalt an unterschiedlichen Gesteinsformationen und Mikroklimata, andererseits aber auch die schonende Vinifikation, die langjährige Erfahrung mit modernster Kellertechnik verbindet. - Würziger, rassiger Grüner Veltliner mit klassischem, floral unterlegtem Bouquet mit zarter Honignote, leicht und frisch, ein idealer Begleiter für die leichte moderne Küche.

### Australien

#### Chardonnay White Snapper – Margaret River 2006, Vasse Felix

6.20

Vasse Felix war *der* Weinpionier im durch den Einfluss des Indischen Ozeans klimatisch gemässigten westaustralischen Anbauggebiet des Margaret River, das inzwischen für seine superb eleganten Weine bekannt ist. – Frische, intensive Aromen von tropischen Früchten bilden den Auftakt für diesen exotischen Chardonnay, die danach folgende markante Holz- und Röstaromatik wird durch eine feine Säure ausbalanciert, die ihm Frische und einen für Übersee-Chardonnays vergleichsweise schlanken, eleganten Körper bewahren.

### Neuseeland

#### Sauvignon blanc – Martinborough 2007, Palliser Estate

6.20

Im Jahr 1998 unter den ersten nach der Umweltmanagementnorm ISO 14001 zertifizierten Weinbetrieben der Welt, ist Palliser heute einer der erfolgreichsten neuseeländischen Weinproduzenten überhaupt, die unter dem „Estate“-Label produzierten Weine erhalten alljährlich die begehrtesten Auszeichnungen in nationalen und internationalen Wettbewerben. – Im Stahltank ausgebauter Sauvignon mit für neuseeländische Verhältnisse eher diskreter, dafür umso komplexerer Fruchtaromatik, sortentypisches, frisches Säurespiel über mittelgewichtigem Körper.

## Rotweine im Offenausschank

### *Italien*

pro dl

#### Cannonau di Sardegna DOC 2006 – Costera, Antonio Argiolas

7.00

Das nach dem 1. Weltkrieg gegründete Unternehmen zählt heute zu den bedeutendsten sardischen Weingütern, das alljährlich eine breite Palette von Weinen erstaunlicher Qualität liefert und mittlerweile weltweit enthusiastisch gefeiert wird. Grenache noir liefert zumeist Weine, die arm an Tanninen und Farbe, aber kräftig im Geschmack sind – weshalb er häufig in Verbindung mit tanninreichen Rebsorten wie Syrah verwendet wird. Dass aus Cannonau, der sardischen Spielart des Grenache und wichtigsten sardischen Rotweinsorte, bei entsprechender Sorgfalt aber auch durchaus (fast) reinsortig gekelterte Weine von tiefdunkler Farbe entstehen können, beweisen die Cantine Argiolas mit ihrem Costera, einem geschmeidigen Cannonau von intensivem Duft und konzentriertem, reiffruchtigen Geschmack.

#### Syrah – Sicilia IGT 2008, Cusumano

6.50

Die Arbeit der Brüder Diego und Alberto Cusumano auf ihrem über 400 ha umfassenden, in sieben Anwesen gegliederten Betrieb auf Sizilien führte sie innerhalb weniger Jahre in die Crème de la Crème der Spitzenanbieter hochklassiger Weine. Die Basisweine des Weinguts, zu denen dieser Syrah gehört, weisen ein überragendes Preis/Genuss-Verhältnis auf. – Die Vinifikationsmethode, die eine vorausgehende Kaltmazeration umfasst, verleiht dem Wein die komplexe Fruchtaromatik mit Düften nach grünem Pfeffer und Südfrüchten, im Gaumen zeigt sich der Wein von warmer, sanfter Eleganz.

### *Spanien*

#### Rioja de la Casa – X-tra, Cosecheros y Criadores

5.50

Tempranillo von eher leichtem Körper, zeigt Nuancen von roten Beeren und Kirschen, im Gaumen schmeckt man feine Vanille- und Carameldüfte. Durch seinen achtmonatigen Barrique-Ausbau passt dieser süffige Spanier gut zu allen Fleischgerichten.

#### Toro DO 2004 – Crianza, Bajoz

7.00

Früher bekannt für sehr schwere, alkoholische (bis 16<sup>o</sup>) Weine, ist Toro heute immer häufiger Ursprungsgebiet für durchaus immer noch kräftige, dafür harmonischere, fruchtigere Rotweine, die eine wachsende Anhängerschaft finden. Die 1962 gegründete Bodega Bajoz verbindet Tradition und Innovation in Form modernster Kellertechnik. Ergebnis sorgfältiger Arbeit im mit 40- bis 60-jährigen Reben bestockten Weinberg ist ein intensiver, kräftiger Rotwein moderner Prägung, der feinduftige, betörende Fruchtaromen, dahinter aber auch Düfte von Lakritze und Vanille verströmt; obschon körperreich, verleihen ihm elegante Fruchtnoten dennoch bestechende Ausgewogenheit im Gaumen, der Abgang ist lang anhaltend.

### *Südafrika*

#### Grand Classique 2005, Glen Carlou

7.50

Ein Bordeaux Blend aus Südafrika (Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc) der 24 Monate in französischer Eiche ausgebaut wurde. In der Nase finden sich schwarze Beeren, Cassis, Kakao, Röstnoten. Reife Tannine im mittellangen Abgang.

## Weissweine

### Schweiz

Château Lichten Petite Arvine, Rouvinez Vins, Wallis – 2004 7.5 dl 52.00

Diese qualitativ hochwertige Walliser Spezialität wird aus 100% Petite Arvine gekeltert. Der trockene Weisswein betört mit intensivem Duft, in dem sich Aromen von weissen Pfirsichen mit mineralischen Noten verbinden.

Watter Riesling x Sylvaner 2007, Landolt 7.5 dl 42.00

Auf dem rund 3 ha grossen, in der landschaftlich reizvollen Schutzzone des Katzenses gelegenen Rebberg von Watt ernten die acht Weinbauern des Dorfes jedes Jahr unter anderem ca. 7'000 kg Riesling x Sylvaner-Trauben, die anschliessend von der Weinkellerei Landolt in Zürich gekeltert werden. Das Ergebnis ist ein leichter, frischer Weisswein von blassgelber Farbe mit dezenten Zitrusnoten im Bouquet, im Gaumen weich und rund mit ausgeglichener Säurestruktur, ein schöner Apérowein und idealer Begleiter zu hellem Fleisch und Süsswasserfischen.

### Italien

Sauvignon blanc, Volpe Pasini, Friaul – 2006 7.5 dl 44.00

Delikatere, fruchtiger und sehr frischer Sauvignon blanc mit Anklängen von Zitrone und Limette. Trocken und geschmeidig und passt ideal zu unseren Apérohappchen, ist aber auch ein hervorragender Begleiter zu Gemüsegerichten und Schafkäse.

Custoza Superiore DOC – Cà del Magro 2007, Azienda Agricola Monte del Frà 7.5 dl 45.50

Die östlich des Gardasees, unweit von Verona gelegene traditionsreiche Kellerei hat vor einigen Jahren einen Richtungswechsel vollzogen und die Qualität ihrer Weine erheblich gesteigert. Ausdruck dieses neuen Qualitätsbewusstseins ist diese Assemblage aus einheimischen und internationalen Traubensorten, die zum Teil in französischer Eiche ausgebaut werden: Würzige vegetabile Noten in der Nase, vollmundig und komplex im Gaumen.

### Australien

Chardonnay White Snapper – Margaret River 2006, Vasse Felix 7.5 dl 43.40

Vasse Felix war der Weinpionier im durch den Einfluss des Indischen Ozeans klimatisch gemässigten westaustralischen Anbaugebiet des Margaret River, das inzwischen für seine super eleganten Weine bekannt ist. – Frische, intensive Aromen von tropischen Früchten bilden den Auftakt für diesen exotischen Chardonnay, die danach folgende markante Holz- und Röstaromatik wird durch eine feine Säure ausbalanciert, die ihm Frische und einen für Übersee-Chardonnays vergleichsweise schlanken, eleganten Körper bewahren.

## Weissweine

### *Österreich*

Grüner Veltliner – Kamptal 2007, Jurtschitsch Sonnhof 7.5 dl 42.00

Das von drei Generationen gemeinsam geführte Familiengut Jurtschitsch ist seit langem für die ausgeglichen hohe Qualität der gesamten produzierten Weinpalette bekannt. Voraussetzungen zum Erreichen der hohen Standards bilden einerseits die besonderen geologischen und klimatischen Verhältnisse des Kamptals mit seiner Kleinstrukturiertheit und der damit verbundenen Vielfalt an unterschiedlichen Gesteinsformationen und Mikroklimata, andererseits aber auch die schonende Vinifikation, die langjährige Erfahrung mit modernster Kellertechnik verbindet. Würziger, rassiger Grüner Veltliner mit klassischem, floral unterlegtem Bouquet mit zarter Honignote, leicht und frisch, ein idealer Begleiter für die leichte moderne Küche.

### *Neuseeland*

Sauvignon blanc – Martinborough 2007, Palliser Estate 7.5 dl 43.40

Im Jahr 1998 unter den ersten nach der Umweltmanagementnorm ISO 14001 zertifizierten Weinbetrieben der Welt, ist Palliser heute einer der erfolgreichsten neuseeländischen Weinproduzenten überhaupt, die unter dem „Estate“-Label produzierten Weine erhalten alljährlich die begehrtesten Auszeichnungen in nationalen und internationalen Wettbewerben. – Im Stahltank ausgebauter Sauvignon mit für neuseeländische Verhältnisse eher diskreter, dafür umso komplexerer Fruchtaromatik, sortentypisches, frisches Säurespiel über mittelgewichtigem Körper.

## Rotweine

### *Schweiz*

Maienfelder Pinot Noir, M. Stäger, Maienfeld 7.5 dl 53.00

Ein Pinot aus Maienfeld von den zwei jungen, innovativen und experimentierfreudigen Winzer M.Stäger. 100% Blauburgunder mit einem Ausbau im Stahltank und kurzem Barrique-Kontakt. Gaumenfüllende Frucht, besonders Erdbeeren, ausserdem ist ein Hauch von Barrique spürbar. Elegante Einfachheit, die ans Herz geht. Ideal zu unserer kalten Käse- und Fleischplatte.

Cayas, Syrah du Valais, René Germanier, Wallis - 2004 7.5 dl 76.00

Der Cayas ist die Top-Cuvée aus dem Hause Jean-René Germanier, ein Wein mit grosser Ausdruckskraft. Nur die besten Reben, die ein nobles und konzentriertes Traubengut hervorbringen, werden ausgewählt. Der 12-monatige Ausbau in Barriques verleihen ihm Aromen von Vanille, Leder und Gewürzen, die mit schwarzen und roten Beerennoten verschmelzen. Im Gaumen ist er frisch und lebhaft, zeigt eine schöne Ausgewogenheit in Säure, Süsse und Tannin. Passend zu rotem Fleisch, Wild und Käse.

## Rotweine

### *Italien*

Chianti Classico DOCG, Clemente VII, Toscana - 2004 7.5 dl 43.00

Das Traubengut stammt aus dem klassischen Chianti Classico Gebiet und ist handgelesen. 85% des Jungweines werden 12 Monate Eichenfässern ausgebaut, die restlichen 15% während 12 Monaten in Barriques. Danach folgend mind. 3 Monate Flaschenreifung. Kräftiges Rubinrot, reiche und elegante Fülle mit einem Hauch Vanillearoma, im Geschmack geschmeidig, ausgewogen und schmackhaft. Passt ideal zu Fleischgerichten und Pasta.

Amarone De Roari, Luigi Righetti, Veneto – 2004 7.5 dl 75.00

Luigi Righetti gilt als gesetzter Name im Veneto. Die kultigen Amarone mit erhöhtem Alkoholgehalt sind gute Begleiter in kalten, dunklen Winternächten. Ein ausdrucksstarker Wein mit wuchtiger Fülle, Aromen von Dörrfrüchten, Heidelbeeren, reifen Pflaumen und Tabaknoten.

Cannonau di Sardegna DOC 2006 – Costera, Antonio Argiolas 7.5 dl 49.00

Das nach dem 1. Weltkrieg gegründete Unternehmen zählt heute zu den bedeutendsten sardischen Weingütern, das alljährlich eine breite Palette von Weinen erstaunlicher Qualität liefert und mittlerweile weltweit enthusiastisch gefeiert wird. Grenache noir liefert zumeist Weine, die arm an Tanninen und Farbe, aber kräftig im Geschmack sind – weshalb er häufig in Verbindung mit tanninreichen Rebsorten wie Syrah verwendet wird. Dass aus Cannonau, der sardischen Spielart des Grenache und wichtigsten sardischen Rotweinsorte, bei entsprechender Sorgfalt aber auch durchaus (fast) reinsortig gekelterte Weine von tiefdunkler Farbe entstehen können, beweisen die Cantine Argiolas mit ihrem Costera, einem geschmeidigen Cannonau von intensivem Duft und konzentriertem, reiffruchtigen Geschmack.

Campaccio Terrabianca, Toskana – 2004 7.5 dl 77.00

Das Flaggschiff des Schweizer Qualitätswinzers Roberto Guldener aus dem Herzen der Toskana. Eine Cuvée aus 70% Sangiovese und 30% Cabernet Sauvignon, dessen einjähriger Ausbau in neuen Barriquefässern die Konzentration und Frucht des Weines perfekt ergänzt. Die Nase besticht durch Aromen von schwarzen Beeren, den Duft von Gewürzen, Lakritze, Kakao und würzigen Tabaknoten. Im Gaumen zeigt sich die elegante und kraftvolle Struktur und der besonders harmonische Abgang; ein Wein der nicht nur zum Essen Freude bereitet, sondern besonders zum „einfach so“ genießen.

Syrah – Sicilia IGT 2008, Cusumano 7.5 dl 45.50

Die Arbeit der Brüder Diego und Alberto Cusumano auf ihrem über 400 ha umfassenden, in sieben Anwesen gegliederten Betrieb auf Sizilien führte sie innerhalb weniger Jahre in die Crème de la Crème der Spitzenanbieter hochklassiger Weine. Die Basisweine des Weinguts, zu denen dieser Syrah gehört, weisen ein überragendes Preis/Genuss-Verhältnis auf. Die Vinifikationsmethode, die eine vorausgehende Kaltmazeration umfasst, verleiht dem Wein die komplexe Fruchtaromatik mit Düften nach grünem Pfeffer und Südfrüchten, im Gaumen zeigt sich der Wein von warmer, sanfter Eleganz.

## Rotweine

### *Spanien*

Rioja de la Casa, Martinez Bujanda, Rioja 7.5 dl 38.50

Bestehend aus 100% Tempranillo, mit einem achtmonatigen Barrique-Ausbau. Dieser süffige, eher leichte Rioja zeigt Nuancen von roten Beeren und Kirschen, im Gaumen finden sich Vanille und Caramel.

Toro DO 2004 – Crianza, Bajoz 7.5 dl 49.00

Früher bekannt für sehr schwere, alkoholische (bis 16%) Weine, ist Toro heute immer häufiger Ursprungsgebiet für durchaus immer noch kräftige, dafür harmonischere, fruchtigere Rotweine, die eine wachsende Anhängerschaft finden. Die 1962 gegründete Bodega Bajoz verbindet Tradition und Innovation in Form modernster Kellertechnik. Ergebnis sorgfältiger Arbeit im mit 40- bis 60-jährigen Reben bestockten Weinberg ist ein intensiver, kräftiger Rotwein moderner Prägung, der feinduftige, betörende Fruchtaromen, dahinter aber auch Düfte von Lakritze und Vanille verströmt; obschon körperreich, verleihen ihm elegante Fruchtnoten dennoch bestechende Ausgewogenheit im Gaumen, der Abgang ist lang anhaltend.

### *Frankreich*

Crozes-Hermitage, Emmanuel Darnaud, Côtes-du-Rhône – 2005 7.5 dl 58.00

Der junge Produzent Emmanuel Darnaud ist ein enthusiastischer, begeisterter Newcomer aus den nördlichen Côtes-du-Rhône. Der Wein wurde zu 100% aus Syrah gekeltert und anschließend 15 Monate in Barriques ausgebaut. Röstaromen, Edelhölzer gepaart mit schwarzen Beeren, Cassis - sehr intensiv und kräftig bis ganz zum Schluss. Passt sehr gut zu kräftigen Speisen wie Wild oder Lamm.

### *Chile*

Almaviva, Rothschild / Concha y Toro, Maipo Valley – 2004 7.5 dl 110.00

Almaviva, der Bordeaux Grand Cru aus Chile. Die kontinenten übergreifende Partnerschaft hat nichts dem Zufall überlassen. Rothschild entsandte einen seiner besten Oenologen, Concha y Toro steuerte das Herzstück seiner Top-Lage bei. Traumhafte Aromatik, viel Brombeeren und Cassis, Kaffeeröstnoten, intensive Würze. Im Gaumen wiederum reife Frucht.

### *Südafrika*

Glen Carlou Grand Classique, Paarl – 2003 7.5 dl 52.50

Ein Bordeaux Blend aus Südafrika (Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc) der 24 Monate in französischer Eiche ausgebaut wurde. In der Nase finden sich schwarze Beeren, Cassis, Kakao, Röstnoten. Reife Tannine im mittellangen Abgang.