

# **GIESSI**

**KULTUR & EVENT DERENDINGEN**

**WEIN GETRÄNKE**

**SNACKS & INFOS**

**2024**



Name	PIACERE		ANCORA		POSITIVO		PANORAMA		
Klassifikation	Jahrgang	Appellation La Côte	2021	Appellation La Côte	2020	AOC Valais	2021	Zürich AOC	2020
Hersteller	Land, Region	Cave de Jolimont	Schweiz, Wadtland	Cave de Jolimont	Schweiz, Wadtland	Leukersonne	Schweiz, Wallis	Bachmann Weingut Zürichsee	Schweiz, Zürich
Gebinde	Alkohol	0.7l und 1.5l Magnum	13%	0.75l und 1.5l Magnum	13%	0.7l und 1.5l Magnum	13.50%	0.75l und 1.5l Magnum	13.50%
Rebsorten	Gamay, Garanoir, Gamaret		Merlot & Galotta		Gamaret, Merlot		Cabernet Dorsa, Garanoir & Regent		
Ausbau	Verschluss	Edelstahltank	Naturkorken	Eichenfass	Naturkorken	k.A.	Naturkorken	k.A.	Naturkorken
Trinktemperatur	Trinkenster	15-17°C	1-5 Jahre	14-16°C	2-6 Jahre	16-18°C	1-5 Jahre	16-18°C	2-6 Jahre
Vivino Rating	4.0		4.3		4.2		4.2		
Profil	Leicht			Üppig					
	Sanft			Tanninhaltig					
	Trocken			Süß					
	Weich			Säurehaltig					
GIESSI Kommentar	"Leichter Roter aus der Wadt"		"grossartiger Westschweizer"		"Ausgewogenes Geschmackserlebnis"		"Saftig, würzig, Traumhaft"		
Beschreibung	Placere Rouge wird Sie mit fruchtigen, von feinen Holznoten geprägten Aromen, der seidigen und grosszügigen Struktur sowie einer leicht süssen Note im Finale, überzeugen.		In der Nase wunderbare Aromen von schwarzen Früchten (Kirsche, Brombeeren) und Gewürzen (Nelken). Im Gaumen eine elegante Holznote und mit lieblichem Abgang endend.		Ein moderner Cuvée voller Überraschungen. Im Glas tiefes Rubinrot mit Violettreflexen. In seiner Persönlichkeit finden sich beerige würzige Noten. Vollmundig präsentiert er sich im Gaumen und glänzt mit Eleganz und voller Finesse.		Die Farbe ist tiefdunkel- und granatrot mit einem fast schwarzen Kern. Das Bouquet enthüllt eine Mischung aus fruchtigen Noten begleitet von einem würzigen Charakter von Herbstlaub. Die anfänglich noch zarte Frucht entwickelt sich zunehmend im Glas und erinnert an dunkle Früchte wie Cassis, Wachholderbeeren und Sauerkirschen. Der Gaumenaufakt wirkt weich, gefolgt von einer saftigen Struktur, wobei der Abgang an Komplexität gewinnt.		
Vinifikation	Nach der traditionellen Methode des "Governo" vinifiziert, welche auch Basis für die bekannten "Ripasso" Weine aus dem Veneto ist.		Traditionelle Vinifikation. Galotta ist eine rote Traubensorte aus der Schweiz. Es handelt sich um eine Neuzüchtung aus dem Jahr 1981. Sie ist eine Kreuzung aus den roten Sorten Gamay und Ancellotta.		k. A.		k. A.		
Speiseempfehlung	Italienische Gerichte, Antipasti, Pilzrisotto, Pasta		Rotes Fleisch, Grill, Wild		Allrounder für jegliche Gerichte		Kalb, Wild, Geflügel und Gemüsegerichte		
Preis	28.- Magnum 56.-		38.- Magnum 76.-		46.- Magnum 96.-		44.- Magnum 80.-		

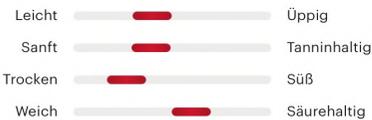


### LÄTTE BUCK

AOC Schaffhausen 2018  
Schweiz, Schaffhausen  
0.75l und 1.5l Magnum 13.80%  
100% Pinot Noir

12 Monate im Barrique Naturkorken  
16-18°C 4-10 Jahre

4.2



"Pinot Noir wie aus dem Buche"

Am Lättelebuck, einem steilen Hang des Südrandens gedeihen unsere ältesten Pinot Reben. Im kargen Boden stösst man schnell auf Kalkstein, was für eine gute Drainage sorgt. Die Weine zeigen sich mit komplexer Aromatik von Kirschen und floralen Noten sowie einer animierenden Säurestruktur und etwas kemigerem Tannin.

12 Monate reift der Lättelebuck in französischer Eiche und ein langlebiger komplexer Rotwein entsteht.

kräftige Speisen

60.- Magnum 120.-

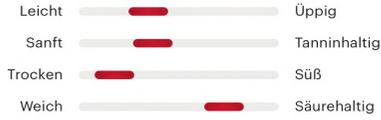


### AMBASSEDEUR

Wallis AOC 2020  
Diego & Adrian Mathier  
Schweiz, Wallis  
0.75l und 1.5l Magnum 13.50%  
100% Pinot Noir

15 Monate im Barrique Naturkorken  
15-16°C 3-15 Jahre

4.3



"Referenz Pinot Noir"

Die Farbe umhüllt von einer schönen Intensität mit tiefen Granat-Schattierungen. In der Nase Duft nach reifen Früchten und Erdbeeren, die begleitet werden von der Noblesse und Eleganz der Eiche. Im Gaumen rund und entschlossen. Die seidige und teilweise zergangene Tanninstruktur schmeichelt angenehm. Das starke Finale, verbunden mit einer schönen Lebhaftigkeit verlängert den Genuss mit jugendlichen Noten.

Die volle Reife und Intensität erlangt der Ambassadeur indem er 15 Monaten in neuen französischen Eichenfässern lagert. Da die Produktion sehr beschränkt ist, wird der Ambassadeur vorwiegend mittels Zertifikaten verkauft.

Lammfleisch, Geflügel, Kalbfleisch, Risotto, Wild

85.- Magnum 160.-

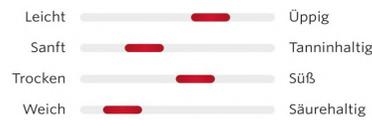


### SENZA PAROLE

Primitivo del Salento IGT 2020  
Nicola Barese  
Italien, Puglia  
0.7l und 1.5l Magnum 13.80%  
100% Primitivo

Edelstahltank Naturkorken  
16-18°C 2-5 Jahre

4.1



" " (Senza Parole)

Senza Parole. Eigentlich braucht es - wie der Name schon sagt - keine Worte. Der vermutlich beliebteste Rotwein der Schweiz! Im Glas rubinrot. Duftnoten von dunklen Beeren, Vanille und wenig Holz. Seine hohe Restsüsse macht ihn "süffig" und angenehm zum Trinken. Ideal auch als Einstieg in die Welt der Weine.

Ausbau im Stahltank, danach in grossen Barriques.

Rindfleisch, Lamm, Kalb, Apéro, Pasta, Risotto

30.- Magnum 60.-

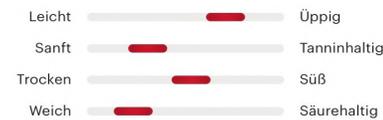


### DESIRE LUSH & ZIN

Primitivo del Salento IGT 2020  
Pasqua Vigneti  
Italien, Puglia  
0.75l und 1.5l Magnum 13.50%  
100% Primitivo

6 Monate im Barrique Naturkorken  
16-18°C 1-5 Jahre

4.2



"vielseitiger & moderner Primitivo"

Ein vielschichtiger Wein mit intensiven Aromen von Pflaumen, roten Früchten, würzige Noten, Vanille, Kaffee und Kakao. Im Gaumen warm und rund, vollmundig mit weichen und samtigen Tanninen.

Gärung im Stahltank und anschliessend Verfeinerung in Barriques während 6 Monate

Grillfleisch, Pizza und würzigem Käse

32.- Magnum 64.-

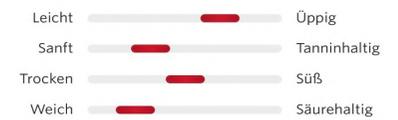


### IL CARDINALE

Primitivo di Manduria D.O.P. 2019  
Varvaglione  
Italien, Puglia  
0.7l und 1.5l Magnum 14%  
100% Primitivo

Eichenfässer für min. 10 Monate Naturkorken  
16-18°C 3-10 Jahre

4.1



"Bang for the Buck"

Sorgsam von Hand geerntete Trauben alter Rebstöcke zeichnen diesen wunderbaren Papele Primitivo mit seiner dunkelroten Farbe aus. Der runde, leichte Geschmack verleiht dem Wein den Duft nach fruchtigen roten Beeren und Marmelade. Der Ausbau in Fässern aus französischer Eiche sorgt für die Harmonie von Fruchtigkeit und Tannin.

Der Il Cardinale Primitivo verdankt seinen runden, harmonischen Geschmack auch dem Ausbau in Holzfässern amerikanischer Eiche.

Rindfleisch, Pasta, Lamm, Geflügel

32.- Magnum 64.-



### CUBARDI

Primitivo del Salento IGT  
Schola Sarenti  
0.7l und 1.5l Magnum

2019  
Italien, Puglia  
15%

100% Primitivo

6 Monate in franz. Tonneaux

Naturkorken

16-18°C

2-10 Jahre

4.3



"Ausdrucksstark und ausbalanciert"

In der Nase ein Aromenpotpourri von getrockneten Früchten, reifen Beeren, Cranberry, etwas Tabak, Schokolade und angenehm würzige Noten. Am Gaumen begeistert die schier unendliche Frucht gestützt von einem leicht süßeren Auftakt, würzigen Aromen nach Mokka, Lebkuchen und einem Hauch Eukalyptus, einem samtigen Mundgefühl und einem langen fruchtbetonten Abgang. Ein vollmundiger und komplexer Primitivo, der die konzentrierten Trauben der alten Rebstöcke voll zum Ausdruck bringt.

Die Trauben stammen von 65 jährigen Rebstöcken, werden von Hand gelesen und auf dem Weingut nochmals sortiert. Nach der Vergärung wird der Wein für 6 Monate in französischen Tonneaux als Zweitbelegung ausgebaut bevor er mindestens 8 weitere Monate in der Flasche reift.

Allrounder, Pasta, Grill, reifen Käsesorten, Wild

48.- Magnum 96.-



### 60 SESSANTANNI

Primitivo di Manduria DOP  
Cantine San Marzano  
0.7l und 1.5l Magnum

2019  
Italien, Puglia  
14.50%

100% Primitivo

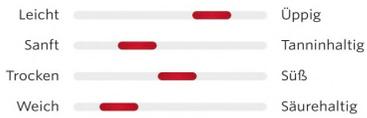
min. 12 Monate in Barriques

Naturkorken

16-18°C

4-10 Jahre

4.4



"König der Primitivo"

Der rassige Rotwein, wird aus den Trauben über 60 Jahre alter Reben vinifiziert und begeistert mit opulenter Frucht und herrlich würzigen Nuancen nach Zimt, Zedernholz und Vanille. Der Sessantanni ist ein unvergesslich intensiver Rotwein aus Italien, der mit vollem Körper begeistert. Tiefrot im Glas, beeindruckt dieser Rotwein mit einem vielschichtigen Bouquet voller Trockenpflaumen, Kirschkompott, hellem Tabak, etwas Anis und reifen Waldbeeren.

Das handgelesene Lesegut stammt von 60 Jahre alten Reben, die in kargen, eisenoxidreichen Böden wurzeln. Die Folge ist ein geringerer Ertrag, welcher eine besonders hohe Qualität der einzelnen Trauben fördert. Nachdem er abgezogen wurde, wird er für 12 Monate in Eiche ausgebaut.

Rindfleisch, Pasta, Lamm, Geflügel

48.- Magnum 129.-



### MAVRIO

Negroamaro Salento IGT  
Vini Tremarco  
0.7l und 1.5l Magnum

2020  
Italien, Puglia  
14.50%

100% Negroamaro

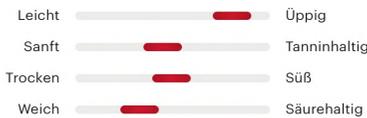
mehrere Monate im Holzfass

Naturkorken

16-18°C

2-6 Jahre

4.1



"Vollmundig und fruchtig"

Mavrio ist ein charakterstarker Wein aus Apulien. Ein Negroamaro, der – wie der Name schon sagt – eine dunkle, fast schwarze Farbe hat, mit intensiven Aromen von Erdbeere, Kirsche und Lakritze. Am Gaumen ist er vollmundig, getragen von ausgeprägten Tanninen und endet mit einer für diese Rebsorte typischen zarten Mandelnote. Mavrio ist ein ausdrucksstarker, aromatischer und reichhaltiger Wein.

Ausbau mehrere Monate im Holzfass

Grill, Carpaccio, Lasagna, mediterranen Speisen

36.- Magnum 72.-



### AMARANTA

Montepulciano d'Abruzzo DOP  
Tenuta Ulisse  
0.7l und 1.5l Magnum

2019  
Italien, Abruzzen  
14.00%

100% Montepulciano

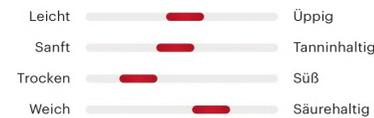
9-12 Monate in Barriques

Naturkorken

16-18°C

3-8 Jahre

4.3



"Intensiv und komplex"

An der Nase zeigt er komplexe und großzügige Duftnoten mit den wunderbaren Anklängen von Pflaumen und Kirschkonfitüre. Untermalt werden diese Fruchtaromen mit Nuancen von Tabak und einem würzigem Nachhall. Am Gaumen ist er schön ausgewogen und komplex mit gefälligen, perfekt Tanninen. Körperreich und kraftvoll ist dieser ein wahrer Genuss mit hervorragend ausbalanciertem alkoholischen Potential. Mit einem langen, warmen und opulenten Abgang überzeugt er auf ganzer Linie. 15% der Trauben werden in überreifem Zustand gelesen. Danach folgt eine 3-wöchige Maischegärung, eine anschließende Gärung bei kontrollierter Temperatur von 24-26 °C und die malolaktische Fermentation in Barriques. Der Ausbau findet während 9-12 Monaten in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche statt.

dunkles Fleisch, würziger Käse, Grill

46.- Magnum 92.-



### SU'NICO BOVALE

Sardegna IGT  
Cantina Su'entu  
0.7l und 1.5l Magnum

2019  
Italien, Sardinien  
15.00%

100% Bovale

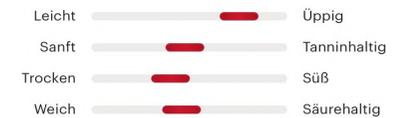
12 Monate im Barrique

Naturkorken

16-18°C

3-8 Jahre

4.1



"erdig, intensiv, fruchtig, rund und süffig"

In der Nase enorm konzentriert, opulent und dicht, blaue Beeren, getrocknete Kräuter und Kandiszucker; am Gaumen wuchtig, fast schon ölig fließend, trotz des heftigen Körpers nicht erschlagend, sondern immer noch etwas Frische und Mineralität aufweisend.

Bewusst hochreif geerntet und dann für ein Jahr im neuen Barrique ausgebaut.

Fleischgerichte

62.- Magnum 124.-



### TERRE DEL MARCHESATO

Bolgheri Rosso DOC  
Emilio Primo  
0.75l und 1.5l Magnum  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

2019  
Italien, Toscana  
13.50%

12 Monate in französischen Barrique  
16-18°C  
3-8 Jahre

4.0



"Harmonischer Toskaner"

Rubinrote Farbe. Elegante und komplexe Nase mit Aromen von Veilchen, Johannisbeere, Süssholz, Anis und Pfeffer. Am Gaumen besticht der Emilio Primo durch Harmonie sowie die Weichheit und Eleganz seiner langanhaltenden Tannine. Er ist höchster Ausdruck eines handwerklich erzeugten Produkts mit grossem Potenzial und herausragenden geschmacklichen Eigenschaften; ein fruchtiger, ausgewogener Wein und dennoch mit starker Persönlichkeit.

Wie bei den Superiore-Weinen wird auch hier jeder Verarbeitungsschritt ausschliesslich von Hand durchgeführt, und die Weinbereitung findet in kegelförmigen Stahlfässern statt, mit anschliessender zwölfmonatiger Reifung in Eichenfässern, die den Charakter dieses Weins zur Vollendung bringt. Danach folgt die lange Endreifung in Flaschen.

Italienische Gerichte, Pilze, rotes Fleisch

52.- Magnum 104.-



### LODOLAIA

Toscana DOC  
2020  
Italien, Toscana  
14.00%

12 Monate in Barriques  
Naturkorken  
16-18°C  
3-10 Jahre

4.2



ausgewogen und würzig mit langem Finale

Intensiv rubinfarben mit einem strahlenden Blaustich im Glas. Betörend das Bouquet: Kaffeebohnen, Waldfrüchte, Kakao-Nibs, Moos und Pilz-Aromatik, tiefgründig und vielschichtig. Frische und saftige Anmutung am Gaumen, schöne Kirschrucht, mit schlankem Zug und einem sehr feinen Tannin. Hervorragend ausbalanciert und mit enormer Länge. Zu Wildgerichten oder einem Lambraten.

Lagerung für 12 Monate in französischen Barriques, 1/3 Erstbelegung, anschliessend für 5 - 6 Monate im grossen Holzfass

Rotes Fleisch, Wild, Ente, Grill, Pilze, gereifter Käse

60.- Magnum 120.-



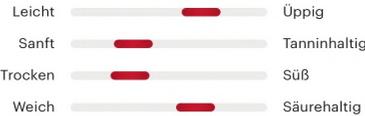
### ELENA LA LUNA

Barbera d'Alba DOC  
Sarotto Roberto  
0.75l und 1.5l Magnum  
100% Barbera

2020  
Italien, Piemont  
15%

Barrique für 14 Monate  
16-18°C  
2-6 Jahre

4.3



"Rubinrote Granate"

Intensives Rubinrot mit Violettreflexen. Der Duft ist opulent, komplex mit reifen Früchten. Im Geschmack zeigt er einen guten Körper, eine ausgewogene Struktur, harmonische Tannine und Säure und ist anhaltend im Abgang. Kennzeichnend für den Elena und immer wieder überwältigend ist die perfekte Balance zwischen Struktur, Säure und Tanninen. Das macht den Wein so voll, reich und samtig.

Einwöchige Kaltmazeration. Vergärung und Reifung während 2 Monaten in Stahltanks mit darauffolgendem 14-monatigem Barriqueausbau.

Cremiges Risotto, italienische Gerichte, Alleskönner

54.- Magnum 108.-



### GAIA PRINCIPE

Barbaresco DOCG  
Sarotto Roberto  
0.75l und 1.5l Magnum  
100% Nebbiolo

2018  
Italien, Piemont  
16%

15 Monate im Barrique  
Naturkorken  
16 Grad  
4-20 Jahre

4.2



"Leichtfüssig, frech & zugänglich"

Die Einzelle Gaia Principe liefert ausschliesslich die Nebbiolo-Trauben für diesen granat- bis rubinroten Barbaresco. Achtzehn Monate in Eichenfässern und z. T. in zweitgenutzten Barriques gereift, verwöhnt er die Nase mit Aromen von Lakritze, Waldfrüchten, Veilchen, Zimt und Nelke. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und ausgewogen mit einem nachhaltigen Finale reifer Früchte.

2 Monate im Stahltank, 14 - 15 Monate im Barrique, mindestens 6 Monate Flaschenreifung.

Lasagne, piemonteser Risotto, frischer Käse

64.- Magnum 138.-



### AUDACE

Barolo DOCG  
Sarotto Roberto  
0.75l und 1.5l Magnum  
100% Nebbiolo

2016  
Italien, Piemont  
15.50%

24 Monate im Barrique  
Naturkorken  
16-18°C  
4-20 Jahre

4.2



"Intensiv, robust und komplex"

Reife Frucht, dunkelbeurig nach Cassis, eingekochte Pflaume, Dörrnote, unterlegt mit einem balsamischen Hauch, leicht harzig, animalisch, ledrig, röstige Ausbaunoten, Holz. Körper: Stoffiger, weicher Auftakt mit markanter Säure und ausgewogenen Tanninen, sehr kräftig im Gaumen, Dörrfruchtnote, verführerische Fruchtsüsse, lang im Abgang, wärmend. Qualität: Schön ausgebauter Wein mit Potezial, langer Nachhall, unglaublich harmonisch.

24 Mte. Ausbau in französischen Barrique, anschliessend 12 Mte. Reifung in der Flasche, bevor die Weine den Keller verlassen dürfen

Suure Mocke, Wildschwein, Grill, BBQ

58.- Magnum 116.-



### LA GIARETTA RIPASSO



### RIPÀSO



### LA GIARETTA AMARONE



### TANO

Name	Jahrgang	Valpolicella Ripasso DOC	2020	Valpolicella Superiore DOC	2017	Amarone della Valpolicella DOC	2018	Amarone della Valpolicella	2016
Klassifikation	Land, Region	Cantina La Giaretta	Italien, Venetien	Cà die Conti	Italien, Venetien	Cantine la Giaretta	Italien Venetien	Cà die Conti	Italien Venetien
Hersteller	Alkohol	0.75l und 1.5l Magnum	15%	0.75l und 1.5l Magnum	14.50%	0.75l und 1.5l Magnum	15%	0.75l und 1.5l Magnum	16%
Gebinde	Rebsorten	Corvina, Rondinella, Corvinon		Corvina, Corvinone, Croatina, Marzemino, Oseleta, Rondinella		Corvina, Rondinella, Corvinon		Corvina, Rondinella, Corvinone, Marzemino, Croatina, Oseleta	
Ausbau	Verschluss	24 Monate reifung	Naturkorken	12 Monate in Barriques	Naturkorken	12 Mt Barique & 24 Mt Grossfass	Naturkorken	48 Monate in Bariques	Naturkorken
Trinktemperatur	Trinkfenster	16-18°C	2-8 Jahre	18-20°C	2-10 Jahre	16-18°C	4-15 Jahre	18-20°C	4-18 Jahre
Vivino Rating		<b>4.1</b>		<b>4.3</b>		<b>4.3</b>		<b>4.4</b>	
Profil	Leicht	Üppig		Üppig		Üppig		Üppig	
	Sanft	Tanninhaltig		Tanninhaltig		Tanninhaltig		Tanninhaltig	
	Trocken	Süß		Süß		Süß		Süß	
	Weich	Säurehaltig		Säurehaltig		Säurehaltig		Säurehaltig	
GIESSI Kommentar	"Schöne Frucht und würziger Abgang"		"Vollmundig und breit - Vorzeigeripasso"		"Typischer Amarone"		"Geschmacksfestival"		
Beschreibung	Offenes Bouquet nach roten Kirschen, Dörrfrüchten und süßen Gewürzen; am Gaumen weich fließender Körper mit einer enorm delikaten Frucht, reife Zwetschgen und Zimtnoten begleitet von einer eleganten Tanninstruktur, die Fruchtsäure ist präsent aber hier zwingend für die kräftigen Speisen der Jahreszeit.		Das hervorstechende Bouquet des Ripaso Valpolicella Superiore DOC von schwarzem Pfeffer und Vanille zeigt aromatische Komplexität und viel Finesse. Die dominanten Noten von Himbeere und grüner Paprika gestalten ihre individuelle Textur. Mit verhalten fein ausgebauten Tanninen, mittelkräftigem Körper und dominanter Säure präsentiert dieser fruchtige Rotwein seine meisterliche Struktur.		Eine wahre Explosion von intensiven Fruchtaramen! Entgegen der üblichen Amarone-Typizität, die an Kompott, Rumfrüchten und Konfitüre erinnert, betört dieser Amarone durch sehr reife aber frische Fruchtaramen von Kirschen, Feigen und Brombeeren und mit feiner Süsse, die nicht aufdringlich ist.		Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Herrliches Bouquet mit Aromen von Kirsche, getrockneten Früchten, Erdbeeren und dezenten Vanille- und Kakaonoten. Am Gaumen ist der Amarone Tano vollmundig und elegante, mit einer schönen Komplexität. Wiederum schöne Fruchtaramen, dazu dezent würzig. Der Abgang ist langanhaltend und lebhaft. Ein grossartiger Amarone.		
Vinifikation	Die zwei Jahre dauernde Reifung und die darauffolgende Verfeinerung in der Flasche (mindestens fünf/sechs Monate) verleihen ihm eine angenehme Abrundung und Tertiäramen.		12 Monate in Bariques		Nur die besten Trauben jeder Ernte kommen in die Selektion. In kleinen Holzkisten trocknen die Trauben bis Januar. Nach der Gärung folgt ein Ausbau von einem Jahr in neuem Barrique, die Abfüllung erfolgt nach zwei weiteren Jahren im grossen Eichenfass.		48 Monate in Bariques		
Speiseempfehlung	Passt ideal zu Braten, Wildgerichten und Käse.		Wild, kräftige Fleischgerichte, Braten, BBQ & Grill		Fleischgerichte und reifem Käse		Wild, kräftige Fleischgerichte, Braten, BBQ & Grill		
Preis	<b>43.-</b> Magnum 86.-		<b>50.-</b> Magnum 102.-		<b>64.-</b> Magnum 138.-		<b>120.-</b> Magnum 240.-		



### 12 MESES MONASTRELL

Jumilla DO  
Bodegas Juan Gil  
0.7l und 1.5l Magnum

2019  
Spanien, Jumilla  
15%

100% Monastrell

Stahltank Naturkorken

16-18°C 3-10 Jahre

4.2



"Ein wunderbarer & balancierter Tropfen"

Dichtes, jugendliches Rot. Bei Monastrell handelt es sich um die mediterrane Sorte Mourvèdre. Selten wird sie reinsortig vinifiziert, doch im südspanischen Jumilla hat dies Tradition. Diese alten Reben liefern die Grundlage für den intensiven, würzigen Wein mit verführerischem Charme.

Aus über 40 jährigen Reben. In kleinen Stahltanks vergoren und danach für 12 Monate in französischen Barriques ausgebaut.

Ideal zu kräftigen Fleischgerichten

44.- Magnum 88.-



### LA BESTIA

Jumilla DO  
Artiga Fustel  
0.7l und 1.5l Magnum

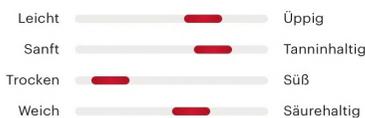
Spanien, Jumilla  
16%

100% Monastrell

23 Monate in Barriques Naturkorken

16-18°C 3-10 Jahre

4.3



"Der Name ist Programm"

Kraftvoll und voluminös, aber dennoch samtig, warm und weich kommt dieser reine Monastrell (Mourvèdre) aus dem Jumilla (Spanien) daher. Er zeigt ein wunderbares Granatrot, und in der Nase und am Gaumen dominieren Kakao- und Schokoladearomen, die sich zu schwarzer Beerenfrucht und Vanille paaren und mit einer angenehmen Kräuterwürze komplettiert werden

Monastrell von 120 Jahre alten Rebstöcken. zwölf Monate in amerikanischen und französischen Eichenfässern gelagert.

Passt zu Rindfleisch, Schokolade, Wild, Grill und mediterraner Küche.

58.- Magnum 122.-



### CLIO

Jumilla DO  
Bodegas El Nido  
0.75l und 1.5l Magnum

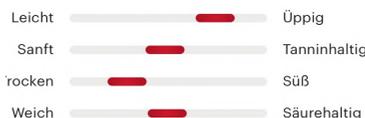
2020  
Spanien, Jumilla  
15.50%

70% Monastrell und 30% Cabernet Sauvignon

23 Monate in Barriques Naturkorken

16-18°C 3-13 Jahre

4.5



"Ein grossartiges Erlebnis"

Der absolute Kultwein aus dem Jumilla! Schönes Kirschrot mit granatrottem Rand. Ein unglaublich reiches und ausschweifendes Bouquet nach Vanille, schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren, geröstetem Espresso und Schokolade. Des weiteren kandierte Frucht und Lakritz. Süße Tannine und eine märchenhafte Konzentration im Gaumen. Dies ist die "tour de force" des Weinmachens, schreibt Robert Parker.

Die Trauben stammen von 12 Hektaren Cabernet Sauvignon und 32 Hektaren Monastrell-Rebbergen mit alten Reben. Die Trauben werden schonend mit kleinen Körben geerntet. Es folgt eine Selektion auf dem Triagetisch, damit das beste Traubengut eingekellert wird. Das Meisterstück verbringt 23 Monate in neuen französischen und amerikanischen Eichenfässern.

Passt zu rotem Fleisch, Grilladen, Wild aber auch zu einer herrlichen Zigare

120.- Magnum 240.-



### FAMILIA

Ribera del Duero DO  
Bodegas Comenge  
0.7l und 1.5l Magnum

2017  
Spanien, Castilla y León  
15%

100% Tempranillo

24 bis 27 Monate in Barriques Naturkorken

16-18°C 4-12 Jahre

4.2



"Nachhaltig, gehaltvoll & unaufgeregt gut!"

Intensiv und würzig in der Nase. Das reiche Aroma dieses Tempranillo lässt einen Hauch von Eiche, Karamell, Vanille und Kakao erahnen. Im Mund wirkt er sanft und voll, ohne opulent zu erscheinen. Im Abgang kommt die Qualität seiner überaus feinen und süßen Tannine zur Geltung. Sein Aroma ist eher würzig als fruchtig. Auch hier finden sich Noten von reifen Beeren, aber auch Vanille, Karamell, Buschholz und Lakritz wieder, die ihn insgesamt komplexer erscheinen lassen.

24 bis 27 Monate in Barriques aus französischer Eiche, 50 % in neuen Barriques

Rindfleisch, Paella, Gemüsegerichten, Allrounder

56.- Magnum 112.-



### AALTO

Ribera del Duero DO  
Aalto Bodegas  
0.75l und 1.5l Magnum

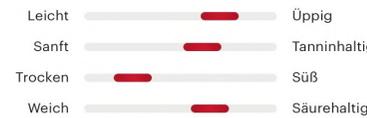
Spanien, Castilla y León  
15.00%

100% Tinto Fino (Tempranillo)

18 Monate in franz. Barriques Naturkorken

16-18°C 3-13 Jahre

4.4



"grosse Tiefe und ausbalanciert"

Ein Klassiker, aromatisch, kräutrüg, exotisch und wild. Undurchdringliches Violett. In der Nase schwarze Beeren, aromatische Kräuter, Lakritz und ein Hauch von exotischen Gewürzen. Am Gaumen frisch und konzentriert, mit präzisen Tannin und knackiger Säure. Ein kompaktes, pfeifriges Finale.

Vinifiziert im Stahltank, anschliessend für 18 Monate in französischen Barriques ausgebaut.

Barbeque, Braten, Grillfleisch, Lammfleisch, Wild

92.- Magnum 184.-



WHISBA

IGP Castilla y Leon  
Rodríguez & Sanzo  
0.7l und 1.5l Magnum  
100% Tempranillo

18 Monate in Whisky Fässern  
16-18°C

4.3



"Whiskyfass Schnapsidee"

Die Nase präsentiert sich wuchtig & hocharomatisch mit viel Frucht nach Kirsche & Cassis. Die Fülle an würzigen Kräutern verbindet sich wunderschön mit delikaten Röstaromen. Kraftvoller Auftakt mit geballter, schwarzer Frucht. Die Frische gibt ihm die ideale Balance und steigert den Trinkgenuss spürbar! Der Whisky reduzierte die Tannine des Fasses, und kann sich besser entfalten. Im Gaumen kommt der Wein sehr rund & geschmeidig daher. Das Whiskyfass geben dem Wein eine zusätzliche Dimension.

18 Monate in gebrauchten Whisky-Fässern.

BBQ, Grill, Hauptspeisen

66.- Magnum 132.-

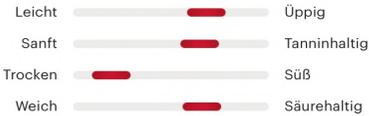


VIÑA ALBERDI

Rioja Reserva DOCa  
La Rioja Alta  
0.75l und 1.5l Magnum  
100% Tempranillo (Tinta Roriz)

24 Monate in USA-Eiche  
15-18°C

4.2



"vollmundig und konsistent"

Mitteldichtes Rubinrot mit aufgehelltem Rand; Sehr ansprechende, aromatische Nase mit rotbeerigen Noten, etwas Kokos, Cassis und sanften balsamischen Noten, die an Leder und Zedernholz erinnern; mittlere Fülle im Gaumen, geschmeidige Tannine, saftige, gut eingebundene Säure, die beerigen und würzigen Aromen finden sich auch im Gaumen wieder, daneben auch Kakao und Vanille, ausgewogen und harmonisch, recht dicht und mit langem Abgang.

Ausgebaut in amerikanischen Eichenfässern für 24 Monate

Rindfleisch, dunkle Saucen und gegrilltes

48.- Magnum 96.-

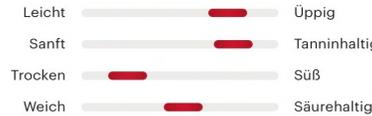


CHIRIMENDO

Rioja Reserva DOCa  
Castillo de Mendoza  
0.75l und 1.5l Magnum  
100% Tempranillo

2 Jahre in Barriques  
16-18°C

4.4



"Richtig guter Stoff"

Dunkles, sattes Kirschrot; in der Nase reife, dunkle Beerenfrucht mit Holunder- und Brombeerennoten, edle, feine Mokka- und Zedernholznoten, dazu Lakritz- und Vanilledüfte; am Gaumen mächtig und sehr aromatisch, geröstete, dunkle Frucht zusammen mit edlen Holzaromen, Kaffee und Gewürzen, wahnsinniges Aromen-Dichte-Gerbstoff-Spiel, sehr trinkig und einladend

Ausbau für 22 Monate in neuen französischen Barriques, anschließend 30 Monate Flaschenreifung

Fleisch vom Grill, Lamm, Rind, Paella, reifer Halbhart-Käse, Hart-Käse

58.- Magnum 116.-



FAT BARON SHIRAZ

Península de Setúbal  
Casa Ermelinda Freitas  
0.75l und 1.5l Magnum  
100% Syrah

4 Monate in Barriques  
16-18°C

4.2



"Üppiges Feuerwerk"

Mittleres Rubinrot, das Bouquet erinnert an Sauerkirschen, rote Pflaumen, Himbeeren und mediterrane Kräuter. Am Gaumen kräftig und vollmundig mit typischer Shiraz-Würze, wieder Rotfruchtigkeit, begleitet von feiner Pfeffernote. Gut integriertes Barrique, reife Tannine und stützende Säure. Der Shiraz endet kräftig und würzig.

Ausbau 4 Monate in französischen und amerikanischen Barriques.

4 Monate in Barriques

36.- Magnum 72.-

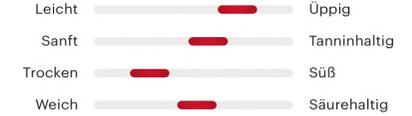


MYTHOS

Casal da Colheira  
0.75l und 1.5l Magnum  
Cabernet Sauvignon, Touriga Franca, Touriga Nacional

14 Monate in Barriques  
16-18°C

4.6



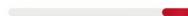
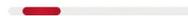
"kraftvolle & runde Sinfonie"

Der Mythos wird nur in ausserordentlich guten Jahrgängen hergestellt. Hierzu werden lediglich die Top-2-Prozent der Trauben des Weingutes verwendet. Ein körperreicher Rotwein mit reifer Frucht und einer Struktur reich an Tannin. Ein kräftiger, moderner Rotwein von einem klassischen Portugiesischen Weingut mit 35-jähriger Geschichte. Wird seine Komplexität in den nächsten 8-10 Jahren erreichen, aber ist bereits jetzt perfekt zu trinken.

Fermentation in alten mechanischen Pressen und Ausbau in Eichenfässern

Passt zu kräftigen Gerichten, Lamm und rotem Wild.

62.- Magnum 132.-

								
Name	<b>ROBUSTO</b>		<b>TORBEDO</b>		<b>NARASSA</b>		<b>THE CHOCOLATE BLOCK</b>	
Klassifikation	2022		2020		Côtes Catalanes IGP		2019	
Hersteller	Mendoza Club		Mendoza Club		Domaine Lafage		Boekenhoutskloof	
Gebinde	Land, Region Alkohol		Land, Region Alkohol		France, Côtes Catalanes		Südafrika, Swartland	
	0.75l und 1.5l Magnum 14.50%		0.75l und 1.5l Magnum 15%		0.75l und 1.5l Magnum 15%		0.75l & 1.5l Magnum 15%	
Rebsorten	100% Malbec		90% Malbec, 10% Cabernet Franc		70% Grenache und 30% Syrah		73% Syrah, 11% Grenache, 8% Cinsault, 7% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier	
Ausbau	Verschluss Stahltank		Verschluss Korken		Verschluss Eichen- und Betontanks		Verschluss Naturkorken	
Trinktemperatur	Trinkfenster 16-18°C		Trinkfenster 16-18°C		Trinkfenster 16-18°C		Trinkfenster 16-18°C	
	1-10 Jahre		3-15 Jahre		2-10 Jahre		2-10 Jahre	
Vivino Rating	<b>4.1</b>		<b>4.3</b>		<b>4.1</b>		<b>4.2</b>	
Profil	Leicht  Üppig Sanft  Tanninhaltig Trocken  Süß Weich  Säurehaltig		Leicht  Üppig Sanft  Tanninhaltig Trocken  Süß Weich  Säurehaltig		Leicht  Üppig Sanft  Tanninhaltig Trocken  Süß Weich  Säurehaltig		Leicht  Üppig Sanft  Tanninhaltig Trocken  Süß Weich  Säurehaltig	
GIESSI Kommentar	<b>"Reinsortiger Malbec"</b>		<b>"Nur schon die Farbe ist geil"</b>		<b>"vollmundiger Begleiter für Leckereien"</b>		<b>"Südafrikanische Geschmacksexplosion"</b>	
Beschreibung	<p>Was für einen wärmeren und herzlicher Empfang. Saftige üppige rote Früchte, auch Kirschen, fleischig, weich, köstliche süße Noten, ein Hauch Vanille, von Anfang an mit einer vertrauten warmen Intimität, Tabak, zunehmend dunkler, frischer, jetzt auch Cassis, Basilikum, dunkle Erde auch mal erster, herbe Noten, Asche, wirkt jetzt sehr offen und ehrlich. Am Gaumen wieder diese offenen Arme, beglückend weich, süsse rote, dunkle Frucht, wohlige Würze, süsslicher Tabak, milder Rauch, sanfte schnelle süsse Tannine, geschmeidige Fülle.</p>		<p>Zunächst tief dunkle, edle Frucht, undurchschaubar, mal kühl, unnahbar, Asche, dunkle Mineralität und herbe pflanzliche Noten, dann wieder die edle, dunkle, feminine Eleganz, kühle, süße Noten. Am Gaumen feminin, dunkle herbe Eleganz, Cassis, herbe Kräuter, medizinisch, kühl und schlank, die Strategin, leise und ruhig, und doch mit dunkler Macht, dunkle Mineralität, kühle, herbe Frische, aber auch eine sanfte Ader, weiche am Gaumen die kühle süße Frucht. Grosser, tragischer Charakter von kühler, dunkler herber Eleganz.</p>		<p>Ein vollmundiger, reichhaltiger tiefdunkler Rotwein mit weichen und feinen Tanninen sowie Aromen von Brombeeren, Kräutern und Bisquit. Im Gaumen frisch und unglaublich weich, mit einem runden, geschmeidigen und harmonischen Körper und einem sehr lange nachhallenden Abgang.</p>		<p>The Chocolate Block 2018 ist ein konzentrierter Rotwein mit Aromen von reifen dunklen Früchten, rauchigen Noten und einem Hauch von Holz. Am Gaumen ist er fruchtig, glatt und fleischig. Ein Wein mit einer lebendigen Säure, die zu jeder Zeit begleitet und einem exquisiten Abgang von Lakritz und dunkler Schokolade.</p>	
Vinifikation	Selektive Lese von Hand. Sanfte Mazeration für 25 Tage, sanfte Pressung, Vergärung mit weinbergseigenen Hefen, Ausbau im Stahltank		Rigore Ertragsreduktion und sehr selektive Lese von Hand. Sanfte Mazeration für 25 Tage, sanfte Pressung, Vergärung mit weinbergseigenen Hefen, Ausbau in hälftig neuen und gebrauchten kleinen französischen Eichenholzfässern für 18 Monate		Nach der besonders peniblen Auslese der Trauben werden diese für den Narassa in der Kellerei von Lafage gepresst und eingemaischt. Nach der temperaturgesteuerten Gärung erfolgt die Reifung dieses Weines in Betontanks und zu 20% in Demi-Muids, Fässern mit ca. 650 Litern Fassungsvermögen.		Jede Rebsorte wird separat vinifiziert und lagert für mindestens 12 Monate in verschiedengrossen Eichenfässern. Von den jährlich rund 3000 Fässern werden die besten 2000 ausgewählt und in den Handel gebracht.	
Speiseempfehlung	Wildreis, Burger und rotem Fleisch		Rotes Fleisch, Wild und rezenter Käse		Ente, Wild, Gans, Fleischgerichte		Rind, grilliertem Fleisch, Schmorgerichte, kräftiger Käse	
Preis	<b>46.-</b> Magnum 92.-		<b>78.-</b> Magnum 146.-		<b>38.-</b> Magnum 76.-		<b>59.-</b> Magnum 119.-	



### PIACERE BLANC

Appellation La Côte  
Cave de Jolimont  
0.75l

2021  
Schweiz, Waadtland  
13%

Muscat, Chasselas, Sauvignon blanc

Edelstahltank Naturkorken

8-10°C 1-4 Jahre

4.0

Der Piacere Blanc zeigt sich im Glas in einem hellen goldgelb. In der Nase ein Bouquet von weissen Früchten, begleitet von einem Hauch Eiche und an Mokka erinnernde Noten. Am Gaumen ein runder Auftakt, mit einer leichten Süsse, die den langen Abgang begleitet.

"fruchtig & leicht"

Lange Gärung im Stahltank mit kontrollierter Temperatur.

Apéritif, Fisch, Asiatisch, Tapas

28.-



### ANCORA

Appellation La Côte  
Cave de Jolimont  
0.75l

2020  
Schweiz, Waadtland  
13%

Assemblage aus 90% Chasselas & Sauvignon blanc

Edelstahltank Naturkorken

10-12°C 2-5 Jahre

4.2

Hell, Zitronengelb, glanzklar mit feinem Grauton. Delikates Bouquet mit aromatischer Komplexität, Noten von Yuzu, Ananas, Karamell und frischem Holz Am Gaumen frischer Auftakt, gefolgt von einem runden und langen Abgang.

"komplex und langer Abgang"

Ohne malolaktische Gärung vinifiziert und auf der Suche nach aromatischer Komplexität

Passt zu Aperitifs, Vorspeisen, Zanderfilet mit Safransauce, Gambas, Austern.

42.-



### HEIDA "MATTERHORN"

Wallis AOC  
Riem Daepf & Co  
0.75l

2020  
Schweiz, Wallis  
13%

Savagnin Blanc (Traminer)

Edelstahltank Naturkorken

6-10°C 1-3 Jahre

4.3

Der Heida, vom Savagnin blanc oder Traminer stammend, wird zurecht als die Perle der Alpenweine bezeichnet. Strohgelbe Farbe. Ausserordentlich feines, delikates Bukett, mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten. Auf dem Gaumen körperreich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem lang anhaltenden Abgang. Leicht süss.

"herrlicher lieblicher Alpenwein"

Trauben aus hohen Lagen

Fingerfood

34.-



### STAATSSCHREIBER

Zürich AOC  
Staatskellerei Zürich  
0.75l

2021  
Schweiz, Zürich  
13%

Muscat, Riesling x Silvaner, Pinot Noir, Gewürztraminer

Edelstahltank Naturkorken

8-12°C 1-4 Jahre

4.3

Ein Weisswein der zum Teil aus blauen Trauben gekeltert wurde und deshalb eine helle Zwiebel-schalenfarbe aufweist. Im Bukett ausgeprägt, fruchtig mit Pfirsich, exotischen Früchten und typischem Muskatton, im Gaumen weich, sehr fruchtbetonter, mit lebhafter Frische, schöne Aromenvielfalt, ausgewogen und lang.

"spritzig & süffig"

Traditioneller Weinbau und anschliessender fünf monatiger Ausbau im Edelstahltank

Apéro, Fisch und hellem Fleisch

36.-



### PANORAMA

Zürich AOC  
Bachmann Weingut am Zürichsee  
0.75l und 1.5l Magnum

2021  
Schweiz, Zürich  
12.50%

Sauvignon blanc, Chardonnay, Müller-Thurgau / Riesling x Sylvaner

Edelstahltank Naturkorken

9-12°C 1-4 Jahre

4.1

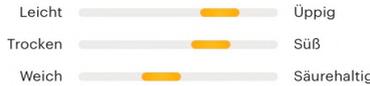
Eine Assemblage, die mit ihrer frischen Art und den fruchtigen Aromen zum Trinkgenuss wird. Die drei Traubensorten werden separat und schonend gekeltert. Durch die kühle Gärung entstehen sehr elegante und fruchtige Aromen. Die Weine werden danach mit viel Gefühl assembliert. Ein angenehmes Zusammenspiel von Fülle und erfrischenden Fruchtaromen von Passionsfrucht, Citrus und verschiedenen Blütenaromen. Ein wahres Weissweinvergnügen!

"Knackiger Sommerwein"

Edelstahltank

Asiatischen Speisen, Apéro, Salate, vegetarische Küche, kalte Fleischplatte

38.- Magnum 80.-





### BLANC DE NOIR

AOC Graubünden / VdP Suisse  
Von Salis  
0.75l und 1.5l Magnum

2020  
Schweiz, Graubünden  
13%

100% Pinot Noir (weiss gekeltert)

Edelstahltank  
Drehverschluss  
6-10°C

4.3

"Herrliche Fruchtigkeit, dezentes Säurespiel"

Ein beerenfruchtiger, duftig-leichter und süffiger Wein. Frisch und fein im Gaumen. Aromatisch und weich mit einer dezenten, verführerischen Süsse im Auftakt und erfrischender feiner Säure im Abgang.

Die roten Pinot Noir-Trauben werden sofort nach dem Entbeeren abgepresst und dann wie ein Weisswein im Edelstahltank gekeltert und ausgebaut. Durch Filtration der Farbpartikel ist dieser Wein weiss wie ein Weisswein.

Der Apérowein schlechthin

42.-



### FEDERWEISS

AOC Graubünden  
Von Salis  
0.75l

2020  
Schweiz, Graubünden  
14%

100% Pinot Noir

Edelstahltank  
Drehverschluss  
6-10°C

4.1

"Bündner Aperowein mit rosa Nuancen"

Ein beerenfruchtiger und duftig-leichter Wein, der am Gaumen frisch, fein, aromatisch und weich fließend, mit einer dezent süsslichen Fruchtnote einfach Spass macht.

Die roten Pinot Noir-Trauben werden sofort nach dem Entbeeren abgepresst und dann wie ein Weisswein im Edelstahltank gekeltert und ausgebaut.

Fisch, Geflügel, Ideal zum Apéro

40.-



### VILLE DE SIERRE

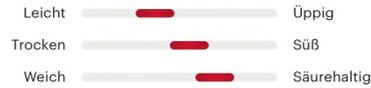
Wallis AOC  
Adrian & Diego Mathier  
0.75l und 1.5l Magnum

2019  
Schweiz, Wallis  
12%

100% Chasselas (Gutedel)

Edelstahltank  
Naturkorken  
8-10°C

4.1



"Ausgewogener Walliser"

Dank dem sonnenverwöhnten Traubengut verbleibt im vergorenen Jungwein eine raffinierte Restsüsse, welche die jugendliche Frucht unseres Ville de Sierre elegant abrundet.

Bevor sämtlicher natürlicher Zucker der Ernte vergoren ist, wird die alkoholische Gärung beendet.

Aperitif, Süsswasserfisch und Krustentiere.

32.- Magnum 64.-



### DAHU

VdP Suisse  
Les Celliers de Sion

2021  
Schweiz, Wallis  
13.00%

Muscat, Amigne, Petite Arvine & Fendant

Edelstahltank  
Naturkorken  
8-10°C

4.2

"Fruchtiger Aperowein mit langem Abgang"

Hellgelb; vielschichtiges Bukett, in dem sich die Finesse der Frucht mit dem Feuersteincharakter des Terroirs vereinen; aromatisch, frisch im Gaumen, überzeugt mit seiner rassigen Eleganz

Edelstahltank

Aperitif, Käse, Trockenfleisch, Raclette

32.- Magnum 64.-



### SAUVIGNON BLANC

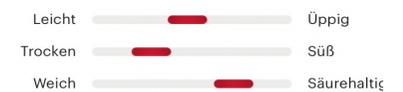
AOC Genf  
Domaine les Pierrères  
0.75l

2020  
Schweiz, Genf  
13%

100% Sauvignon Blanc

Edelstahltank  
Naturkorken  
8-9°C

4.3



"Ausdrucksstarker trockener SB"

Das Weingut Les Pierrères wird oft für seinen frischen und angenehmen Sauvignon, mit den fruchtigen Feigen- und Litchiaromen und den mineralischen Noten nach Feuerstein ausgezeichnet. Ein Spiegel des reichhaltigen Terroirs von Peissy.

12-stündige Hülsenmaischung bei 6°C. Der vorgeklärte Most wird unter Zusatz der für den Sauvignon Blanc geeigneten Hefe gegärt. Biologischer Säureabbau. In Stahltanks vinifiziert und gereift.

Als Aperitif begleitet er traditions- gemäss Austern, Muscheln und Meeresfrüchte

38.-



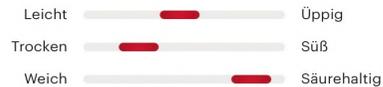
### HAUS KLOSTERBERG RIESLING

Riesling Mosel 2020  
Weinmanufaktur Markus Molitor Deutschland, Mosel  
0.75l und 1.5l Magnum 11.50%

100% Riesling

Edelstahltank Drehverschluss  
8-11°C 2-5 Jahre

4.1



"mineralisch mit fruchtiger Säure"

Er duftet fein nach grünen Äpfeln, Aprikosen, Zitronen, Grapefruit und etwas Quitte, zeigt eine präsenste, aber gut eingebundene Säure und wirkt rund und harmonisch. Der Abgang ist trocken, leicht und frisch mit einer feinen Mineralik.

Die Handlese findet Anfang Oktober statt und die Trauben werden direkt selektioniert. Der Klosterberg wird spontan vergoren und reif ausschliesslich im Stahltank bevor er ohne Schönungsmittel in Flaschen abgefüllt wird.

Apero, Vorspeise, Wok, Fisch und Geflügel

38.- Magnum 82.-



### NOUNAT

Mallorca DO 2021  
Bodegas Binigrau Spanien, Mallorca  
0.75l und 1.5l Magnum 14.50%

Chardonnay, Prensal blanco

Edelstahl- und Eichenfässer Naturkorken  
6-10°C 1-6 Jahre

4.3



"leckerer von der Insel"

Der Nounat besticht mit seiner mittleren strohgelben Robe mit goldenen Reflexen und Aromen von weissen Blüten und Steinfrüchten, sowie Ananasnoten und einer leichten Marzipannote. Im Gaumen mündet er mit viel frischer Fruchtkonzentration und samtiger Struktur und einer schmelzigen Säure. Geprägt von einem ganz leichten Gerbstoff und einer mineralisch-jodigen Note. Ein traumhafter Wein von der berühmten Ferieninsel der leider immer viel zu schnell ausverkauft ist.

Gärung im Stahltank. Ausbau in Barriques während einigen Monaten

Zu Meerfisch, Geflügel, Terrine und Weichkäse.

56.- Magnum 112.-



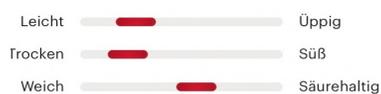
### DOMINIO o SECRETO

Rias Baixas DO 2019  
Ruíz-Clavijo Family Estates Spanien, Galicien  
0.75l und 1.5l Magnum 13.00%

100% Albariño

Edelstahltanks Naturkorken  
6-11°C 2-6 Jahre

4.3



"kräftiger & mineralisch Atlantikwein"

Ausgewählte Rebberge an steilen Hängen mit einem privilegiertem Mikroklima erzeugen einen aussergewöhnlichen Wein mit klarem atlantischen Charakter. Gelbe Farbe mit grünlichen Reflexen und goldenem Schimmer. Intensives Aroma, das die Präsenz reifer Früchte hervorhebt. Im Gaumen intensiv und ausdauernd mit weissen Blüten und Zitrusnoten. Im Mund süss mit guter Säure. Im Abgang frisch und lang.

In Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur vergoren. Der Wein verbleibt 5 Monate auf der Hefe und ruht nach dem Abfüllen mindestens 3 Monate in der Flasche. Gesamtproduktion: 6000 Flaschen

Apero, Fisch

48.- Magnum 130.-



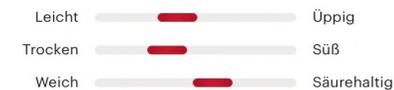
### LA CAPRICHOSA

DO Rueda 2022  
Bodega Palacio de Bornos Spanien, Castilla y León  
0.75l 13.50%

100% Verdejo

4 Monate im Edelstahltank Korken  
8-10°C 1-4 Jahre

4.1



"mein Highlight"

La Caprichosa Verdejo ist ein aromatischer Weißwein mit duftenden Zitrusnoten und Kräuternuancen. Am Gaumen ist er frisch, geschmeidig und ausgewogen. Ein Wein mit präsenster Säure und einem erfrischenden, lang anhaltenden Abgang.

„La Caprichosa“ ist der außergewöhnlichste Weinberg von Palacio de Bornos. Dort herrschen kiesige Böden mit geringer Fruchtbarkeit auf 750 Meter über Meer. Die Rebstöcke sind über dreißig Jahre alt. Der Most gärt in Tanks mit Temperaturkontrolle, und der Wein verbleibt weitere vier Monate auf der Hefe, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

Risottos, Fisch, Kalbfleisch und Käse

32.-



### MARIPOSA

Gewürztraminer 2020  
Mariposa Spanien  
0.75l 13.50%

100% Gewürztraminer

Edelstahltank Korken  
8-10°C 1-4 Jahre

4.2



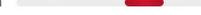
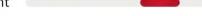
"aromatischer Aperowein"

Ein goldgelber Weisswein mit der sortentypischen Aromatik von exotischer Frucht (Litschi, Melone) sowie Lindenblütenaspekten. Im Gaumen ist er süss, unglaublich weich und füllig; die Frucht- und Blütenaromen vermählen sich harmonisch und hallen in einem nachhaltigen Abgang lange nach.

k.A.

Apero, spanischer Schinken, reifem Käse, Fisch

28.-

		 	 	 	 				
Name		SCAIA	BIANCO DI NEGROAMARO	SENZA PAROLE BIANCO	EDDA				
Klassifikation	Jahrgang	Bianco Trevenezie IGT	2021	Bianco di Negroamaro Puglia IGT	2020	Bianco di Chieti	2021	Salento IGP	2021
Hersteller	Land, Region	Tenuta Sant'Antonio	Italien, Veneto	Mavrio	Italien, Apulien	Nicola Barese	Italien, Abruzzen	Cantine San Marzano	Italien, Apulien
Gebinde	Alkohol	0.75l	12.50%	0.75l	12.50%	0.75l	12%	0.75l	13.50%
	Rebsorten	Garganega, Trebbiano di Soave, Chardonnay		100% Negroamaro		Trebbiano, Chardonnay, Sauvignon blanc		60% Chardonnay, 20% Fiano, 20% Muscateller	
Ausbau	Verschluss	Edelstahltank	Korken	Mehrere Monate im Holzfass	Korken	Edelstahltank	Naturkorken	4 Monate im Barrique	Korken
Trinktemperatur	Trinkfenster	8-10°C	1-4 Jahre	8-12°C	1-6 Jahre	10-12°C	1-4 Jahre	9-12°C	1-5 Jahre
Vivino Rating		<b>4.1</b>	<b>4.2</b>	<b>4.0</b>	<b>4.2</b>				
Profil		Leicht  Üppig Trocken  Süß Weich  Säurehaltig	Leicht  Üppig Trocken  Süß Weich  Säurehaltig	Leicht  Üppig Trocken  Süß Weich  Säurehaltig	Leicht  Üppig Trocken  Süß Weich  Säurehaltig				
GIESSI Kommentar		"Leicht, frisch & fruchtig"	"elegant, ausgeglichen & süffig"	"leichter Süditaliener"	"optimal und begeisternd"				
Beschreibung		Verspieltes Duftspektrum von Passionsfrucht, Pfirsich und Mandel, kokettiert virtuos mit Ihrem Geruchssinn. Durch fruchtige Nuancen von Zitrone, Limette und Apfel regt resolut und bewusst Ihre Geschmackssinne an.	Eine echte Seltenheit: Ein Weisswein aus Negroamaro! Die alte, süditalienische Traubensorte ist eine echte Sonnenanbeterin: Sie braucht lange, heiße Sommer um diese unvergleichliche Kraft und Fülle zu erreichen.	Dieser freundliche hellgelbe, fruchtige Weisswein ist unglaublich weich und bezaubert mit lieblichen Aromen von Birne, Pfirsich und Melone. Ein Hauch von Vanille rundet den vollfruchtigen Genuss ab, der im Gaumen süß und ausgesprochen harmonisch ist.	Diese verführerische Cuvée aus Apulien besteht überwiegend aus Chardonnay sowie kleineren Anteilen autochthoner weißer Sorten aus dem Süden Italiens. Seinen ausgesprochen verführerischen Charakter erhält dieser Weißwein durch den viermonatigen Ausbau in französischen Barriques mit regelmäßiger Batonnage, die für viel Schmelz und Fülle sorgt.				
Vinifikation		Ausbau im Edelstahltank	Mehrere Monate im Holzfass	Strenge Traubenselektion. Kalte Mazeration mit sanfter Pressung. Stahltankvinifikation und Ausbau.	4 Monate im Barrique				
Speiseempfehlung		Antipasti & Salate, Spargel, Gemüsegerichte	Apero, Fisch & Fleisch, asiatisch	Apéro, Antipasti, Käse sowie leichten Fischgerichten.	Quiche, Ente, Weichkäse, Antipasti				
Preis		<b>30.-</b>	<b>38.-</b>	<b>28.-</b>	<b>42.-</b>				



### CHARD

19 Crimes  
0.75l

2021  
South Eastern Australia  
13.50%

100% Chardonnay

Barrique

Korken

10-12°C

4.0



" Süffiger Australier mit Fassausbau "

Glänzendes Goldgelb, fruchtig-würziges Bouquet, Aromen von Pfirsich, Eiche, Vanille, am Gaumen saftig, vollmundiger Körper, frische Säure und Eichenholznoten, das Finale überzeugt mit angenehmer Länge und Noten nach Vanille und Karamell.

Der 19 Crimes Chardonnay wurde im Edelstahltank kühl vergoren und anschließend in Barriques aus amerikanischer Eiche ausgebaut. Durch diese Lagerung erhält der Wein seine perfekte Balance von ausdrucksvoller Kraft und feinem Schmelz.

Helles Fleisch und zum Apero

28.-



### CHÂTEAU BAUDUC BLANC

Bordeaux Sauvignon Blanc  
Château Bauduc  
0.75l

2021  
Frankreich, Bordeaux  
13%

95% Sauvignon Blanc, 5% Sémillon

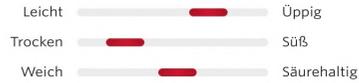
Edelstahltank

Drehverschluss

5-12°C

1-3 Jahre

4.1



"Sehr tiefgründig & geschmacksintensiv"

Betörendes, frisches Sauvignon Blanc-Bouquet; herrlich erfrischend am Gaumen mit hinreissender Frucht, grosser Eleganz und verführerisch trockenem Ausklang. Dieser intensive Weisswein ist in diversen Top-Häusern gelistet, wie zum Beispiel seit über einem Jahrzehnt bei Gordon Ramsay und Rick Stein.

Frühe Traubenlese bereits Ende August bis Anfang September. Ausbau im Edelstahltank.

Aperitif, Fisch, helles Fleisch

32.-



### CHÂTEAU BAUDUC ROSÉ

Bordeaux Rosé  
Château Bauduc  
0.75l

2021  
Frankreich, Bordeaux  
12%

33% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 33% Cabernet Franc

Edelstahltank

Drehverschluss

10-12°C

1-3 Jahre

4.0



"Super erfrischender Aperwein"

Frisch, mit herrlicher Frucht und ausnehmend verführerisch.

Im Gegensatz zu den meisten Rosé, die als Resteverwertung der Rotweinerzeugung entstehen, arbeiten wir bereits im Rebberg auf eine hochstehende Qualität hin. Es wird bewusst früher gelesen, um die Frische zu bewahren und den Alkohol tief zu halten. Das Ergebnis ist entsprechend hervorragend.

Aperó, Geflügel, Sushi, Vegetarische Gerichte

32.-



### MIRABEAU ÉTOILE

AOP Côtes de Provence  
Maison Mirabeau  
0.75l und 1.5l Magnum

2021  
Frankreich, Provence  
13%

90% Grenache, 10% Cinsault

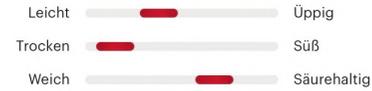
Edelstahltank

Korken

10-12°C

1-4 Jahre

4.1



"feingliedrig, fruchtig und mit Finesse"

Kräftiger Rosé, schöne Komplexität, aromatisch, erfrischende Säure, fast ganz ohne Restzucker, mineralische Struktur. Duft nach rosa Grapefruit, Orangenschalen, Birne, weissem Pfirsich und floralen Noten.

Um die maximale Frische der Weine zu garantieren, werden die Trauben in den kühlen Nachtstunden gelesen, unter Ausschluss von Sauerstoff umgehend sanft gepresst, zum Teil kalt gemaischt und bei kontrollierten Temperaturen vergoren.

Fisch, mediterrane Vorspeisen, Weichkäse, Apero Fruchtdesserts

54.- Magnum 108.-



### ULTIMATE PROVENCE

AOP Côtes de Provence  
Ultimate Profence  
0.75l und 1.5l Magnum

2021  
Frankreich, Provence  
12%

30% Syrah, 30% Cinsault, 30% Grenache Noir, 10% Rolle

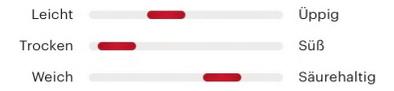
Edelstahltank

Korken

9-11°C

1-4 Jahre

4.1



"leichter trockener Sommerwein"

Im Glas helles Rosa mit Kupferreflexen. In der Nase die einzigartige Kombination von reifer Zitrone, Himbeere und Erdbeere. Am Gaumen präsentiert sich der Ultimate Provence herrlich würzig dank seinem Anteil an Syrah mit einer guten Säure und macht ihn zu einem tollen Essenbegleiter. Ebenso ist er aber auch einfach nur so zu geniessen. Frischer Auftakt im Mund, gefolgt von einem runden leichten Finale. Feine Balance zwischen Frucht und Frische.

Das Traubengut wird während der Nacht geerntet. Der Wein reift auf der Feinhefe für einige Monate, bevor er abgefüllt wird.

Apero, Meeresfrüchte, Gemüse

48.- Magnum 102.-



### B-ROSAT

Binigrau  
0.75l und 1.5l Magnum  
2022  
Spanien, Mallorca  
14.50%

Mantonegro, Merlot

Edelstahltank  
Korken  
5-8°C  
1-5 Jahre

4.3



"unkompliziert, ausgewogen & frisch"

Der Binigrau B-Rosat Vino Rosado präsentiert sich mit einem Bouquet von reifen Früchten, Brombeeren, Johannisbeeren und wilder Himbeere. Am Gaumen setzt sich diese Fruchtigkeit des Binigrau B-Rosat Vino Rosado fort. Beeindruckend tief und lang, ein Rosé der sich auch neben kräftigeren Speisen sehr gut behaupten kann. Schmackhaft und wunderbar samtig.

Vergärung und Ausbau im Stahltank

Apero, Asiatisch, Helles Fleisch

52.-



### 11 MINUTES

Rosé Trevenezie IGT  
Pasqua Vigneti  
0.75l und 1.5l Magnum  
2021  
Italien, Veneto  
12.5%

Crovina, Trebbiano di Lugana, Syrah, Carmenère

Edelstahltank  
Korken  
10-12°C  
1-4 Jahre

4.1



"Inspirierend"

Ein frischer, umhüllender Rosé mit einem intensiven und komplexen Bouquet. Die für Verona typische Sorte Corvina bringt blumige Aromen und eine schöne Säure mit, Trebbiano di Lugana sorgt für Eleganz und einen langen Abgang, Syrah gibt feine Frucht- und Gewürznoten und Carmenère schafft Struktur.

"11 Minuten" dauert die Maische, um den leicht rosigen Farbton zu erhalten. Der Most wird gekühlt und in einen Stahlbehälter gefüllt. Gärung bei kontrollierten 13°-16°C. Wenn die alkoholische Gärung abgeschlossen ist, bleibt der Wein in Kontakt mit dem Bodensatz für etwa 3-4 Monate.

Apèro, Vorspeisen, Fingerfood und leichten Gerichten

38.- Magnum 82.-



### PIACERE ROSÉ

Appellation La Côte VdP  
Cave de Jolimont  
0.75l  
2020  
Schweiz, Waadtland  
13.50%

Gamay, Assemblage

Edelstahltank  
Naturkorken  
8-10°C  
1-3 Jahre

4.3

"Süffig und ein guter Starter"

Farbe: Helles Rosa Bouquet: Candy, holzige Noten  
Gaumen: Sehr frisch, sanfter und lieblicher Abgang  
Spezielles: Traditionelle Vinifikation, die die Frische sowie eine leicht süsse Vanille-Note zum Ausdruck bringt

Traditionelle Vinifikation, die die Frische sowie eine leicht süsse Vanille-Note zum Ausdruck bringt

Apero, Vorspeisen, Sushi und asiatischen Gerichten

28.-



### FRAUENFREUDE

Valais AOC  
Adrian & Diego Mathier  
0.75l  
2020  
Schweiz, Wallis  
13%

Dôle Blanche

Edelstahltank  
Naturkorken  
8-10°C  
1-5 Jahre

4.2

"Eine wahre Freude"

Unser Dôle blanche Frauenfreude überzeugt mit seinem blumigen Bouquet, seinen charmanten Fruchtaromen und einer angenehmen Restsüsse im Gaumen.

Das Traubengut steht nur kurze Zeit auf der Maische und gewinnt dadurch die charakteristische helle Farbe und die feinen Extrakte. Anschliessend wird süss gepresst. Die alkoholische Gärung und der Säureabbau werden im Edelstahltank vollzogen.

Aperitif, Krustentiere, Geflügel, Asiatische Gerichte, Süsswasserfisch, Grillade

36.-



### PORTE DE NOVEMBRE

AOC Valais  
Maison Gilliard  
0.75l  
2021  
Schweiz, Wallis  
12.50%

Oeil-de-Perdrix, Pinot Noir

Edelstahltank  
Naturkorken  
8-10°C  
1-4 Jahre

4.2

"Etwas süsser fürs Apero oder Dessert"

Voller Finesse und Harmonie kombiniert er einen geschmeidigen Antrunk mit einer erfrischenden Säure. Das Bukett ist fruchtig, mit Düften, die an Pfirsiche und Aprikosen erinnern. Im Gaumen frisch und ausgewogen. Der milde Antrunk wird durch eine schöne Lebhaftigkeit vervollständigt. Angenehm säuerlich mit lang anhaltendem Finale. Dieser halbsüsse Rosé liegt voll im Trend.

Die sehr reifen Trauben werden sehr spät, beim Novemberwechsel gepflückt

Aperitif, Tapas, Vorspeisen

40.-, Magnum 80.-



### LA GIOIOSA

Prosecco Rosé DOC  
Villa Sandi  
0.75l  
85-90% Glera, 10-15% Pinot Noir

Edelstahltank  
4-6°C

4.1



"Fruchtiger Auftakt für sommerliche Feste"

In der Nase deutliche Noten von Erdbeeren und Granatapfel, im Gaumen sehr frisch, perfekt ausbalanciert zwischen floralen und fruchtigen Noten. Perfekte perlage.

Blend von Glera und Pinot Noir-Trauben aus Venetien, letztere im Verhältniss von 10-15%. Zweimonatige Fermentierung in Stahltanks (Methode Charmat) bei 15°-16°, mit Hefe aus eigener Reinzucht.

Apéro, Fingerfood sowie Fisch

32.-

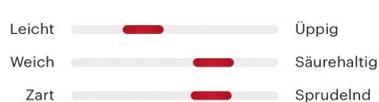


### NUDO

Prosecco DOC  
Colli del Soligo  
0.75l und 1.5l Magnum  
100% Glera

Edelstahltank  
4-8°C

4.0



"Solide zum Anstossen oder als Spritz"

Voller Lebenslust und -freude. Frische und heitere Noten, grüner Apfel, Steinobst, auch Mango und florale Noten. Am Gaumen überschäumende Lust, frisch, fruchtig, Apfel und Birne, feine, diskrete Süsse und leicht herb. Macht einfach gute Laune.

Lese von Hand. Vergärung mit weinbergseigenen Hefen in Stahltanks und schliesslich im Autoklave (Druckbehälter).

Apero, Aperol, Hugo, Bowl: Unser Hausprosecco

30.- Magnum 60.-

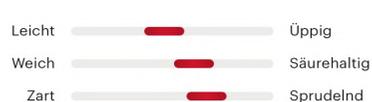


### VILLA CONCHI

Cava DO  
Villa Conchi  
0.75l und 1.5l Magnum  
30% Xarel-lo, 30% Parellada, 30% Macabeo, 10% Chardonnay

Flaschengärung 12 Monate  
4-8°C

3.7 Suckling 90; Fallstaff 91



"Anregend, lebendig & ausgewogen"

Brillante, goldene Farbe. In der Nase Aromen von Zitrus, Quitten, reifen Äpfeln und gerösteten Mandeln. Nuancen von Brioche sowie florale Noten sind ebenfalls erkennbar. Am Gaumen mit frischer Säure, feiner Perlage und einem nachhaltigen, aromatischen Finale.

Die Traubensorten werden einzeln in Stahltanks vergoren, anschliessend vermählt und abgefüllt. In der Flasche vergärt der Wein das zweite Mal und liegt anschliessend für mindestens zwölf Monate in horizontaler Position auf der Feinhefe.

Fisch, Paella, leichten Speisen, Apéro

32.- Magnum 66.-



### CLAIRETTE DE DIE

Champagne AOC  
Domaine les Genêts  
0.75l  
75% Muscat à petits grains & 25% Clairette blanche

Edelstahltank  
4-6°C

4.0



"Frisch, süss und prickelnd"

Sehr fruchtig und fein im Abgang. Intensiver und blumiger Duft mit feinen Muskat-Aromen. Erfrischend und leicht süsslich.

Méthode dioise ancestrale: Der frische Most wird auf -3°C runtergekühlt und gärt bis zu einem Restzuckergehalt von 55g/l. Danach kommt er in die Flasche und gärt weiter bis er noch 35g/l Zuckergehalt hat. Demi-Sec

Aperitif, Vorspeisen und fruchtige Desserts

28.-



### IMPÉRIAL BRUT

Champagne AOC  
Möet & Chandon  
0.75l und 1.5l Magnum  
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Flaschengärung  
4-10°C

4.1



"Lieblings Champagner der Welt"

Vielschichtige Aromatik, erinnert an Blüten, Brioche, weisse Pfirsiche und exotische Früchte. Im Gaumen voll, mit feiner Mousse.

Klassische Flaschengärung

88.- Magnum 200.-

# GIESSI

## KULTUR & EVENT DERENDINGEN

### ALKOHOLFREI

Mineralwasser Eptinger	1l	5.-
Coca Cola, Zero	1.5l	6.-
Sinalco, Citron, Ice Tea etc.	1.5l	6.-
Schweppes Tonic, Wild Berry, OSoft	1l	6.-
Red Bull, Fever Tree Tonic		4.-
Ramseier Süessmost	1.5l	6.-
El Tony Mate	0.33l	5.-

### BIER UND FLASCHEN

Stange Offenbier Burgdorfer Hell	3dl	3.5.-
Div. Flaschenbiere Moretti, IPA	3dl	4.-
Somersby Apple Original	3.3dl 4.5%	4.-
Appenzeller Schwarzer Kristall	3.3dl 5%	5.-
Appenzeller IPA	3.3dl 2%	5.-
Sonnwendlig Appenzeller Bier 0.0	3dl 0.0%	4.-
Smirnoff Ice	3dl 4.0%	5.-

### WARMGETRÄNKE

Kaffee, Espresso		3.-
Kafi Schnaps (Pflümli, Kirsch, etc.)	4cl	37.5% 6.-

### OBSTBRÄNDE & GRAPPA

Studer Vielle Prune	Schweiz	4cl	42%	8.-
Studer Vielle Poire	Schweiz	4cl	42%	8.-
Willisau Williams, Kirsch, Pflümli	Schweiz	4cl	38%	5.-
Sibona Barolo, Chardonnay etc.	Italien	4cl	42%	6.-
Cognac Hennessy /Meukow	Frankreich	4cl	40%	8.-

### LIKÖR

Frangelico	Italien	4cl	20%	5.-
Amaretto Disaronno	Italien	4cl	28%	5.-
Baileys Original Irish Cream	England	4cl	17%	5.-
Cointreau Orangenlikör	Frankreich	4cl	40%	5.-
Limoncé Limoncello	Italien	4cl	25%	5.-
Licor 43	Spanien	4cl	31%	5.-
Sandeman Tawny Porto	Portugal	4cl	19%	5.-

### VODKA

Absolut	Schweden	4cl	40%	5.-
Belvedere	Polen	4cl	40%	8.-
Troika Red, Green	Schweiz	4cl	20%	5.-

### RUM

Havanna Club Añejo 3 Años	Cuba	4cl	40%	5.-
Barcelo Gran Añejo / Blanco	Dom. Rep.	4cl	38%	5.-
Diplomatico Reserva Exclusiva	Venecuela	4cl	40%	8.-
Plantation XO 20th Anniversary	Barbados	4cl	40%	9.-
Centenario Foundation 20 Años	Costa Rica	4cl	40%	9.-

### SHOTS

Apfelstrudel (Malibu, Apfelsaft & Zimt)	4cl	5.-
Appenzeller Alpenbitter	4cl	29% 5.-
Berentzen Saurer Apfel	4cl	16% 5.-
Berliner Luft	4cl	18% 5.-
Ficken	4cl	18% 5.-
Jägermeister	4cl	35% 5.-
Jim Beam Honey	4cl	32% 5.-
Kleiner Feigling	4cl	20% 5.-
Rigi	4cl	20% 5.-
Röteli	4cl	22% 5.-
Suuri Zunge	4cl	5.-
Tequilla Sierra	4cl	40% 5.-
Zekilla	4cl	20% 5.-
Wöschmaschine	4cl	5.-

### ALKOHOLFREI

Siegfried Wonderleaf Gin Alkoholfrei	4cl	0.0%	5.-
Sonnwendlig Appenzeller Bier 0.0	3dl	0.0%	4.-
Virgin Hugo Wild Berry		0.0%	5.-
Rimuss Secco	1dl	0.0%	5.-
Virgin Mojito / Caipirinha		0.0%	7.-
Virgin Amaretto Sour		0.0%	7.-
Virgin Aperol Spritz		0.0%	6.-
Virgin Hugo		0.0%	5.-
Virgin Moscow Mule		0.0%	7.-
Virgin Sunrise		0.0%	5.-

### WHISKY & WHISKEY

Aberfeldy Highland Single Malt 12 yo	Scotland	4cl	40%	7.-
Aberlour 12 Years Single Malt	Scotland	4cl	40%	7.-
Balvenie 12y Double Wood Single	Scotland	4cl	40%	9.-
Highland Park 12 Year Viking Honour	Scotland	4cl	40%	8.-
Lagavulin 16 Years Islay Single Malt	Scotland	4cl	40%	9.-
Laphroaig 10y Islay Single Malt	Scotland	4cl	40%	8.-
Macallan 12y Double Cask Single	Scotland	4cl	40%	10.-
Smokehead Islay Single Malt	Scotland	4cl	43%	8.-
Connemara Peated Single Malt	Ireland	4cl	40%	7.-
Jameson Caskmates Stout Edition	Ireland	4cl	40%	7.-
Tullamore Dew Irish Whiskey	Ireland	4cl	40%	5.-
Jim Beam Bourbon Whiskey	Kentucky USA	4cl	40%	5.-
Jack Daniel's Old N°7	Tennessee USA	4cl	40%	5.-
Woodford Reserve Straight Bourbon	Kentucky USA	4cl	43%	7.-

### GIN

Bombay Sapphire Dry Gin	England	4cl	40%	5.-
Bulldog Gin	England	4cl	40%	5.-
The Botanist Islay Gin	Scotland	4cl	46%	7.-
Hendrick's Gin	Scotland	4cl	41%	7.-
Tanqueray No. TEN	England	4cl	47%	7.-
The London No.1 Blue Gin	England	4cl	47%	8.-
Malfy Gin (Rosa, Limone, Arancia)	England	4cl	41%	7.-
Monkey 47 Schwarzwald Gin	Deutschland	4cl	47%	8.-
Nordés Atlantic Gin	Spanien	4cl	40%	7.-
Studer Swiss Highland Dry Gin	Schweiz	4cl	42%	7.-
Gunpowder Irish Gin	Ireland	4cl	43%	7.-

### COCKTAILS

Mojito	6cl	40%	7.-
Tequilla Sunrise	4cl	40%	7.-
Whisky Sour	6cl	40%	7.-
Amaretto Sour	6cl	28%	7.-
Old Fashioned	6cl	40%	7.-
White Russian / Black Russian	6cl	27%	7.-
Sex on the Beach	6cl	40%	7.-
Caipirinha	6cl	40%	7.-
Negroni	6cl	40%	7.-
Moscow Mule	6cl	40%	7.-
St. Germain Sour	6cl	40%	7.-
Gin Sour	6cl	40%	7.-
Long Island Ice Tea	10cl	40%	10.-
Blue Lagoon	6cl	40%	7.-

### LONGDRINKS

Gin Tonic (Bombay, Bulldog, Gordon & Schweppes)	4cl	40%	6.-
Grüne Banane	4cl	17%	6.-
Gummibärl (Rot, Grün, Weiss)	4cl	40%	8.-
Malibu Orange	4cl	17%	6.-
Vodka Lemon / Orange	4cl	40%	6.-
Whisky Cola	4cl	40%	6.-
Passoã Orange	4cl	17%	6.-
Cuba Libre / Rum Cola	4cl	40%	6.-

# GIESSI

## KULTUR & EVENT DERENDINGEN

Für **WEINE** verlangen Sie unsere Weinkarte...

### APERERO

Aperol Spritz	4cl	15%	7.-
Aperol Tonic	4cl	15%	6.-
Aperol Wild Berry	4cl	15%	6.-
Blue Diamond (Sekt & Blue Curacao)	4cl	24%	7.-
Campari	4cl	23%	5.-
Campari Orange	4cl	23%	6.-
Cüpli Prosecco	1dl	12%	5.-
Dejàvu Spritz	4cl	17%	7.-
Hugo	4cl	10%	6.-
Lillet	4cl	17%	5.-
Lillet Spritz	4cl	17%	7.-
Lillet Tonic	4cl	17%	6.-
Lillet Wild Berry	4cl	17%	6.-
Martini	4cl	16%	5.-
Pastis Ricard	4cl	45%	6.-
Ramazotti	4cl	30%	6.-
Suze	4cl	20%	5.-

## PHILOSOPHIE

In unserer Weinkarte verfügen wir über ein breites Spektrum an Weinen, preislich als auch geographisch. Jedes Jahr wird unsere Weinkarte überarbeitet, um den Veränderungen Rechnung zu tragen. Wir verfügen nicht über ein grosses Lager und haben somit keinen Druck alte Fehlkäufe loszuwerden. Auch bei der Preisgestaltung sind wir transparent: Im Schnitt verlangen wir den doppelten Einkaufspreis.

## DEGUSTATION

Unsere Weine können Sie gerne vor Ort in der GIESSI degustieren oder auch mit nach Hause nehmen. Wir haben ständig das gesamte Sortiment zur Degustation bereit. Freie Daten finden Sie am Einfachsten im Kalender auf unserer Homepage oder Sie rufen uns direkt an. Wir empfehlen, die Degustation mindestens einen Monat vor dem Anlass durchzuführen und 2-8 Personen mitzunehmen. Falls gewünscht gibt es zu den Weinen frisches Brot, Sbrinz Landjäger, getrocknete Tomaten und Oliven. Bei der Degustation werden keine Zeiten verrechnet. Wir verrechnen die Weine und Snacks (15.-p.P.)

## ZAPFGEBÜHR

Wir bieten Ihnen die Option Ihren eigenen Lieblingswein in der GIESSI zu trinken. Sie können diesen 1-5 Tage vor Ihrem Event anliefern und wir sorgen für die richtige Lagerung und Temperatur. Die Zapfgebühr berechnen wir pro Person über 16 Jahre und nicht pro Flasche. Den aktuellen Preis finden Sie in Ihrem Vertrag.

## MAGNUM

Bei unseren runden 8er Tischen empfehlen wir Magnum Flaschen mit 1.5l Inhalt. So ist sichergestellt, dass jede Person am Tisch ein Glas abkriegt und nicht gleich eine zweite Flasche geordert werden muss. Ausserdem: Wein in Magnum Flaschen schmeckt einfach besser und hält die Temperatur länger. Als Backup für Nachbestellungen haben wir auch alle Weine als 0.75 Liter Flaschen.

## LAGER

Wir versuchen unsere Weinliste aktuell zu halten und auch Trends mit aufzunehmen. Darum verfügen wir bei vielen Weinen nicht über grosse Lagerbestände. Die Weine werden für das jeweilige Event bei unseren Lieferanten bestellt.

## JAHRGÄNGE & VERFÜGBARKEIT

Die Jahrgänge sind unverbindlich. Wir können nicht garantieren, dass der entsprechende Jahrgang bei unseren Lieferanten verfügbar ist. Falls mal etwas nicht funktionieren sollte, kontaktieren wir Sie sofort.

## BOWLE

Als Welcome Drink oder zum Apéro empfehlen wir unsere frisch zubereiteten Bowlen. Die Früchte werden mehrheitlich saisonal ausgesucht oder von Ihnen bestimmt. Wir empfehlen pro Person 1-3dl Bowle je nach der Länge des Apéros, wie auch dem restlichen Getränkeangebot.

Prosecco Fruchtbowle saisonal (Erdbeere, Melone, Mango, Beeren)	19.-/l
Alkoholfreie Bowle mit Rimuss Bianco Dry	15.-/l
Rum Bowle mit eingelegten Früchten	19.-/l
Long Island Bowle	21.-/l
Mojito / Caipirinha Bowle	21.-/l

## BIER

Für Ihren Anlass können Sie sich Ihr Lieblingsbier aussuchen. Wir verfügen über eine Vielzahl regionaler, nationaler und internationaler Biere die frisch gezapft werden. Ist ein KEG leer und es wird weniger Bier getrunken, so wechseln wir automatisch auf Flaschenbiere, so dass möglichst kein frisch angebrochenes KEG übrig bleibt. Wir verfügen über eine mobile Zapfanlage für draussen und eine fix installierte in der Halle. Bei beiden können Sie bis zu zwei Biersorten wählen. Bei uns können Ihre Gäste auch gerne selber zapfen.

Wir führen Burgdorfer Hell und Öufi als unser Hausbier bei 3.50.- pro Stange 3dl. Andere Schweizer Biere für 4.- pro Stange, internationale für 4.50.-. Pro KEG verrechnen wir 60 Stangen. Bitte bestellen Sie ihr Bier bis zwei Wochen vor dem Anlass.

APPENZELLER Quöllfrisch Trüb; Lager; Naturperle  
BARKRACHER Hell, Lustig, Süffig (Amber); Köhler  
BOXER Old (Hell), Brunette, Pale Ale, Blanche  
BUECHIBÄRGER Lager Hell  
BURGDORFER Hell; Aemme Trüb  
CALANDA Lager; Edelbräu  
CHOPFAB Draft; Lager; Pale Ale; Amber  
EGGER Maximus; Lager; Albertus Spezial  
EICHHOF Lager; Klosterbräu Edeltrüb; Hubertus  
EINSIEDLER Lager; Dunkel  
FELDSCHLÖSSCHEN Hopfenperle; Lager  
GUINNESS (5.-)  
MURPHY'S Stout  
NEWCASTLE Brown Ale  
ÖUFI Hell; Orbi  
WYSSESTEI (4.5.-)

## MITTERNACHTSSNACK

Wir bieten auf Bestellung verschiedene einfache Mitternachtssnacks an:

Premium Chicken Nuggets mit Pommes	14.-
Premium Chicken Nuggets mit Wedges	15.-
Fischknusperli, Tartarsauce & Pommes	16.-
Fischknusperli, Tartarsauce & Wedges	17.-

Pro Portion 100g Nuggets / Knusperli und 150g Pommes / Wedges. Wird ein bestellter Mitternachtssnack nicht in Anspruch genommen, so verrechnen wir 50%, um die Warenkosten und Lagerhaltung zu decken.