



# Weinkarte



***"Seit langem gilt, und nicht im Spaß, der Spruch:  
in vino veritas.***

***Es kommt die Wahrheit aus dem Wein,  
das Trinken kann nicht sündhaft sein.***

***Drum klinge Glas an Glas:  
in vino veritas!"***

# Flaschenweine Weiss



## Ursus 'Bärenwein' Zweifel

CHF 45.50

### Hauswein

Der Vidal blanc stammt vom Lattenberg bei Stäfa und Benken, der Johanniter aus Regensberg und Benken und der Sauvignon blanc vom Lattenberg bei Stäfa (Vidal blanc, Johanniter und Sauvignon blanc). Alle Sorten wurden separat vergoren und erst am Schluss assembliert. Der Jungwein reifte im Stahltank. Er hat ein strahlendes Strohgelb und eitropisches Früchte Bouquet mit würziger Note von Cassis, Holunder und reifen Äpfeln, Honig. Der Ursus weist ein frischer, eleganter, dichter Wein mit angenehmer Säure aus.



## Viola Remigen (Müller- Thurgau) Weingut Hartmann

CHF 39.80

Würziger, spritziger Weisswein, der seinem Namen Viola (Veilchen) mit seinem feinen Bouquet, der angenehmen Säure und den schmeichelnden Geschmacksnoten Ehre macht.



## St. Saphorin AOC „Grand Cru, Son Excellence“

CHF 43.00

Die Winzertradition der Familie Massy in Epesses geht auf das Ende des 19. Jahrhunderts zurück, als Albert Massy hier einige Rebflächen erwarb. Heute hat sein Nachkomme Luc mit seiner Frau Margaret die Zügel des Betriebs in den Händen, zu dem 8 Hektar Rebland in den prestigeträchtigsten Appellationen von Lavaux am wunderschönen Genfersee gehören. Zweifelsohne gehört die Familie Massy heute zu den besten Winzern der Schweiz. Für den St. Saphorin „Sous les Rocs“ werden nur beste Chasselas-Trauben von Hand gelesen und sorgfältig selektioniert. Die Gärung und Lagerung des Weines erfolgt ausschliesslich im Stahltank. Entstanden ist ein Weisswein mit berausenden Aromen von reifem Steinobst und Zitrusfrüchten mit samtiger Struktur, viel Charme und einer guten Länge. Chasselas par Excellence.



## Cuvée Amour blanche Rüfenach Weingut Märki

CHF 44.20

Ein Wein aus drei Traubensorten Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Gris im Barrique ausgebaut. Die drei Traubensorten, mit ihren verschiedenen Aromen zeichnen diesen Wein aus. Wurde 2013 mit dem Diplom, "Goldener Aargauer Weingenuss", ausgezeichnet.

Passt besonders zu Poulets, Kalb, und Schweinefleisch, Fisch und Käsegerichte.

Weinbaudorf Remigen



# Flaschenwein Rot



**Ursus ‚Bärenwein‘** Zweifel

CHF 46.50

*Hauswein*

**Herkunft:** Die Pinot Noir aus den besten Lagen in Remigen, Berg am Irchel, Regensberg und Höngg, Syrah und Cabernet Cubin vom Lattenberg am Zürichsee (85% Pinot Noir, dazu 10% Syrah und 5% Cabernet Cubin), letztere Sorte ist eine 1970 in Deutschland gezüchtete Kreuzung zwischen Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon. Diese Traubensorte ist spät reifend, robust gegen Pilzbefall, Trockenheit, wie auch ertragsstark. Die Aromatik erinnert an Cabernet Sauvignon. Bouquet: sehr aromatisch, Pfeffer, Röstaromen, schöne Erdbeernote, feiner Vanille- Eichenton Körper: Aromen von Dörrfrüchten, satt, kräftig, schöne Tannine, ein Wein mit Charakter und Potenzial.



**Diolinoir Remigen** Weingut Hartmann

CHF 49.50

Die Traubensorte Diolinoir ergibt einen nuancierten, feurigen Rotwein. Genüsslich ist seine kräftige Struktur mit schwarzer Beerenaromatik und etwas Vanille. Ein Jahr lagert und reift dieser Wein in Schweizer Eichenfässern.



**Salvia Blauburgunder Remigen** Weingut Hartmann

CHF 41.50

Gut strukturierter Blauburgunder, fruchtig, mit himbeerartigen Aromen und geschmeidiger Eleganz sowie fein eingebundenen Gerbstoffen.



**Regent Remigen** Weingut Hartmann

CHF 45.50

Aus der Traubensorte Regent entsteht ein dunkelroter Wein mit komplexem Körper und weichen Tanninen. Am Gaumen schmeckt man südländische Aromen wie Pfeffer und Lakritze.



**Unicus Remigen** Weingut Hartmann

CHF 56.50

Eine Cuvée aus den Traubensorten Cabernet Dorsa, Garanoir, Blauburgunder, Dornfelder. Nach der Gärung lagert der Unicus für ein Jahr in Schweizer Eichenfässern. Diese Lagerung gibt den verschiedenen Traubensorten die nötige Zeit, sich harmonisch zu vereinen. Das Ergebnis ist ein Bukett von dunklen Beeren, etwas Kirschen und wenig Vanille. Ein Fest der Harmonie mit gut eingebundenen, weichen Tanninen.



**Ciligio- Merlot 2016** Weingut Hauksson

CHF 59.50

Ciligio ist unser Top Wein. Er kommt aus unseren Rebbergen in Gordemo im Tessin. Die Parzelle ist ein steiler und sonniger Südhang, der von wildem Oregano und Blüten duftet. Der Wein wird mit Rebberg eigenen wilden Hefen vergoren und danach bleibt er über sechs Wochen in Kontakt mit der Maische. Nach dem Pressen wird der Wein über 17 Monaten in französischer Eiche und Kastanienholz ausgebaut.



# Flaschenwein Rot



## Valpolicella Ripasso Classico Superiore

CHF 54.50

### **Vinifikation/Ausbau**

Ripasso bedeutet übersetzt ja so viel wie "erneuter Durchgang". So wird auch ein Ripasso hergestellt. Nach beendeter Vergärung des Valpolicellas wird der Jungwein auf ungepressten Traubenschalen aus der Amarone-Erzeugung erneut vergärt. Durch dieses Verfahren erhält der Valpolicella mehr Körper, mehr Charakter und mehr Geschmacksfülle. Bei Rubinelli Vajol wird der Ripasso anschliessend für ca. 18 Monate im grossen Holz ausgebaut.

### **Degustation**

Entstanden ist kräftig rubinroter Ripasso mit intensiver Frucht Aromatik nach Dörrfrüchten, dunklen Beeren und süssen Gewürznoten. Der Wein ist gut strukturiert, charaktervoll mit beeindruckendem Körper. Eine leicht pfeffrige Note am Gaumen, samtige Tannine, etwas Fruchtsüsse und ein schier endloser Abgang machen diesen Wein zu einem Spitzenexemplar seiner Zunft.

Alberto und Renzo Rubinelli

**Traubensorte: 40% Corvina 35% Corvinone 15% Rondinella 5% Molinara 5% Oseleta**



## El Primavera Rioja

CHF 46.00

### **Agricola Labastida, Labastida 100% Tempranillo**

Der El Primavera vom jungen Starwinzer Carlos Fernández Gómez ist ein Wein der Sonderklasse. Die Trauben für diesen Rioja stammen von 10-jährigen Rebstöcken. Nach der sorgfältigen Handlese, werden die Trauben bei kühlen Temperaturen im Stahltank vergoren um möglichst viel Frucht-Aromatik zu erhalten. So entsteht ein ungemein saftiger und harmonischer Wein mit viel Schmelz und angenehmer Frische.



## Amarone della Valpolicella Classico

CHF 78.00

### **Produzent Valpantena**

Beschrieb 1958 als Genossenschaft von einigen veronesischen Weinhändlern gegründet, gehört Valpantena heute zu den grössten Produzenten der Region. Über 300 Landwirte mit mehr als 600 Hektaren Rebfläche vinifizieren ihre Trauben in dieser Kellerei. Trotz der Grösse beeindruckt die Qualität der Weine. Dank einer rigorosen Selektion werden nur die besten Trauben für den Amarone verwendet. Valpantena bedeutet im Italienischen: «Tal der Weine».



# Offene Weine

## Weisswein



### **Ursus 'Bärenwein' Zweifel**

7.5dl. CHF 45.50

1dl. CHF 6.20

#### *Hauswein*

Der Vidal blanc stammt vom Lattenberg bei Stäfa und aus Benken der Johanniter aus Regensberg und Benken und der Sauvignon blanc vom Lattenberg bei Stäfa (Vidal blanc, Johanniter und Sauvignon blanc). Alle Sorten wurden separat vergoren und erst am Schluss assembliert. Der Jungwein reifte im Stahltank. Er hat ein strahlendes Strohgelb und ein tropisches Früchte Bouquet mit würziger Note von Cassis, Holunder und reifen Äpfeln, Honig. Der Ursus weist ein frischer, eleganter, dichter Wein mit angenehmer Säure aus.



### **Viola Remigen (Müller- Thurgau) Weingut Hartmann**

5dl. CHF 21.00

1dl. CHF 4.30

Würziger, spritziger Weisswein, der seinem Namen Viola (Veilchen) mit seinem feinen Bouquet, der angenehmen Säure und den schmeichelnden Geschmacksnoten Ehre macht.



### **Cuvée Amour blanche Rüfenach Weingut Märki**

7.5dl. CHF 44.20

1dl. CHF 5.90

Ein Wein aus drei Traubensorten Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Gris im Barrique ausgebaut. Die drei Traubensorten, mit ihren verschiedenen Aromen zeichnen diesen Wein aus.

Wurde 2013 mit dem Diplom, "Goldener Aargauer Weingenuss", ausgezeichnet.

Passt besonders zu Poulets, Kalb, und Schweinefleisch, Fisch und Käsegerichte.



### **Epesses**

nur 5dl. CHF 24.50

Das Dorf Epesses erstreckt sich auf einer kleinen Fläche inmitten der steilen Weinberge im Lavaux am Genfersee. Dort wird hauptsächlich trockener Weisswein aus der Traubensorte Chasselas gekeltert. Aus dieser wohl berühmtesten Weisswein-Gemeinde der Schweiz kommt dieser Epesses mit fülligem und mineralischem Charakter und einer typisch blumigen Note.

## Rosé



### **Rosé Œil de Perdrix Wiler**

50cl. CHF 22.00

1dl. CHF 4.70

Aus Pinot Noir Trauben gekeltert, erhält er die typische Beerenfruchtigkeit, ergänzt durch einen vollen Körper. Ein frischer und fruchtiger Sommerwein. Er passt zu Speisen aller Art, vom Aperitif bis zum Nachtisch. Bei einem Essen im Restaurant kann er sowohl Fisch- als auch Fleischliebhaber erfreuen, da sie bei demselben Wein verweilen können. Auch Grillfleisch, Geflügel oder exotische Gerichte begleitet er in idealer Weise.

Dieser lachsfarben getönte lebhaft Wein mit Erdbeerbouquet bringt Aromen des Pinot Noir voll zur Entfaltung..

# Offene Weine

## Rotwein



**Ursus ‚Bärenwein‘ Zweifel**

7.5dl. CHF 46.50

1dl. CHF 6.30

*Hauswein*

**Herkunft:** Die Pinot Noir aus den besten Lagen in Remigen, Berg am Irchel, Regensberg und Höngg, Syrah und Cabernet Cubin vom Lattenberg am Zürichsee (85% Pinot Noir, dazu 10% Syrah und 5% Cabernet Cubin), letztere Sorte ist eine 1970 in Deutschland gezüchtete Kreuzung zwischen Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon. Diese Traubensorte ist spät reifend, robust gegen Pilzbefall, Trockenheit, wie auch ertragsstark. Die Aromatik erinnert an Cabernet Sauvignon. Bouquet: sehr aromatisch, Pfeffer, Röstaromen, schöne Erdbeernote, feiner Vanille- Eichenton Körper: Aromen von Dörrfrüchten, satt, kräftig, schöne Tannine, ein Wein mit Charakter und Potenzial



**Salvia Blauburgunder Remigen** Weingut Hartmann 5dl. CHF 21.00 1dl. CHF 4.30

Gut strukturierter Blauburgunder, fruchtig, mit himbeerartigen Aromen und geschmeidiger Eleganz sowie fein eingebundenen Gerbstoffen



**Amarone della Valpolicella Classico**

5dl. CHF 52.50

Passt zu Vorspeisen, leichten Gerichten, in gemütlicher Runde Vinifikation nach sorgfältiger Selektion werden die Trauben in trockenen, gut gelüfteten Räumen in kleinen Holzkisten zum Antrocknen ausgebreitet. Dadurch wird eine außerordentliche Konzentration aller Inhaltsstoffe wie Zucker und Aromen in den Trauben erreicht. Er bietet herzhaft-fruchtige Aromen, einen grosszügigen Körper und mollige Wärme. Sehr reich und aromatisch, mit feinen Düften nach Dörrobst.



**El Primavera Rioja**

nur 5dl. CHF 29.50

*Agricola Labastida, Labastida 100% Tempranillo*

Der El Primavera vom jungen Starwinzer Carlos Fernández Gómez ist ein Wein der Sonderklasse. Die Trauben für diesen Rioja stammen von 10-jährigen Rebstöcken. Nach der sorgfältigen Handlese, werden die Trauben bei kühlen Temperaturen im Stahltank vergoren um möglichst viel Frucht-Aromatik zu erhalten. So entsteht ein ungemein saftiger und harmonischer Wein mit viel Schmelz und angenehmer Frische.