

# Offenweine

		1 dl	2 dl	5 dl
<b>Weissweine</b>				
Vully AOC	Murtensee/Schweiz	3.60	7.20	18.--
Johannisberg AOC	Wallis/Schweiz	3.80	7.60	19.--
Yvorne AOC	Chablais/Schweiz	4.40	8.80	22.--
<b>Rosé</b>				
Oeil de Perdrix AOC	Wallis/Schweiz	3.80	7.60	19.--
<b>Rotweine</b>				
Dôle du Valais AOC	Wallis/Schweiz	3.80	7.60	19.--
Epesses AOC	Lavaux/Schweiz	4.40	8.80	22.--
Maienfelder AOC	Graubünden/Schweiz	4.80	9.60	24.--

## Flaschenwein im Offenausschank

Roero Arneis "Gigi Rosso"	Italien	5.00	10.00	25.--
Primitivo IGT	Puglia/Italien	4.60	9.20	23.—
Rioja El Coto DOCa	Rioja/Spanien	5.00	10.00	25.--

## Schaumwein

### Prosecco DOC "Canti"

Prosecco - eigentlich der Name einer weißen Rebsorte (Prosecco tondo oder Prosecco Balbi), die ursprünglich aus dem Friaul stammt, hat es im Veneto zum Inbegriff des leichten spritzigen Trinkvergnügens italienischer Lebensart gebracht und zählt zu den bekanntesten Schaumweinen der Welt.

Gut gekühlt getrunken ist dieser Prosecco ein idealer leichter Apéritif!

dl. Fr. 7.50  
Flasche: Fr. 36.—

# Flaschenweine

## Weisswein

### **Roero Arneis "Gigi Rosso"**

**Fr. 35.--**

Das Weingut Gigi Rosso liegt in Castiglione Falletto, im Herzen des Barolo-Gebiets, im Piemont. Dort wird aus Trauben, die aus den vier eigenen landwirtschaftlichen Betrieben stammen, ein "Cru" Wein hergestellt, das heißt, eine Auslese aus den Trauben der berühmtesten Weinbergen der Langahügel. Das Einhalten alter Traditionen und die vierzigjährige Winzererfahrung sind die besten Voraussetzungen zur Produktion herausragender Weine. Strohgelb bis grünlich. Blumiges Bouquet. Trocken im Geschmack mit feinen Mandelnuancen.

## Rotweine

WEINHANDLUNG RIEM, DAEPP & CO. AG, KIESEN

Preise inklusive 8.0% Mehrwertsteuer

## Schweiz

### **Pinot Noir de Chamoson "La Golette"**

Fr. 38.--

Mit delikatem, beerigem Bouquet und einem gehaltvollen und harmonischen Gaumen, begleitet er perfekt rotes Fleisch, Wildgerichte sowie Weichkäse.

### **Humagne rouge "Château Ravire" Sierre**

Fr. 41.--

Die Humagne rouge, die trotz ihres Namens keineswegs mit der Humagne blanche verwandt ist, gehört zu den autochthonen (=hier entstammenden und nur hier vorkommenden) Walliser Rebsorten. Nur auf allerbesten, gut besonnten Parzellen kann sie ihre Qualitäten entfalten und sich zu einem gerbstoffreichen, wilden, rassigen Wein entwickeln, der in der Nase an Waldbeeren und Unterholz erinnert und sich im Gaumen kraftvoll, sehr fruchtig und angenehm rustikal präsentiert. Die Humagne rouge passt hervorragend zu Wildgerichten, Ente, Lamm oder Käseplatten.

### **Casimiro Svizzera Italiana IGT Agriloro S.A. Arzo**

Fr. 49.--

13 Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Arinarnoa, Petit Verdot, Gamaret, Tannat, Marselan, Egiodola, Carmenère, Mourvedre, Zinfandel (Primitivo), Nero d'Avola, Cabernet Franc

Ein einmaliges Geschmackserlebnis: würzig, lang und anhaltend mit reichem Aroma. Nicht zuletzt wegen diesem wunderbaren Wein wurde Meinrad C. Perler zum Winzer des Jahres gewählt.

## Spanien

### **Rioja Solar de Becquer Crianza**

Fr. 36.--

Klar definierter Fruchtausdruck von Brombeeren und schwarzer Johannisbeere, unterlegt mit etwas Vanille und Caramel. Kraft und Körper harmonieren gut mit der Struktur.

### **Ribera del Duero Valduero Crianza**

Fr. 49.--

Das Weingebiet liegt in Zentralspanien, gut 200 Kilometer nördlich der Hauptstadt Madrid. Der Wein entsteht zu 100% aus der Traubensorte Tempranillo.

Dunkle rubinrote Farbe. Spannendes vielschichtiges Bouquet, von Minzen- über Nelken- zu Zimtaromen. Robert Parker hat diesen tollen Wein mit opulentem Körper und viel Struktur mit 92 Punkten ausgezeichnet.

## Italien

### **Cannonau di Sardegna Riserva DOC "Il Moro"**

Fr. 34.--

Grenache in Frankreich, Garnacha in Spanien und Cannonau auf Sardinien sind die ein und selbe Traubensorte.

Im Bouquet entdeckt man Aromen nach Johannisbeeren, der Körper ist stoffig, weich und samtig. Dieser Wein weckt Ferienerinnerungen.

### **Barbera d'Asti DOCG "Cavalieri di Moasca" Alibrianza**

Fr. 34.--

Trocken, intensiver, herzhafter Tropfen mit animierender Kirschfrucht, schöner Tiefe, weinig-beeriges Aroma, feines Säurespiel, harmonisch, elegante Frucht, rund und saftig, gute Tiefe. Trinkspaß pur!

Barbera passt hervorragend zu einer Vielzahl einfacher, kräftiger Gerichte - nicht nur der italienischen Küche, ist ein herrlicher P+P-Wein (Pasta + Pizza), schmeckt zu Wild, Geflügel, kräftigen Fleischgerichten, Eintöpfen, Wurstwaren und anderem mehr.

### **Amarone della Valpolicella "Cent'anni"**

Fr. 52.--

Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara

Die gesunden, ausgesuchten Trauben werden auf besonderen Gestellen nachgetrocknet. Erst im Dezember wird der Most angesetzt, der langsam zu fermentieren beginnt. Das kalte Klima favorisiert eine besondere Flora, die den Duft und den charakteristischen Geschmack des Weines bestimmt. So entwickelt sich zuerst ein süßer, perlender Recioto heran. Lässt man den Wein ganz natürlich weiter altern, reift ein sehr körperreicher, trockener Wein, der famose «Amarone»; ein Wein, der lange gelagert werden kann. Er passt zu allen Braten und zu Wild, wird aber auch als Aperitif sehr geschätzt.

## Frankreich

### **Beaune 1er Cru des Marconnets Capuano Ferreri et Fils**

Fr. 47.--

Das wuchtige Bouquet verrät die edle Herkunft. Im Gaumen verspürt man reife Früchte, der Wein ist stoffig und hat viel Tiefe. Ein 1er Cru der Spitzenklasse.

## Argentinien

### **Malbec "Ojo de Agua" Biologischer Weinbau Argentinien**

Fr. 38.--

Üppige und frische Frucht erinnert an Brombeeren und rote Beeren. Im Gaumen sehr schöne Fülle und Wärme, viel süsse Frucht, auch hier wieder schöne Beerennoten. Weiche aber gut stützende Gerbstoffe, langer und fruchtiger Nachhall. Toller fruchtbetonter Wein.