

# take away Weinkarte

## ½ Liter Weisswein

<b>Jeninser Riesling-Sylvaner</b> , Georg Schlegel, Jenins, 2019 Rebsorte: Riesling und Sylvaner, geniessen zu Apéro, Spargel, Fisch	50cl	13
<b>Plima Alva</b> , P.Grendelmeier, Zizers, 2020 Rebsorte: weiss gekelterter Pinot Noir geniessen zu Bündner Capuns, Salat oder Spargelgerichten	50cl	13

## ½ Liter Rosé

<b>Bündner Schiller</b> , von Salis 2019 Rebsorte: Pinot noir, Pinot gris geniessen zu Apéro, hellem und feinem roten Fleisch	50cl	14
---	------	----

## ½ Liter Rotwein

<b>Malanser Blauburgunder</b> , von Salis (GR) Rebsorte: Blauburgunder geniessen zu Fleischgerichten, kalte Platte, Bündner-Spezialitäten	50cl	13
<b>Botonero</b> , Mamete Prevostini Valtelina (I), 2017 Rebsorte: Nebbiolo, geniessen zu schweizer Küche	50cl	13
<b>Amarone</b> Premium Cami della Valpolicella (I) 2018 Rebsorte: 70 % Corvina, 25 % Rondinella, 5 % Molinara Ausbau: Luftgetrocknete, teilrosinierte Trauben geniessen zu rotem Fleisch, Wild, Pilzgerichten und Käse	50cl	20
<b>Rioja</b> Paco Garcia 2017 (E), Rebsorte: Tempranillo, Garnacha Ausbau: 12 Monate im Barrique, geniessen zu Pasta und dunklem Fleisch	50cl	16

## Prosecco und Schaumwein

<b>Prosecco</b> le colture sylvoz DOC treviso brut, (I), Rebsorte: Prosecco	75cl	18
--	------	----

## Flaschenwein weiss

### Graubünden

<b>Malanser Weissburgunder Bio</b> , Boner-Liechti 2018 Rebsorte: pinot gris, geniessen zu Apéro, Käse, Vorspeise und Fisch	75cl	21
<b>Jeninser Pinot Gris</b> , Georg Schlegel 2019 Rebsorte: Pinot gris, geniessen zu: Apéro, Vorspeisen	75cl	25
<b>Maienfeld Cuvée Blanc</b> , Hanspeter Lampert 2018 Rebsorte: Riesling-Sylvaner, Chardonnay, Sauvignon blanc geniessen zu: Apéro, Fondue, Raclette und Fisch	75cl	25

# take away Weinkarte

**Malanser ils traits,** 75cl 25  
Lauber, 2018  
Rebsorte: Pinot gris, Binot blanc, Freisamer  
geniessen zu: Apéro, Vorspeisen, Fischgerichten

## Flaschenwein rot

### Graubünden

**Malanser Pinot noir selvenen,** von Salis 2018 75cl 32  
Rebsorte: Pinot Noir  
Ausbau: 12 Monate im französischen Barrique  
geniessen zu Wild, einem saftigen Stück Fleisch, bündner Gerichten

**Malanser Pinot Noir Barrique,** Lauber 2017 75cl 26  
Rebsorte: Pinot noir  
Ausbau: klassische Maischegärung, Ausbau für 12 Monate im Barrique  
geniessen zu kräftigen Fleischgerichten, reifem Käse

**Merlot Grischun,** Vini Boldini AOC, 2018 75cl 25  
Rebsort: 100% Merlot  
Ausbau: traditionell vinifiziert, Ausbau im Stahltank  
geniessen zu gegrilltem Fleisch, Wild, Bündner Gerichten

**Jeninser Pinot noir réserve du patron,** Georg Schlegel Jenins, 2017 75cl 32  
Rebsorte: Pinot Noir  
Ausbau: 12 Monate im 500l Holzfass  
geniessen zu Wild und einem saftigen Stück Fleisch, Bündner Gerichten

### Italien

**Siniscalco Primitivo** 2015, Cantine Coppi, Apulien 75cl 25  
Rebsorte: Primitivo  
Ausbau: 6 Monate im Stahltank, 10 Monate in der Flasche  
geniessen zu: Wild, Wurst und reifem Käse

**Tacchino Barbera Albarola** 2013 75cl 25  
Rebsorte: Barbera  
Ausbau: nach der Gärung bei 25°C 12 Monate im Stahlbehälter  
ausgebaut. 10% wird in Holzfässern affinert, anschliessend  
zusammengeführt und 6 Monate in der Flasche verfeinert  
geniessen zu Pasta Gerichten, Grillfleisch, Käse

**Sasso Bucato,** Azienda Agricola Russo IGT, 2018 75cl 36  
Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petite Verdot  
Ausbau: Fermentation während 15 Tagen im Stahltank, 16 Monate Ausbau in neuen  
und gebrauchten Holzfässern, 8 Monate Lagerung in der Flasche  
geniessen zu kräftigen Fleischgerichten und Käse

**Barolo la Tartufaia,** Gilia Negri, Piemont, 2015/16 75cl 30  
Rebsorte: Nebbiolo  
Ausbau: während 24 Monaten in Holzfässern  
geniessen zu: Wild, kräftigen Fleischgerichten

# take away Weinkarte

**Valpolicella Ripasso**, DOC Classico Superiore, 2014 75cl 25  
Corte San Benedetto  
Rebsorte: 65% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 15% Rondinel  
Ausbau: 18 Monate im Eichenfass und 6 Monate in der Flasche  
geniessen zu Fleisch Gerichten und reifen Käse

## Sardinien

**Su'entu Bovale** 75cl 25  
Rebsorte: Bovale IGT 2018  
Ausbau: bewusst hochreif geerntet, dann im Barrique ausgebaut  
geniessen zu einem saftigen Stück Fleisch

## Österreich

**Unplugged** 2018, Weingut Hannes Reeh Burgenland 75cl 26  
Rebsorte: Zweigelt  
geniessen zu Geflügel, Wild, Rind, Hartkäse und Edelpilzen

**Cuvée Schatzberg**, Bannert, Reserve 2015 75cl 32  
Rebsorte: Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon  
geniessen zu dunkem und hellem Fleisch

## Flaschenwein rot magnum

**Sasso Bucato** 150cl 75  
Azienda Agricola Russo IGT, 2017  
Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petite Verdot  
Ausbau: Fermentation während 15 Tagen im Stahltank, 16 Monate  
Ausbau in neuen und gebrauchten Holzfässern,  
8 Monate Lagerung in der Flasche  
geniessen zu kräftigen Fleischgerichten und Käse

**Valpolicella Ripasso** 150cl 75  
DOC Classico Superiore 2014  
Corte San Benedetto  
Rebsorte: 65% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 15% Rondinel  
Ausbau: 18 Monate im Eichenfass und 6 Monate in der Flasche  
geniessen zu Fleisch Gerichten und reifen Käse