



# Weinvorschläge für Bankette

## Weissweine

### Schweiz – Luzern

#### Riesling-Silvaner VdP

**Toni Ottiger**

**Jg.**

**75cl**

**2016**

**Fr. 43.00**

Frischfruchtiger Weisswein mit Aromen von Pfirsich, Melone und Aprikose. Gehaltvoll im Gaumen mit viel Frische und anhaltender Länge. Ideal als Aperitif, zu Weichkäse, zu allen Süsswasserfischen, Meeresfrüchten und zu Spargeln.

#### Cuvée Kaiserin Luzern AOC

**Kaiserspan Weinbau**

**2016**

**Fr. 45.00 / 70cl**

Traubensorten: Blauburgunder und Riesling-Silvaner  
Ein wunderschönes Spiel zwischen diesen beiden Traubensorten.  
Goldig - fruchtig - aromatisch mit elegantem Körper präsentiert sich die edle Kaiserin.  
Eignet sich zu Aperitif, Fisch und vegetarischen Gerichten.

### Schweiz - Wallis

#### Cuvée Madame Rosmarie Blanc

**Adrian Mathier**

**2016**

**Fr. 52.00**

Eine Komposition aus den vier weissen Traubensorten:  
Petit Arvine, Silvaner, Pinot Blanc und Pinot Gris im Barrique ausgebaut.  
Im Gaumen mild und gehaltvoll, langer lieblicher Abgang. Eignet sich als Aperitif, zu Geflügel, weissem Fleisch, grillierten Krustentieren und vegetarischen Speisen.

### Schweiz - Tessin

#### Bianco del Ticino DOC „Prà Bianco“

**Guido Brivio**

**2015**

**Fr. 42.00**

Traubensorten: Chardonnay, Semillon, Sauvignon  
Helles brillantes Gelb, das Tendenzen zu Goldfarbenem aufweist. Florale Noten in der Nase, wunderschöne exotische Früchte. Von eleganter, frischer Säure getragen wirkt der Wein intensiv und fruchtig, rosa Pampelmusen und Zitronenblätter. Harmonischer Abgang. Begleitet Wurstwaren, Suppen, Salate, weisses Fleisch (Huhn und Kaninchen).

### Italien - Piemont

#### Roero Arneis

**Cantina del Nebbiolo**

**2016**

**Fr. 44.00**

Traubensorte: Arneis  
Strohgelbe Farbe mit ausgeprägten grünlichen Reflexen. Umfangreiches Bouquet nach Blumen, aromatischem Gras, Äpfeln und exotischen Früchten. Mittlerer Körper mit einer angenehmen Säure und einem mineralischen Finale. Schmeckt sehr gut zu Vorspeisen aus Fisch und Meeresfrüchten oder würzigen Vorspeisen, auch zu hellem Fleisch.



## Rotweine

### Schweiz – Luzern

		<b>Jg.</b>	<b>75cl</b>
<b>Luzerner Pinot noir Barrique Rosenau AOC</b>	<b>Toni Ottiger</b>	<b>2016</b>	<b>Fr. 54.00</b>
Traubensorten: Pinot Noir			
Sattes Rubin und reife Fruchtaromen von Pflaumen und schwarzen Kirschen, würzige Düfte von Kaffee und Vanille. Gut strukturiert mit feinkörnigen Tanninen, einer feinen Säure und viel Schmelz. Passt zu allen Fleischgerichten vom Rind, Kalb und Lamm, wie auch zu Geflügel.			
<b>Cuvée Kaiser Luzern AOC</b>	<b>Kaiserspan Weinbau</b>	<b>2016</b>	<b>Fr. 45.00 / 70cl</b>
Traubensorten: Blauburgunder und Zweigelt			
Im Glas wiederspiegelt sich die perfekte Harmonisierung dieser beiden Traubensorten. Der Körper ist extraktreich, vollmundig, weich und entwickelt eine unglaubliche Finesse. Sein schönes Rubinrot, kräftige und eingebettete Tanninen, machen diesen Kaiser einzigartig. Ein herrlicher Wein zu feinen Fleisch und Gemüse-Gerichten.			

### Schweiz – Graubünden

<b>Maienfelder Pinot Noir „Herrschaftswein“</b>	<b>Emil Nüesch</b>	<b>2015</b>	<b>Fr. 45.00</b>
Traubensorte: Pinot Noir			
Farbe Tiefrot. In der Nase Duft nach Waldbeeren, Anflug von Mandelaromen. Im Körper gut eingebettete Tannine, kräftiger, markanter Abgang. Maischegärung, teilweiser Holzfassausbau. Eignet sich zu: Rindfleisch, Wild, Bratgeflügel, Pfeffersteak oder Schlachtplatte.			

### Schweiz - Wallis

<b>Cuvée Madame Rosmarie AOC</b>	<b>Adrian Mathier</b>	<b>2015</b>	<b>Fr. 52.00</b>
Die ganz besondere Cuvée!			
Eine Kombination aus vier roten Traubensorten: Cabernet-Sauvignon, Humagne, Syrah und Pinot Noir, welche einzeln im Barrique ausgebaut wurden. Dieser Rotwein eignet sich hervorragend zu rotem und weissem Fleisch, zu Wildgerichten und zu feinen vegetarischen Gerichten			

### Schweiz – Tessin

<b>Merlot del Ticino DOC “Vino Generoso”</b>	<b>Fratelli Matasci</b>	<b>2015</b>	<b>Fr. 44.00</b>
Traubensorte: Merlot			
Dunkle rubinrote Farbe. Schöne volle Frucht, von Kirschen beherrscht und von feinen Holznoten unterstützt. Robuste Tannine ausgeglichen im Gaumen mit einem sehr feinen Finale. Sehr schöne Harmonie für einen sehr feinen Jahrgang. Eignet sich zu: Speisen mit hellen Fleischsorten und vegetarischen Gerichten.			

### Italien – Toscana

<b>“La Querce” Vino Montecucco DOC</b>	<b>Poggiomandorlo</b>	<b>2010</b>	<b>Fr. 46.00</b>
Traubensorten: Sangiovese 85%, Merlot 15%			
Sattes Rot von dunklen Kirschen funkelt er mit schwarzen Reflexen. Seine Duftaromen von Johannisbeeren, abgerundet mit Veilchen und herben Gewürzen. Am Gaumen sind Kirschen und leichte Erdbeeraromen präsent, alles in einer extrovertierten Holzpräsenz eingebunden. Den Rahmen bilden eine kräftig-rustikale Säure und samtig eingefangene Tannine, die ein von hellen Kirschen umspieltes langes Finale stützen. Ein feiner Wein passend zu gebratenen Fleischgerichten.			



## Italien – Veneto

**Rosso Veronese IGT Soraighe „Ireos“** Casa Vinicola Bennati 2015 Fr. 42.00

Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero  
Diese leuchtend rubinrote Rotwein-Cuvée duftet opulent nach Waldbeeren mit einer Spur von Wacholder, Tabak und Kaffee. Am Gaumen entfaltet sie sich samtig und komplex und besticht mit geräumigem Duft und elegantem Körper. Besonders zu empfehlen zu gebratenem Rindfleisch, speziell zu Lamm. Harmoniert gut mit Pilzgerichten und reifem Käse.

**Ripasso della Valpolicella DOC** Cantina Lenotti 2014/15 Fr. 47.00

Traubensorten: Corvina, Rondinella und Molinara  
Intensiver Duft nach reifen Beeren, Kaffee und Schokolade. Im Gaumen vollmundig und kräftig mit Noten von Kompott, dunklen Beeren, süssen Tabakblättern und Röstaromen. Ein wirklich, charaktervoller und fruchtbetonter Tropfen mit einem einladenden und langem Finale. Ein herrlicher Wein zu feinen Fleischgerichten und gebratenem Fisch.

## Spanien

**Priorat DOCa „Anjoli“** Cellar Josep Ardévol 2015 Fr. 47.00

Traubensorte: Cabernet Sauvignon 60%, Garnacha 40%  
Die Rebsorten werden getrennt für zwölf Monate in französischer Eiche ausgebaut. Leuchtendes Rubinrot, in der Nase rote Früchte kombiniert mit exotischen Gewürzen. Am Gaumen satte Textur, süßliche Anklänge, frische Beeren und Räuchernoten. Im Abgang Nachhall der Frucht mit würzigen Noten. Passend zu Fleisch, Grill und reifem Käse.

**Rioja „Edulis“ Crianza DOCa** Bodegas Altanza 2013/14 Fr. 44.00

Traubensorte: 100% Tempranillo  
Trocken, kräftiges Granatrot. Die Nase erinnert an Zwetschgen und Pflaumen. Dieser frische und elegante Eindruck setzt sich im Gaumen fort. Samtig weich, mit gut eingebundener Säure und angenehm im Abgang. Er passt zu rotem Fleisch genau so gut wie zu einer kalten Platte, Wurst oder Geflügel. Aber auch Wildgerichte, sowie milde Weichkäse ergeben eine vorzügliche Kombination.

## Halbliterflaschen

### Weiss

Epesses AOC Cave Bugnol, Waadt 50cl Fr. 24.00

### Rot

Pinot noir VdP 50cl Fr. 34.00

Primitivo del Salento IGT “senza parole” Apulien, Italien 50cl Fr. 27.50

Rioja Crianza DOC “Capitoso”, Spanien 50cl Fr. 27.50

## Schaumweine

Prosecco „3° Millenio“ San Martino 75cl Fr. 47.00

Bitte kontaktieren Sie uns, wir bestellen gerne für Sie Weine nach Ihren Wünschen.

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt. und sind bis zum 31.12.2018 gültig