

SCHWEIZER WEINKARTE Im Schweizer Restaurant à la carte

SEKT/VIN MOUSSEUX

Vin Mousseux Petit bulles *B* AOC DE-ÖKO-00 – Cave de la Côte Weine **34,50 €**
Feinstes Mousseux, sehr anregend durch kräftiges Wirken der komplexen Fruchtaromen, im Nachhall von langer Präsenz.

WEISSWEIN

SWISSNESS Fendant du Valais AOC **28,80 €**
Angenehme Intensität nach Lindenblüten und Birne.

SWISSNESS Chasselas la Côte **25,60 €**
feinfruchtiger Geschmack, gute Balance und Aromen von Birne, Ananas und Quitte

Maison Gilliard Les Murettes Fendant AOC du Valais **33,80 €**
Bukett von mittlerer Intensität, mineralisch, frische Fruchtaromen, Zitrusnoten, helle Steinfrüchte, floral

Tell Riesling trocken Der Rheingauer mit Schweizer Akzent/Biowein DE-ÖKO-003 **35,00 €**
Er ist ein raffinierter Wein mit einem würzig-weichen, fast seidigen Spiel und einer in das Geschmacksgeschehen perfekt integrierten, rundum erfrischenden Rieslingsäure.

Rheingau Chardonnay Der Rheingauer mit Schweizer Akzent/Biowein DE-ÖKO-003 **34,50 €**
Ein feiner Chardonnay mit besonderer Eleganz und leichten Holznuancen.

Expression Sauvignon Blanc la Côte AOC **32,00 €**
Holunderblüte, Zitrusnote lebhaft, saftig, brillant

St Martin Pinot Gris Passerillé 0,5 l **39,80 €**
Edelsüß, Noten heller, reifer, kandierter Früchte

ROTWEIN

SWISSNESS Dôle du Valais AOC **24,50 €**
Trocken aromatisch und samtig-Aromen von roten Früchten wie Kirschen und schwarzen Beeren

Morges Pinot noir -Tradition la Côte aoc **28,50 €**
Bouquet ist abgerundet mit Aromen nach Kirschen, Himbeeren+ schwarzen Johannisbeeren.

Empreinte Merlot la Côte AOC Design Flasche **35,50 €**
Die Pflaumen- und Beerendaromen verbinden im Abgang harmonisch mit Mokka Noten.

Walliser Raritäten

WEISSWEIN

Ambassadeur Fumé Gros Rhin AOC VS **59,50 €**
Die Komplexität dieses Weines ist enorm. Frische, der für Weißweine ungewohnte Gerbstoff und die Vanille-Noten der Barriquevinifikation ergänzen sich auf phantastische Art

2022 Dézaley Grand Cru AOC Domaine Louis Bovard **56,50 €**
Mittleres Gelb, grünliche und goldene Akzente. Eine sehr elegante Nase mit Noten nach gelber Frucht, Lindenblüten, Sommerwiesenblumen und einem Hauch weißem Pfeffer. Am Gaumen dicht und finessenreich, nun auch Zitrusnoten und etwas Marzipan, gefolgt von deutlich mineralischen Akzenten;

*Hinweis: Alle Weine enthalten Sulfite - Flaschengröße wenn nicht anders angegeben 750ml.
Alk.Gehalt siehe Etikett*