

Flaschenweinqualität im Offenausschank



**Salice Salento «Selection Tiefenau» IGT
Vinicola Mediterranea**

**Glass CHF 6.00
Flasche CHF 42.00**

Die Fruchtaromen von frischen Beeren sowie die feinen, mediterranen Gewürze bestimmen das intensive Bouquet in der Nase. Im Gaumen überwiegt die samtige Art, die in Balance zwischen der Frucht und dem runden, weichen Körper steht. Der Abgang ist mächtig und lang anhaltend.

Traubensorten: Malvasia Nero, Negroamaro
Ausbau: Edelstahltank



Offenweine

		1dl/Fr.	5dl/Fr.
Weiss			
Yvorne blanc AOC	Art.Vignerons Yvorne	5.00	25.00
Johannisberg AOC	Domaines Rouvinez	4.50	22.00
Rosé			
Œil-de-Perdrix AOC Finegrive	Delival	5.00	25.00
Rot			
Pinot Noir du Valais AOC	Rouvinez	5.00	25.00

**Flaschenweinqualität im Offenausschank – Hauswein / Wein des Monats
Wir helfen ihnen gerne bei der Auswahl!**

Flaschenweine weiss



Château de Perroy blanc «Cuvée Prestige» AC, 70cl
Château de Perroy, Schweiz, La Côte

CHF 42.00

Im Bouquet offenbaren sich intensive Fruchtaromen (Birne, Quitte, Pfirsich, Melone), die durch eine feine Honignote akzentuiert werden. Dazu gesellen sich Blüten-, Blumenaromen, die auf Anhieb gefallen. Das ausgewogene Zusammenspiel eines gehaltvollen Körpers und einer nachhaltigen Struktur prägt den Sinneseindruck. Dieser Waadtländer Weisswein zeigt im lange anhaltenden Finale Profil und Charakter!

Traubensorte: Chasselas
Ausbau: Edelstahltank

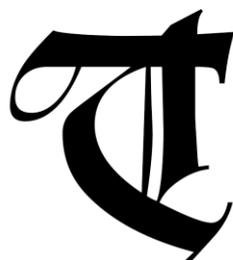


Pinot Grigio DOC, 75cl
Kellerei Terlan, Italien, Südtirol

CHF 44.00

Klarer Ausdruck in der Nase, gradlinige, filigrane Struktur, lange anhaltendes Finale. Im Bouquet entfalten sich intensive Fruchtnoten: reife Honigmelonen, Zitrusfrüchte und dezente Blütenaromen. Der Sinneseindruck im Gaumen ist klar und überzeugend. Das Finale bringt es auf den Punkt.

Traubensorte: Pinot-Grigio
Ausbau: 6 Monaten in traditionellen grossen Eichenfässern auf der Hefe



Gasthof Tiefenau Vorblausen

HOTEL

★★★

Restaurant

Flaschenweine rosé



Oeil-de-Perdrix «Les petits Crêts» AC, 75cl
Cave des Côteaux, Schweiz, Neuchâtel

CHF 45.00

Im Bouquet entfalten sich feine, leckere Fruchtnoten, die in Kombination mit dezenten Sekundäraromen einen vielschichtigen, typischen Sinneseindruck hinterlassen. Für diese Cuvée wählte die Cave des Côteaux nur die besten Trauben aus den nach Süden ausgerichteten Lagen aus. Daraus resultiert ein Rosé mit Frucht und Gehalt, der viel Genuss verspricht.

Traubensorte: Pinot Noir
Ausbau: Im Edeltank



Dôle Blanche Valais AOC, 75cl
Cordonier & Lamon, Schweiz, Wallis

CHF 42.00

Das intensive Bouquet offenbart Fruchtaromen, die an Erdbeeren, rote Johannisbeeren, Süsskirschen und Rose, Heu sowie würzige Noten denken lassen. Diese Assemblage, als Rosé vinifiziert, präsentiert sich im Gaumen präsent, nachhaltig und trotzdem ausgewogen. Die leicht stoffige Textur, der Gehalt und die typische Fruchtstruktur hinterlassen einen Sinneseindruck, der bis in den Abgang anhält.

Traubensorte: Gamay, Pinot Noir
Ausbau: Im Edeltank





Château de Perroy rouge «Cuvée Prestige» AC, 70cl
Château de Perroy, Schweiz, La Côte

CHF 42.00

Die intensiven, reintönigen, reifen Fruchtaromen (Himbeeren, Erdbeeren) und die dezente Gewürznoten in der Nase erfüllen schon im Bouquet die hohen Erwartungen in diesen Grand Cru. Aber auch im Gaumen und im Finale weiss dieser Château de Perroy rouge durch seine zugängliche Textur und durch seine fruchtige Struktur zu überzeugen.

Traubensorte: Pinot Noir
Ausbau: Edelstahltank



Humagne Rouge Sensorielle Valais AOC, 75cl
Varone Vins, Wallis

CHF 49.00

Das etwas wilde Bukett hinterlässt den Eindruck einer Alpweide und verströmt Düfte von Enzianwurzeln, Humus und Ziger, mit einem Touch Leder. Samtiger Antrunk, sehr geschmeidiger, doch gut präsenster Gerbstoff, gut strukturiert mit angenehm frischem Finale.

Traubensorten: Humagne Rouge
Ausbau: In grossen Eichenfässer (Fuder)



Pinot-Noir de Salgesch AOC, 75cl
Cordonier & Lamon, Schweiz, Wallis

CHF 42.00

Eine intensive, typische Aromatik verspricht ein grosses Genusserlebnis. Die Gerbstoffe präsentieren sich im Gaumen rund und saftig, die Textur ist geschliffen und die Struktur ist recht tiefgründig. Es ist ein gut gemachter Pinot Noir aus Salgesch, der im Gaumen und im strengherben, anhaltenden Finale hält, was er in der Nase versprochen hat.

Traubensorte: Pinot-Noir
Ausbau: Im Edelstahltank und in grossem Eichenfass



Merlot Riserva Collinare DOC, 75cl
Tenuta Colle degli Ulivi, Schweiz, Tessin

CHF 49.00

Der intensive Aromapalette von Fruchtaromen in Kombination mit dezente Gewürznoten offenbart sich in der Nase. Steht anfänglich die sortentypische Aromatik im Vordergrund, überzeugt er bald einmal mit Schmelz und viel reifer Frucht. Und schliesslich zeigen sich im Gaumen sowie im anhaltenden Finale saftige Gerbstoffe sowie eine frisch-fruchtige Säurestruktur.

Traubensorte: Merlot
Ausbau: 14 Monate im grossen Eichenfass



Santenay AC, 75cl
Joseph Drouhin, Frankreich, Bourgogne

CHF 54.00

In der Nase entfalten sich süsslich-leckere Beerenaromen, die von einer feinen und dezenten Gewürzaromatik begleitet werden. Die samtigen, saftigen Gerbstoffe und die frisch-fruchtige Säure, die im Verlaufe des Genusses immer deutlicher wird, bestätigen den sehr positiven Sinneseindruck, der im Bouquet bereits angekündigt wurde. Fruchtigen Abgang mit typischen Aromen, begleitet von einem robusten Gerüst reifer Tannine.

Traubensorte: Pinot-Noir
Ausbau: 18 Monate im Pièce (228 Litern)



Château Phélan Ségur 2016, 75cl
Saint-Estèphe Cru Bourgeois AC, Frankreich, Bordeaux

CHF 149.00

Das Ausserordentliche an diesem Wein ist sein Charakter. Er ist ein strenger, herber Bordeaux, der durch seine Individualität und seine Typizität zu den grossen Weinen dieser Welt zu zählen ist. Diesen Wein mit seinen Aromen von Teer, Eukalyptus, Vanille, Rosenduft und herben Noten werden Sie leicht wiedererkennen. Die Grösse dieses Weins zeigt sich in allen Einzelaspekten: in der Struktur, im Abgang, in der aussergewöhnlichen Aromatik.

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Ausbau: 18 Monate im Barrique



Cuvée Vignelacorix La Clape AC, 75cl
Château Ricardelle, Frankreich, La Clape

CHF 42.00

Bereits die Aromatik von reifen Früchten, süsslichen Gewürzen (Vanille, Süssholz, Zimt), von Tabak und Kräutern im Bouquet lassen auf ein vielversprechendes Sinneserlebnis schliessen. Die grosse Stärke dieser gekonnten Assemblage von CHÂTEAU RICARDELLE liegt aber in der verarbeiteten, vielschichtigen Struktur: saftige, runde Gerbstoffe in Kombination mit integrierter, ausgewogener Fruchtsäure und leckerer Aromatik.

Traubensorten: Carignan, Grenache, Syrah
Ausbau: 12 Monate im Barrique



Malbec Reserva «Kaiken», 75cl
Vina Kaiken, Argentinien, Mendoza

CHF 42.00

Erfrischende Fruchtsäure, reifer Gerbstoff mit Biss. Im Abgang hält er, was er in der Nase angekündigt hat. Im Gaumen hat das Feuerwerk seine Fortsetzung und endet mit einem ausgewogenen Abgang perfekt gelungen mit schöner Textur.

Traubensorten: Malbec, Cabernet-Sauvignon
Ausbau: 6 Monate im Barrique



Morellino di Scansano DOC, 75cl
Morisfarms, Italien, Toscana

CHF 45.00

Fruchtige Aromen (Brombeere, Sauerkirsche, Cassis, Heidelbeere) in der Nase, fruchtige Struktur im Gaumen und der Abgang von schöner Länge mit viel frischer Beerenfrucht. Die Aromatik ist durch Gewürze (Pfeffer, Lakritze, Zimt, Anis) ergänzt. Dazu gesellen sich reife, samtige Gerbstoffe, die mit viel Schmelz dem Wein Fülle und Körper verleihen. Das Finale ist von bemerkenswerter Delikatesse.

Traubensorten: Merlot, Sangiovese, Syrah
Ausbau: Im Edeltank



Lagone Bolgheri IGT, 75cl
Aia Vecchia, Italien, Toscana

CHF 54.00

Intensive Fruchtaromen (rote Beeren, Zwetschgen), gepaart mit leckeren Noten von süsslichen Gewürzen (Süßholz, Vanille) und feinen mediterranen Kräutern. Dem Oenologen gelang es mit dieser Assemblage, das italienische Terroir mit der Finesse eines grossen Franzosen zu vereinen. Der Wein hat Struktur und eine kräftige Textur mit Schmelz. Fazit: ein modern gemachter Rotwein der besten Art.

Traubensorten: Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc
Ausbau: 12 Monate im Barrique



Ripasso della Valpolicella Superiore DOC, 75cl
Santa Sofia, Italien, Veneto

CHF 44.00

Intensiv rubinrote Farbe, granatfarbene Akzente. Sehr ausdrucksvolle, fast barocke Nase nach roter und schwarzer Frucht, ergänzt durch eine Spur Menthol, köstlich auch die ergänzende Würze. Am Gaumen offenbart sich eine dichte, präzise und sehr harmonische Frucht, unterstützt durch angenehme Reifennoten; viel Fruchtdruck weit über die Mitte hinaus, samtig-reife Tannine.

Traubensorte: Corvina, Rondinella
Ausbau: 6 Monate im Barrique



Amarone della Valpolicella Classico, 75cl
Santa Sofia, Italien, Veneto

CHF 68.00

Das Bouquet ist verführerisch (feine Noten von Bittermandel, reifen Beeren und Steinobst), kompakt und vielschichtig. Sowohl im Glas wie auch im Gaumen überzeugt dieser Amarone durch seine Komplexität und seine Konzentration. Der Grund dafür liegt in der Weinbereitung, die das Trocknen der kerngesunden, reifen Trauben während drei Monaten in Kistchen voraussetzt.

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara
Ausbau: 36 Monate im Barrique



Barolo Coste di Montforte DOCG, 75cl
Guidobono, Italien, Piemont

CHF 69.00

Die Herkunft zeigt sich bereits in der Nase: Die Aromapalette reicht von Kirschen, Himbeeren, Waldbeeren über Veilchen, Salbei zu Beerenlikör, Lakritze und Zedernholz. Saftige, reife Gerbstoffe in Kombination mit einer erfrischenden Frucht setzen sich im weiteren Verlauf in Szene. Die klassische Art dieses Barolos überzeugt durch Sortencharakter und Gradlinigkeit. Das Finale ist streng, fruchtig und lang. Es hinterlässt einen typischen Sinneseindruck.

Traubensorte: Nebbiolo
Ausbau: 24 Monate im Eichenfass



Ramione IGT, 75cl
Baglio di Pianetto, Italien, Sizilien

CHF 42.00

Eine feine Aromatik von reifen Früchten und exotischen Gewürzen, prägen diesen Sizilianer im Bouquet. Die runden weichen Tannine und der Schmelz hinterlassen einen leckeren Eindruck, der – gestützt durch die frisch-fruchtige, tiefgründige Struktur – ein genussvolles Erlebnis bietet. Im Finale präsentiert sich der Ramione als ein vielschichtiger, gehaltvoller und eleganter Vertreter einer Weinanbauregion, die vieles zu bieten hat und immer wieder für Aufsehen sorgt.

Traubensorten: Merlot, Nero d' Avola
Ausbau: 12 Monate im Barrique



Primitivo del Salento «Piluna» IGT, 75cl
Castello Monaci, Italien, Apulien

CHF 42.00

Reife Fruchtnoten und zugleich frische Beeren sowie Gewürzaromen, die an die mediterrane Macchia erinnern, ergänzen den intensiven Eindruck in der Nase. Die elegante, fruchtige Struktur und die kraftvolle, mächtige Textur vereinen sich zu einem typischen Wein aus dem Süden, der zu gefallen weiss.

Traubensorte: Primitivo
Ausbau: 6 Monate im Barrique



Rioja «Cerro Añon» Reserva DOCa, 75cl
Bodegas Olarra, Spanien, Rioja

CHF 47.00

Von der Nase bis zum Abgang bietet dieser Wein durchgehend einen hohen Genuss: Das Bouquet ist geprägt von komplexen Aromen, die an Blumen und reifen Waldfrüchte erinnern. Er wird ergänzt durch ein schönes Zusammenspiel von Fruchtsäure, Gerbstoffe und Süsse. Seine tiefgründige Struktur passt vollendet zur Breite der Aromenpalette. Auch im Finale zeigt dieser Wein seine Grösse.

Traubensorten: Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo
Ausbau: 20 Monate im Barrique



Abadia Retuerta Seleccion Especial, 75cl
Abadia Retuerta, Spanien, Castilla y León

CHF 63.00

Die Qualität und die Reife des Jahrgangs zeigt sich schon in der Nase: ein intensives, vielschichtiges Bouquet von reifen Beeren- und Fruchtaromen, Gewürzen, Unterholz und dezenten Röstaromen, Tabak, Rauch und Leder. Samtig, weich und trotzdem fruchtig, tiefgründig präsentiert sich diese Selección Especial, die auf eindrückliche Weise das Terroir zum Ausdruck bringt; so steht es auf der Rückenetikette geschrieben.

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo
Ausbau: 10 Monate im Barrique



Coma Vella DO, 75cl
Bodegas Mas d'en Gil, Spanien, Priorat

CHF 69.00

Ein Vergleich mit anderen europäischen Weinen lohnt sich: Coma Vella ist ein vielschichtiger Wein mit Struktur, mit viel Frucht und Stoff. Dieser sehr konzentrierte Wein hinterlässt einen starken Eindruck. So ist er beispielsweise geprägt von äusserster Dichte, von leckeren Süsnoten, die an Eingemachtes erinnern, und von einem fruchtbetonten Abgang. Ein Wein von einem besonderen Kaliber, der sich gekonnt in Szene zu setzen weiss.

Traubensorten: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Carineña, Syrah
Ausbau: 12 Monate im Barrique

Schaumweine / Champagner



Prosecco di Treviso brut Borgo San Pietro
Cantina Vedova, Italien, Treviso (Veneto)

CHF 45.00

Dieser helle, strohgelbe Prosecco ist frisch, trocken und würzig mit einem eleganten, harmonischen, fruchtigen Nachgeschmack. Der Duft ist lieblich-fruchtig und blumig mit Noten von Goldäpfeln und Feldblumen.

Traubensorte: Glera
Ausbau: Edelstahltank



Champagne brut AC, 75cl
L'Hoste Père & Fils, Frankreich, Champagne

CHF 71.00

Das Bouquet offenbart eine frisch-fruchtige, reintönige Aromatik mit gereiften Fruchtnoten, die auch an Fruchtlikör denken lassen, sowie dezente Noten von Brioche. Die Perlage ist fein, der Auftritt im Gaumen ist von Frucht geprägt, während das Finale recht lange anhält und auf der fruchtigen Seite ist. Und dazu ist dieser echte Champagner eine preiswerte Variante zu den überall angebotenen Marken.

Traubensorten: Chardonnay, Pinot Meunier
Ausbau: Edelstahltank



Champagne «Special Cuvée» brut AC 75cl
Bollinger, Frankreich, Champagne

CHF 107.00

Das Special Cuvée ist besonders charakteristisch für den «Style Bollinger». Das Wissen von Champagne Bollinger zeigt sich in der Fähigkeit, jedes Jahr erneut eine Assemblage zu schaffen, die hinsichtlich Stil und Qualität einheitlich ist und in der das Bouquet der Aromen neu zusammengesetzt wird – woraus immer wieder diese einzigartige Mischung aus Körper, Harmonie, Weinigkeit und Eleganz entsteht. In diesem Wein drückt sich der unverwechselbare Charakter aus, für ihn werden die Qualitäten ausgesucht, und nach ihm möchte Champagne Bollinger bewertet werden.

Traubensorten: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Ausbau: Teilweise im Eichenfass, teilweise im Edelstahltank