

# - Weinkarte -

## Walliser Weisswein

Heida St. Jodern-Kellerei, Visperterminen	0.5 l	CHF 26.-	1 dl	CHF 5.50
Petite Arvine Cave St. Pierre, Chamoson	0.5 l	CHF 26.-	1 dl	CHF 5.50
Johannisberg Cave St. Pierre, Chamoson	0.5 l	CHF 24.-	1 dl	CHF 5.-
Fendant Etoile, Jacques Germanier, Conthey	0.5 l	CHF 20.-	1 dl	CHF 4.50
Merlot Bianco AOC du Valais "Les Tonneliers" Maison Gillard, Sion	0,75 l	CHF 47.-		

*Da er als rote Traubensorte in der Art eines weissen Weins vinifiziert wird, handelt es sich um einen sogenannten "blanc de noirs": ein rarer und überraschender Wein, der sich seine charakteristische Säure und Noten von Agrumen auszeichnet. Vollmundig, geschmeidig mit Aromen von Apfel, Mirabelle und Holunderblüte.*

## Walliser Rotweine

Pinot Noir "Terra Cotta" Charles Bonvin Fils, Sion	0.75 l	CHF 39.-	1 dl	CHF 5.50
Dôle Cave St. Pierre, Chamoson	0.5 l	CHF 20.-	1 dl	CHF 4.50
Cornalin Cave St. Pierre, Chamoson	0.5 l	CHF 26.-	1 dl	CHF 5.50
Assemblage Adrian Mathier, Salgesch	0.5 l	CHF 28.-	1 dl	CHF 6.-
Humagne Rouge "Barrigue" Jacques Germanier, Conthey	0,75 l	CHF 55.-		

## Spezialitäten aus dem Ausland

Montepulciano d'Abruzzo 0,75 l CHF 45.-  
"Amaranta" Tenuta Ulisse, Crecchio, Abruzzen, 2012

*Intensives Rubinrot mit leichten violetten Reflexen, tendiert mit zunehmender Reife zu granatrot, Aromen von roten Früchten, Gewürzen, intensiv, ätherisch, voll, trocken und harmonisch.*

Valpolicella doc Ripasso 0,75 l CHF 48.-  
de "ROCCHI" Tinazzi, Italien, 2011

*Duft von Pflaumen und getrockneten Beeren. Gut eingebettete Holznote. Ausgeglichene Struktur, weich und angenehm. Langes Finale*

Monastrell "Silver Label" 0,75 l CHF 59.-  
Bodegas Juan Gil, Jumilla, Portugal, 2012

*Süße Tannine verbinden sich mit Aromen schwarzer Beere und passt zu jeglichen Fleischgerichten aber auch das Glas nach dem Essen, einfach so zum Geniessen, ist eine Empfehlung wert.*

Amarone classico della Valpolicella 0,75 l CHF 72.-  
G. Campagnola in Valgatara, 2012 0,375 l CHF 39.-

*Dichtes dunkles Purpurrot, offenes, reifes, süßes Beerenbukett, Noten schwarzer Früchte, von Zwetschgen, Zimt und reifen Weichseln, im Gaumen füllig, angenehm vollmundig mit süßlichem Aroma, konzentriert, fruchtbetont und sehr reifbeerig, ein ausgewogener Amarone.*

Brunello di Montalcino 0,75 l CHF 79.-  
Azienda Mocali, Toscana, 2011 0,375 l CHF 42.-

*Die lange Reifezeit von 4 Jahren, ein Teil davon im Holzfass lässt einen vollmundigen Wein mit kräftigen Tanninen entstehen, mit Aromen reifer Früchte, Vanille, Leder und Tabak. Nach der Abfüllung ruht er noch für mindestens 4 Monate in der Flasche.*