

Schweizer Restaurant à la carte Konkordiastr. 49 ~ 40219 Düsseldorf
GRÜEZI MITTENAND – HERZLICH WILLKOMMEN
Reservierungen nur mit Vorbestellung unter M. 0172.78 33 66 7

Helvetische Weinperlen/ Lernen Sie Entdecken und Genießen!!
Schweizer Wein Degustationen (Detail & Inhalte auf Anfrage)

Das Menü// Urige Schwiizer Chuchi // Tasting – Kleine Köstlichkeiten werden während der Wein Degustation serviert.

Schweizer Weinkarte

Die der Welt der Gourmet für Weine. Der Mensch kann viel beeinflussen, doch am Anfang steht die Natur. Im Laufe der Geschichte haben die Weinbauer immer wieder die Natur belauscht, um den Reben optimale Bedingungen zu bieten.

Schließlich wollten Sie nicht nur Wein, sondern guten Wein erzeugen. Klima und Boden sind die natürlichen Voraussetzungen für das Gedeihen der Reben. Was ist das Geheimnis dieses Zaubertranks, der in eleganten Hochgestielten Gläsern wie in einfachen Karaffen verlockend funkelt, ja sogar Erfurcht erregt?

B VIN Mousseux la côte aoc

Feinstes Mousseux, sehr anregend durch kräftiges Wirken der komplexe Fruchtaromen, im Nachhall von langer Präsenz.

Blanc de Blanc Brut Schweiz

Strahlendes Gelb mit goldenen Reflexen und feinsten Perlage. Bukett: Subtilen Broichenoten und exotischen Früchten.

Swissness Rose de Gamay Vom Geschmack ist er saftig geschmeidig, mit einer fruchtigen Note nach roten Früchten.

Coteau d'Aubonne Chasselas Terravin

frischer fruchtiger Charakter mit Noten von Zitrone.

Expression Sauvignon Blanc Direkt anflutende Aromenattacke, frisch und wunderbar lebendig. Dazu der herrlich animierende Nachhall

Expression Doral Trocken Frisch, fruchtig und komplex, aberwitzige Aromenvielfalt und herrliches Mundgefühl.

Morges Vieiles Vignes Chasselas La Côte aoc

Dezent ankommende, aromatische Komplexität mit blumig-, fruchtigen Noten weißer Blüten und Birne.

Ambassadeur Fumé Gros Rhin AOC VS Die Komplexität dieses Weines ist enorm. Frische, der für Weissweine ungewohnte Gerbstoff und die Vanille-Noten der Barriquevinifikation ergänzen sich auf phantastische Art.

“**B“Bio Chasselas** Frische Eröffnung mit mineralischer Klarheit, Aromen von Akazien und Lindenblüten, präsent, schönes Finale. Er zählt zu den besten seiner Klasse.

Nu Chasselas ohne Schwefel abgefüllt aoc

Sinnlich stoffige Aromen, von exotischen Anklängen und frischen, dynamischen Zitrusnoten, finale nach saftigen Aprikosen und Datteln.

Schweizer Restaurant à la carte Konkordiastr. 49 ~ 40219 Düsseldorf
GRÜEZI MITTENAND – HERZLICH WILLKOMMEN

Helvetische Weinperlen/ Lernen Sie Entdecken und Genießen!!

Schweizer Wein Degustationen (Detail & Inhalte auf Anfrage)

Das Menü// Urige Schwüzer Chuchi // Tasting – Kleine Köstlichkeiten werden während der Wein Degustation serviert.

Reservierungen nur mit Vorbestellung unter M. 0172.78 33 66 7

Schweizer Weinkarte

Helvetische Weinperlen aus verschiedenen Regionen der Schweiz

Château de Malessert Premier Grand Cru

Feine Honignoten, Duft nach weissen Pfirsichen und Akazienblüte, sehr fruchtiges Bukett

Empreinte Chardonnay la côte aoc Design Flasche

Den dunkleren Nuancen nach gerösteten Haselnüssen und Toast ausbalanciert. Er hat einen schönen und sanften Abgang, mit einem feinfruchtigen, leicht nussigen Nachhall.

Morges Pinot noir -Tradition la Côte aoc Bouquet ist abgerundet mit Aromen nach Kirschen, Himbeeren+ schwarzen Johannisbeeren.

Château de Coinsins Grand Cru la Côte aoc

Im Mund: sanft und rund, mit Aromen nach roten Früchten (Cassis, Himbeere, Kirsche). Ein Wein mit Rasse. Frisch, rund, weich Festes und gut eingebundenes Tannin.

Inspiration DIVICO 90 ans

überraschend mit schwarzfruchtigen Aromen nach Cassis, schwarzen Kirschen und Zwetschgenkompott.

Expression Gamaret Der Wein weist Anklänge nach Zedern und Rauch und im Nachhall welche nach fruchtigen Heidelbeernoten auf.

Expression Gamay Vieiles Vignes la côte aoc

Seine schöne dunkelrote Farbe reflektiert violett. Seine Duftnoten sind komplex, aromatisch, dicht und freimütig. Geschmacklich ist der Wein eine innovative Reflexion des Potentials der Gamay Traube, er überzeugt mit sanfter Kraft und einer hervorragenden Aromentiefe.

Empreinte Merlot la Côte aoc Design Flasche

Freuen Sie sich darauf, zwei badische Produzenten kennenzulernen vom Badischer Spitzenbetrieb aus dem südlichen Markgräflerland Schneider am Weiler Schlipf *Ein Hoch auf die Geschmackssinne*

Dessertwein: Pinot Gris St. Martin 0,50 FL

Nase: schön intensives Bouquet mit Aromen von kandierten Früchten, Pflaumen, Quittengelee.