

Prosecco

Prosecco «Extra Trocken»

Bio AOC, Vino Spumante, Italien

Aus dem Veneto, Traubensorte Prosecco. Klare, helle Farbe; aromatisch, nach reifen Golden Delicious - Äpfeln erinnernd, erfrischend perlender Schaumwein; nicht trocken, verfügt über einen Hauch Restsüsse.

10 cl Fr. 6.50
75 cl Fr. 38.00

Weissweine

Chardonnay

2015, Bio Neuchâtel AOC, Domaine Des Coccinelles, Saint-Aubin FR

Aus der Region La Beroche; Traubensorte Chardonnay. Die Farbe ist Gold-gelb; in der Nase sind ausdrucksvolle Aromen von Exotischen Früchten Ananas-Grapefruit. Lang anhaltender Gaumen

10 cl Fr. 5.00
50 cl Fr. 25.00

Pinot Gris

2015, Bio Neuchâtel AOC, Domaine Des Coccinelles, Saint-Aubin FR

Aus der Region La Beroche welche sich von den Ufern des Neuenburgersees bis hoch zum Creux-du-Van erstreckt Traubensorte Grauburgunder. Gelb-goldene Farbe; kräftiger, harmonischer Wein, welcher von seiner knackigen Säure profitiert. Intensive, würzige Aromatik und voller finessenreicher, lang anhaltender Gaumen zeichnen diesen Wein aus.

50 cl Fr. 25.00
75 cl Fr. 39.50

Neuchâtel Blanc

2015, Bio Neuchâtel AOC, Domaine Des Coccinelles, Saint-Aubin FR

Aus der Region La Beroche; Traubensorte Chasselas (Gutedel). Ein rassiger, spritziger, frischer Weisswein.

10 cl Fr. 4.00
50 cl Fr. 20.00
75 cl Fr. 34.00

Roséwein

Œil de Perdrix

2015, AOC Neuchâtel, Bio, Domaine Des Coccinelles, Saint-Aubin FR

Aus der Region „La Beroche“ welche sich von den Ufern des Neuenburger Sees bis hoch zum Creux–du-Van erstreckt, Traubensorte Blauburgunder. Orange-rosane Farbe; Kräftiges Himbeerbouquet und ein ausgeglichener Gaumen mit langem Abgang zeichnen den Wein aus.

10 cl Fr. 5.00
50 cl Fr. 25.00
75 cl Fr. 39.50

Rotweine

Pinot Noir

2016, AOC Neuchâtel, Bio, Domaine des Coccinelles

Aus der Region «La Beroche» welche sich von den Ufern des Neuenburgersees bis hoch zum Creux–du-Van erstreckt. Traubensorte Blauburgunder. Rubinrote Farbe und ein voller Gaumen mit präsenten Tanninen charakterisieren diesen Blauburgunder.

10 cl Fr. 5.00
50 cl Fr. 25.00
75 cl Fr. 39.50

Pinot Noir Les Corbassières

2013, Niklaus Wittwer SA, Sion VS

Traubensorte Pinot Noir, Ausbau im Holzfass. Rubinrote Farbe und vielschichtige Aromen von Himbeeren, Preiselbeeren, Mandeln und Caramel. Ein feingliedriger, finessenreicher Wein.

75 cl Fr. 45.00

Dôle Les Corbassières

2015, Niklaus Wittwer SA, Sion VS

Traubensorte Pinot Noir, Gamay.

50 cl Fr. 22.50

Mon Rouge

2016, Niklaus Wittwer SA, Sion VS

Traubensorten Merlot, Syrah, Pinot Noir, Gamay. Ausdrucksvolle Aromen von Himbeeren, Preiselbeeren, Cassis, Holunder sowie feine Gewürznoten. Ein fruchtbetonter, ausgewogener Wein.

75 cl Fr. 42.00

Tempranillo «Generación 76»

2016, *Vino della Tierra Bajo Aragón, Bodegas Tempore, Spanien*

Strahlendes rubinrot, straff gebaut, mit vielschichtigen, beerigen Aromen und von guter Länge.

75 cl Fr. 42.00

Tempranillo «El Tinto»

2016, *Bio, Ramón Fernández Sevilla Torres, La Mancha, Spanien*

Strahlendes, rubinrot, jugendliche frische, gut ausbalancierter Tempranillo

10 cl Fr. 4.00

50 cl Fr. 20.00

Tempranillo «Gazur»

2016, *Ribera Del Duero DDE, Telmo Rodriguez, Burgos, Spanien*

Feine würzige Frucht (Schwarze Kirsche, Brombeeren, Kaffee) und ein Hauch von Vanille - ein ungemein typischer Tempranillo

75 cl Fr. 42.00

Bordeaux «Château Couronneau»

2014, *Bordeaux Supérieur AC, Bio Demeter, Château Couronneau, Ligeux, Frankreich*

Aus dem Bordeaux, Traubensorte Merlot. Die fruchtige, junge und frische Version eines Merlot - betonten Bordeaux ist ein idealer „vin de conversation“: zugänglich, doch nicht langweilig, kräftig genug, um auch einem guten Happen stand zu halten.

75 cl Fr. 39.00

Valpolicella Ripasso

2014, *Classico Superiore, Monte del Frà, Italien, Venetien*

Dieser Ripasso aus den Traubensorten Corvina Veronese, Corvinone und Rondinella reift rund 18 Monate in grossen Eichenfässern zu einem kraftvollen Wein heran. Er begeistert mit besonders schmeichelnden Aromen von Kirschen und Zwetschgen, umrahmt von würzigen Komponenten wie Lakritze, Pfeffer und Zimt.

75 cl Fr. 39.00